

# FÁBRICA NÓMADA / BISTROT ITALOFRANCÉS



*Restaurante y Bar de Vinos*

De Martes a Sábado  
de 13h a 00h  
Domingo de 13h a 17h  
(COCINA ABIERTA NON STOP)

Reservas: 611 42 84 06  
*¡Artesano, Amable y Rico!*

@fabricanomada / [www.fabricanomada.es](http://www.fabricanomada.es)

¿Has estado a gustito?  
Ayúdanos compartiendo tu experiencia:



Google Maps



Tripadvisor

Nos encanta compartir con vosotros vinos, cervezas, cócktails y comidas artesanales, sobre todo del sudoeste europeo (Italia, Francia y España), aunque nos sigue gustando viajar a otros lugares. Así que podrás descubrir detalles de otras culturas que vamos conociendo.

Amamos enriquecer la simplicidad aparente de nuestro menú. Hacemos todo de andar por casa, para que todo te sienta tan bien como en tu hogar, aunque haciéndote viajar un poquito. Nos ocupamos de trabajar con la mayor parte de los productos frescos locales o nacionales y algunos ecológicos o sostenibles. Traemos productos fermentados de Francia o Italia. La idea es productos de por aquí, con ideas de por ahí, como se prepararían en una casa.

Creemos profundamente que para poder ofreceros un servicio de valor y especial, es necesario que nos ocupemos de cuidarnos. Tratamos de crear las condiciones de bien estar adecuadas para atenderte con una sonrisa hospitalaria que nos nazca desde dentro.

Perseguimos la visión de una restauración u hostelería del futuro, más saludable y sostenible en todos los sentidos, además de para todos sus actores; los de dentro, los de al lado y los de fuera.

@ecogastronómadas (Cuerpo local, alma viajera)



Opción de hacerlo vegano



Opción de hacerlo vegetariano o naturalmente vegetariano



Opción de hacerlo sin gluten o naturalmente sin gluten



*Carta de Vinos* | Adoramos compartir con vosotros vinos en su mayoría de medianas o pequeñas producciones, principalmente de Italia, Francia y España, que tengan poco sulfuroso o químicos añadidos. Que estén muy ricos y que sienten lo mejor posible, con una amplia variedad de gustos para que cada uno encontréis el vuestro.

## *Vini Italiani*



### *Spumante*

*Prosecco Doc Bio Brut* / Glera (Valdobbiadene / Veneto)  
(Delicadamente afrutado, floral y elegante / Aperitivos y Risotto) 26

### *Bianco*

*Gabi di Rovereto di Nicola Bergaglio 2022* / Cortese  
(Piemonte / Sostenible) (Suave y seco / Marisco y Charcutería) 27

*Bianco del Salento "Edda" 2021* / Chardonnay  
(Puglia) (Calido, con barrica y aterciopelado / Queso y aperitivos) 32

*Sannio Terre Stregate del sannio dop 2021* / Falanghina  
(Campania) (Floral, cítrico y persistente / Carnes blancas y pescados) 29

*Romagna Eugale Doc 2022* / Pagadebit  
(Romagna) (Fresco, con barrica y elegante / Pescado y tacos) 31,5

### *Rosso*

*Valpolicella Classico "Le Bine" 2022* / Corvina Veronesse e Rondinella  
(Valpolicella DOC / Convencional) (Elegante y fresco / Carnes rojas) 25

*Chianti Superiore Villa Millarina Bio 2022* / Sangiovese  
(Toscana) (Estructurado, fresco y afrutado / Carnes rojas) 24,5

*Nebbiolo Langhe Principiano 2021* / Nebbiolo  
(Langhe Nebbiolo) (Armonioso y elegante / Cordero y ternera) 37

*Elisabetta Foradori 2019* / Teroldego rotaliano  
(Dolomitas / Biodinámico) (Intenso y balsámico / Cordero y ternera) 40

# Vins Français



## Bulles

*Champagne André Clouet Silver Brut Nature* / Pinot Noir  
(Grand Cru) (Aromático, intenso y persistente / Aperitivo y cerdo) 60

*Champagne Claude Cazals Carte d'Or Brut nature* / Chardonnay  
(Grand Cru) (Seco, equilibrado y persistente / Aperitivo y dulce) 65

## Blanc

*Domaine de la Pépière la pépie 2022* / Melon de Bourgogne  
(Loire nantais / Biodinámico) (Mineral y salino/ Marisco y Charcutería) 28

*Hugel Gentil 2021* / Riesling, Gewurztraminer, Silvaner...  
(Alsace) (Fresco, suave y elegante / Aperitivo y pescado marinado) 26

*Rodolphe Demougeot Côte d'Or 2021* / Chardonnay  
(Bourgogne / Biodinámico) (Equilibrado y con barrica / Pastas) 44

## Rouge

*Haute Côte de Fruit 2022* / Malbec  
(Cahors / biodinámico) (afrutado y complejo / Aperitivo y carne) 29

*La cuvée du Chat 2021* / Gamay  
(Beaujolais / Natural) (Equilibrado y sedoso / Pasta y Aperitivos) 32

*Chateau Villa Bel-Air 2016* / Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc  
(Bordeaux Graves) (Complejo y cremoso / Carne y charcutería) 37

*Philippe Alliet Vieilles Vignes 2021* / Cabernet Franc  
(Loire Chinon / Sostenible) (Intenso y redondo / paté y tacos) 40

*Domaine Matrot Bourgogne 2021* / Pinot Noir  
(Bourgogne / Organico) (Suave y con barrica / Ternera y caza) 50

# Vinos Españoles



## Espumosos

*Cava Colet Vateria! Extra Brut 2019* / Moscatel, Parellada y Gewürztraminer  
(Penedés / Ecológico) (Manzana verde y cítrico / Aperitivo y pescado) 28

*Cava Colet Vateria! Rosé 2019* / Moscatel, Parellada, Gewürztraminer y Garnacha  
(Penedés / Ecológico) (Tentempiés y marisco / Equilibrado y aromático) 28

## Oloroso y Dulce

*Manzanilla. Maruja.* / Palomino  
(San Lucar de Barrameda) (Yodado y mineral / Todo tipo de comida) 23

*Moscatel Oro Collantes* / Moscatel  
(Cadiz) (Miel y vainilla / Marisco y Charcutería) 25

## Blanco

*Ixakoli Gaintza 2022* / Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza y Gros Manseng  
(País Vasco) (Cítrico y mineral / Tablas y tostas) 25,5

*Rioja. Selva Nevada 2021* / Viura y Garnacha blanca  
(Rioja Alavesa) (Jugoso y vibrante / Verduras y aperitivo) 24

*Caneco 2022. Narupa Vinos* / Albariño  
(Rias Baixas) (Fruta blanca y mineral / Marisco, pasta y quesos) 28

*Pepe Mendoza 2023* / Moscatel, macabeo y airén  
(Alicante / Ecológico) (Fresco y aromático / Risotto y verdura) 27

*Algueira Brandán 2022* / Godello  
(Ribeira Sacra) (Fresco, con caracter y cuerpo / Ristto y aperitivo) 30

## *Tinto*

*Depe Mendoza tinto 2021* / Monastrell, Giró y Alicante Bouschet  
(Alicante / Ecológico) (Frutos rojos y negros / Aves y Pasta) 27

*Las Cabañuelas 2021* / Garnacha  
(Cebreros) (Frutos rojos y especiado / Cordero y aves) 26

*Ultreia. Saint-Jacques 2021* / Mencía  
(El bierzo / Sostenible) (Floral y frutos rojos / Charcutería y Vitello) 26

*Toro Prima. 2020* / Tinta de Toro  
(DO Toro / Sostenible) (Frutos rojos y estructurado / Embutidos y carnes) 28

*L'Enclos de Peralba 2019* / Garnacha, Syrah y Cariñena  
(Penedès / Sostenible) (Fruta negra y roble / Pasta y carnes) 29,5

## *Vinos Internacionales*



*Porto Wine Van Zeller Ruby* / Touriga nacional, touriga franca...  
(Oporto) (Dulce y potente / Queso y dulces) 27

*Douro Rufo 2019* / Touriga franca y touriga nacional  
(Douro Oporto) (Fruta negra y roja, Roble / Pasta y Carnes) 23,5

*Domaine des Ouled Thaleb Tandem 2021* / Syrah  
(Marruecos) (Redondo y especiado / Tacos, parmigiana y pato) 31

*Ridge Lytton Springs 2019* / Zinfandel, petite sirah...  
(California / Organic) (Balsámico y estructurado / Ternera y aves) 75

*Consúltanos por nuestros vinos fuera de carta y  
nuestros vinos por copeo*


## COCKTAILS ARTESANOS



- > Aperol, Campari o Cynar Spritz (Aperitivos con cava y soda) 7
- > Negroni o Americano 7
- > Mojito estilo cubano 7
- > Caipirinha estilo brasileña 7
- > Vozka, Whisky o Bourbon Sour 7
- > Margarita de tequila infusionado con romero 7
- > Long Island Iced Tea 8
- > Michelada (Cócktail Mexicano hecho con Cerveza) 4,5
- > Café Shakerato 4,5
- > Pregúntanos por la disponibilidad de los cócktails de temporada

## Cervezas Artesanales



- > La cerveza de la Fábrica Nómada "Mileches" Pale Ale 5
- > Cerveza artesana sin alcohol 00 4,5
- > Menabrea Bionda Lager (Biella | Italia) 4
- > Nevada Blondy Lager helles bock (Fondón) 5
- > Nevada Bock Lager tostada (Fondón) 5
-  > Nature Pils Nómada (Sin Gluten) 4,5
- > La Gavach Taram Taram Amber Ale Eco afrancesada de Granada 5
- > La Gavach Zurbagan IPA Eco afrancesada de Granada 5,5
- > La Gavach Vagalame New England IPA Eco afrancesada de Granada 5,5
- > Ocean Beer Lager (Artesana 100% Profits for the Oceane) 4,5
- > Pregúntanos por la disponibilidad de cervezas de temporada (Negra, estilo belga, diferentes IPA, etc...)

Comunícenos si sufres de alguna alergia, ¡estaremos muy atentos!



Gluten



Crustáceos



Pescado



Huevos



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos  
Cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos




Altramuces






Moluscos

### Picoteo





#### Tostas de:

-  > Huevo Nómada (Nuestra versión de los oeufs Bénédicte) 6
- > Paté Casero de Hígado de pollo 4
- > Boquerones (a la Italiana) y mermelada picantilla 4
- > Lomo de Orza con mermelada casera 6
- > Vitello Tonnato 6

#### Queso y Charcuterías:











-  > Aperitivo Nómada 23  
(Tres fiambres, dos quesos, paté casero, lomo de orza y encurtidos)
-  > Tabla de Charcutería artesana (Dos tipos) 14
-  > Tabla de quesos artesanales (Tres variedades) 14
- > Cicchetti de charcutería o de queso (platillos) 3,5

### Cibo di strada (Comida callejera)

-  > Arepa rellena Frenchy (Pato confitado) 9
-   > Arepa rellena de cerdo o cordero 8
- > Hamburguesa Salvamandíbulas con patatas 15
-  > Tacos Italian Style (Dos de cordero y dos de cerdo) 18
- > Plato de tacos de dos unidades 12
- > Taco extra para añadir a los platos de cuatro unidades 5

À partager (Para compartir)

-----

- |   |   |       |
|---|---|-------|
|   | > Omelette rellena afrancesada con ensalada (Pizarra)       | (P/M) |
|   | > Parmigiana de Berenjenas con ensalada                     | 14    |
|   | > Ensalada de Temporada                                     | 14    |
|    | > Vitello Tonnato (Plato mare e monti tradicional italiano) | 18    |
|   | > Tagliolini frescos cortados a cuchillo Carbonara de huevo | 15    |
|   | > Pasta rellena de temporada (Consultar en Pizarra)         | (P/M) |
|    | > Risotto de temporada                                      | (P/M) |
|    | > Pieza de cerdo ibérico (consultar en Pizarra)             | (P/M) |
|    | > Pieza de ternera (consultar en Pizarra de fuera de carta) | (P/M) |







-----

Para los nenes menos aventureros:

- |  |   |     |
|--|---|-----|
|  | > Pasta con salsa de tomate de la mamma pour les petits-enfants | 8,5 |
|  | > Cotoletta de pollo empanada con patatas per bambini           | 9,5 |

Algo dulce para continuar de casquera

-----

- |   |  |     |
|---|--|-----|
|   | > Fruta de temporada   | 4,5 |
|   | > Tarta de chocolate negro                                   | 6   |
|    | > Newyork cheesecake al horno                                | 6   |
|    | > Tiramisù   | 6   |
|   | > Pregúntanos por nuestros cafés, cervezas y vinos de postre |     |

**¡ÉCHALE UN VISTAZO A NUESTRAS PIZARRAS DE TEMPORADA!**

**TANTO LA DE BEBIDA COMO LA DE COMIDA**