



LA FÁBRICA

CERVECERA DEL  
SOHO MÁLAGA

Cruzcampo

Alérgenos / Allergens

# EMPECEMOS COMPARTIENDO...

## HUMMUS DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO CARAMELIZADOS, POLVO DE FETA Y TOSTAS

CARAMELISED PIQUILLO PEPPERS HUMMUS, FETA POWDER AND TOSTAS

11€



## NUESTRAS BRAVAS, AHUMADAS Y PICANTONAS OUR OWN SMOKED AND SPICY BRAVAS

8,5€



## POLLO CRUJIENTE ESTILO KENTUCKY MARINADO CON CERVEZA IPA Y SWEET CHILI

KENTUCKY FRIED CHICKEN IPA BEER MARINATED WITH SWEET CHILI SAUCE

13,2€



## NACHOS TEX-MEX, CHILI CON CARNE, GUACAMOLE, QUESO FUNDIDO, CREMA AGRIA, PICO DE GALLO Y JALAPEÑOS

TEX-MEX NACHOS, CHILI CON CARNE, GUACAMOLE, CHEDDAR CHEESE, SOUR CREAM, PICO DE GALLO AND JALAPEÑOS

13,5€



## TACOS DE MAÍZ CON STEAK TARTAR DE LOMO DE VACA MADURADO CON RÚCULA FRITA Y MAYO PIMIENTO DEL PADRÓN (2 UND)

CORN TACOS WITH STEAK TARTARE MADE FROM MATURED BEEF TENDERLOIN, SERVED WITH FRIED ROCKET AND PADRÓN PEPPER MAYONNAISEE

8€



## GYOZAS RELLENAS DE CERDO Y COL CHINA ACOMPAÑADAS DE PURE DE MANZANA ÁCIDA

PORK AND CHINESE CABBAGE GYOZA SERVED WITH TART APPLE PURÉE

11€



## PAN BAO CON ENTRAÑA A BAJA TEMPERATURA Y MAYO-CHIMICHURRI

BAO BUN WITH SLOW-COOKED BEEF BRISKET AND MAYO-CHIMICHURRI

7€



## PAN BAO CRUJIENTE DE CARRILLADA DE CERDO ESTOFADA, RÚCULA Y MAHONESA JAPONESA

CRISPY BAO BUN WITH BRAISED PORK CHEEK, ROCKET AND JAPANESE MAYONNAISE

7€



## ROLLITOS DE CERDO DESHILACHADO A LA BBQ BOURBON CON PAK CHOI Y MAHO AGRIPICANTE / 8 UDS

BOURBON BBQ PULLED PORK ROLLS WITH PAK CHOI AND SOUR SPICY MAYO / 8 PCS

11€



## CROQUETAS CREMOSAS DE BACON CARAMELIZADO Y QUESO CURADO CON MAYO TRUFA / 8 UDS

CREAMY CROQUETTES WITH CARAMELISED BACON AND MATURE CHEESE, SERVED WITH TRUFFLE MAYONNAISE / 8 PCS

11,4€



## CROQUETAS CREMOSAS DE PIMIENTO DEL PIQUILLO Y QUESO DE CABRA CON CHUTNEY DE TOMATE / 8 UDS

CREAMY PIQUILLO PEPPER AND GOAT'S CHEESE CROQUETTES WITH TOMATO CHUTNEY / 8 PCS

11,4€



GLUTEN



MARISCO



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



VINAGRE

# ENSALADAS

**ENSALADA DE CANÓNICOS Y RÚCULA, QUESO AZUL, ANACARDOS TOSTADOS, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE CHERRY MARINADOS Y VINAGRETA DE MIEL DE CAÑA** 14,5€

LAMB'S LETTUCE AND ROCKET SALAD, BLUE CHEESE, TOASTED CASHEWS, CARAMELISED ONION, MARINATED CHERRY TOMATOES AND CANE SUGAR HONEY VINAIGRETTE .



**TABOULE DE COUS COUS CON PIPIRRANA, TOMATE CHERRY, PIPAS DE GIRASOL, VINAGRETA DE MIEL DE CAÑA Y DÁTILES RELLENOS DE QUESO AZUL Y BACÓN** 15€

TCOUSCOUS TABBOULEH WITH PIPIRRANA, CHERRY TOMATOES, SUNFLOWER SEEDS, CANE SUGAR HONEY VINAIGRETTE, AND DATES STUFFED WITH BLUE CHEESE AND BACON .



**NUESTRA ENSALADILLA RUSA AL KIMCHEE, EDAMAME Y LANGOSTINOS MARINADOS CON MAYO-KIMCHEE** 12,5€

OUR KIMCHEE RUSSIAN SALAD, WITH EDAMAME AND MAYO-KIMCHEE MARINATED KINGPRAWNS



# HAMBURGUESEANDO

**LA FÁBRICA** 18€

**TERNERA DRY AGED CON QUESO DE CABRA, CEBOLLA CARAMELIZADA EN CERVEZA Y MAHONESA DE KIMCHEE, LOLLO VERDE Y TOMATE**

DRY AGED BEEF WITH GOAT CHEESE, BEER CARAMELIZED ONION , KIMCHEE MAYO, GREEN LOLLO AND TOMATO



**VEGAN BURGER** 15,8€

**BEYOND MEAT A LA PARRILLA, TARTAR DE AGUACATE. TOTOPOS CRUJIENTES CON MAYONESA DE LIMA**

GRILLED BEYOND MEAT, AVOCADO TARTARE, CRISPY TORTILLA CHIPS WITH LIME MAYONNAISE



**DELUXE BURGUER** 17,5€

**BURGUER DRY AGED DE 180 GR, QUESO BRIE, MERMELADA DE BACON, LOLLO VERDE, TOMATE DANIELA CON MAYO DE TRUFA / 180G DRY-AGED BURGER, BRIE CHEESE, BACON JAM, GREEN LOLLO LETTUCE, DANIELA TOMATOES WITH TRUFFLE MAYONNAISE**



**MEAT LOVERS** 17,5€

**DOBLE SMASH DE 90 GR, BACON CRUJIENTE, DOBLE QUESO AMERICANO, CEBOLLA MORADA, PEPINILLOS, TOMATE Y MAYO AHUMADA**

90G DOUBLE SMASH, CRISPY BACON, DOUBLE AMERICAN CHEESE, RED ONION, GHERKINS, TOMATO AND SMOKED MAYONNAISE



**IBÉRICA BURGUER** 18€

**DOBLE SMASH DE 90 GR, QUESO CHEDDAR CURADO, CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO, PEPINILLO CON MAYO CHIMICHURRI**

90G DOUBLE SMASH: MATURE CHEDDAR CHEESE, CRISPY IBERIAN HAM, GHERKIN WITH CHIMICHURRI MAYONNAISE



**BURGER POLLO** 16,5€

**BURGER POLLO REBOZADA EN MAÍZ CRUJIENTE, COL LOMBARDA ENCURTIDA, TOMATE DANIELA CON MAYO DE TERIYAKI**

CHICKEN BURGER COATED IN CRISPY CORN BATTER, PICKLED RED CABBAGE, DANIELA TOMATOES WITH TERIYAKI MAYONNAISE



# A LA BRASA

**CHURRASCO DE POLLO A LA PARRILLA ACOMPAÑADO DE VERDURAS DE TEMPORADA AL WOK Y SALSA GAUCHA CASERA**  
GRILLED CHICKEN CHURRASCO SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES STIR-FRIED IN A WOK AND HOMEMADE GAUCHO SAUCE

16€



**ABANICO IBÉRICO A LA PARRILLA CON FALSO RISOTTO DE TRIGO SARRACENO Y SALSA DE ROQUEFORT**  
GRILLED IBERIAN PORK FAN WITH BUCKWHEAT RISOTTO AND ROQUEFORT SAUCE

22€



**PRESA IBÉRICA AL CARBÓN CON SALSA DE CHAMPIÑONES ACOMPAÑADA DE PARMETIERE DE PATATA**  
IBERIAN PORK SHOULDER COOKED OVER CHARCOAL WITH MUSHROOM SAUCE, SERVED WITH POTATO PARMETIERE

21,5€



**SOLOMILLO DE CERDO A LA MOSTAZA ACOMPAÑADO DE PATATAS RISSOLADAS CON MANTEQUILLA Y HIERBAS FRESCAS**  
PORK TENDERLOIN WITH MUSTARD, SERVED WITH POTATOES FRIED IN BUTTER AND FRESH HERBS

21,5€



# DE AQUÍ PARA ALLÁ

**COSTILLAR DE CERDO AL JOSPER CON COSTRA DE SALSA BBQ AL JIM BEAM Y PATATAS BABY AL HORNO**  
JOSPER PORK RIBS WITH JIM BEAM BBQ SAUCE CRUST AND BABY BAKED POTATOES

23,5€



**WOK DE UDON CON SALSA DE COCO Y CITRONELA, TIRAS DE POLLO CRUJIENTE, VERDURAS DE TEMPORADA, LIMA A LA BRASA Y HIERBAS AROMÁTICAS**

19€

UDON STIR-FRY WITH COCONUT AND LEMONGRASS SAUCE, CRISPY CHICKEN STRIPS, SEASONAL VEGETABLES, GRILLED LIME AND AROMATIC HERBS



**LOMO DE SALMÓN SOBRE TIMBAL DE VERDURAS DE TEMPORADA CON SALSA CREMA DE ENELDO**  
SALMON FILLET ON A BED OF SEASONAL VEGETABLES WITH A DILL CREAM SAUCE

21€



**BACALAO ASADO CON ALI-OLI DE CILANTRO GRATINADO Y SALTEADO DE GARBANZOS, ACEITUNA KALAMATA Y TOMATE SECO**

21€

ROASTED COD WITH A GRATINATED CORIANDER AIOLI, SERVED WITH A SAUTÉ OF CHICKPEAS, KALAMATA OLIVES AND SUN-DRIED TOMATOES



# PARA LOS MÁS PEQUES

## MINIHAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO EMMENTAL Y PATATAS FRITAS

MINI BEEF BURGER WITH EMMENTAL CHEESE AND FRIES



7,5€

## PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA CON PATATAS FRITAS

GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRIES



7,5€

## MACARRONES BOLOÑESA Y QUESITO RALLADO

BOLOGNESE MACARONI WITH GRATED CHEESE



7€

# POSTRES

## TORRIJA CASERA CON CREMA DE QUESO TOSTADA

HOMEMADE FRENCH TOAST WITH TOASTED CREAM CHEESE



8€

## LEMON PIE CON CRUMBLE DE ALMENDRAS Y HELADO DE FRESA

LEMON PIE WITH ALMOND CRUMBLE AND STRAWBERRY ICE CREAM



7,5€

## CANNOLI RELLENO DE MOUSSE DE ARROZ CON LECHE Y SALSA DE DULCE DE LECHE

CANNOLI FILLED WITH RICE PUDDING MOUSSE AND DULCE DE LECHE SAUCE



7,5€

## TARTA DE CHOCOLATE Y NATA CON CRUMBLE DE GALLETA CARAMELIZADA Y HELADO DE CHOCOLATE NEGRO

CHOCOLATE AND CREAM TART WITH CARAMELISED BISCUIT CRUMBLE AND DARK CHOCOLATE ICE CREAM



8€

# COOKIES

## COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA CON HELADO DE FRUTOS ROJOS

WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY COOKIE WITH RED FRUIT ICE CREAM



6€

## COOKIE DE TRES CHOCOLATES Y HELADO DE VAINILLA BOURBONS

TRIPLE CHOCOLATE COOKIE AND VANILLA BOURBON ICE CREAM



6€

## COOKIE DE CARAMELO SALADO Y SALSA TOFFE CON CRUMBLE DE ALMENDRAS

SALTED CARAMEL BISCUIT WITH TOFFEE SAUCE AND ALMOND CRUMBLE



6€