

# FÁBRICA NÓMADA / BISTRO ITALO-FRANÇAIS



*Restaurant et Bar à Vin*

Du Mardi au Samedi  
dès 13h à 00h30  
Dimanche dès 13h à 17h  
(Cuisine en continu)

Réservation: 611 42 84 06

*Artisanal, Aimable et Délicieux!*

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

Avez-vous été à l'aise chez nous?  
Aidez nous en partageant votre avis:



Google Maps



Tripadvisor

Nous aimons partager avec vous des vins, bières, cocktails et mets artisanales, principalement issus du sud-ouest européen (Italie, Espagne et France). Cependant, nous continuons à voyager et vous pouvez remarquer des mélanges avec d'autres cultures.

Le fait d'enrichir l'apparente simplicité nous amuse. Nous faisons tout comme si l'on était à la maison, pour que vous vous sentiez un peu comme chez vous mais aussi pour vous faire un peu voyager. Nous utilisons pour la plupart des produits frais locaux ou nationaux, quelques-uns bio, durables, et nous vous amenons des produits fermentés d'origine française ou italienne. Le concept est d'utiliser des produits d'ici avec des idées d'ailleurs, comme si vous les prépariez à la maison.

Nous cherchons à créer un endroit de bien-être différent pour vous déconnecter ou reconnecter avec vous amis, en solitude ou en famille autour d'une table voyageuse. Nous sommes intimement convaincus que pour être capables d'offrir un service de qualité, il est nécessaire que nous assumions nos responsabilités en donnant à tous ceux qui travaillent dans ce secteur d'excellentes conditions qui leur permettront de prendre soin de vous avec un sourire hospitalier qui vient de l'intérieur.

@ecogastronómadas (Corps local et âme voyageuse)



Option Vegan disponible



Option végétarien disponible ou plat végétarien par nature



Option Gluten-free disponible ou naturellement sans gluten



*Carte des Vins* | Nous aimons proposer des vins qui proviennent des petits ou moyens producteurs. La plupart Italiens, Français et Espagnols. Des vins avec peu de sulfites et qui respectent l'équilibre de la nature. Avec bon goût et qu'ils vous fassent du bien. Avec une variété pour que tout le monde puisse trouver son style de vin.

## *Vini Italiani*



### *Spumante*

#### *Prosecco Doc Bio Brut / Glera*

(Valdobbiadene / Veneto) (Harmonieux, sec et salin . Amuse-gueule et risotti) 26

### *Bianco*

#### *Gabi di Rovereto di Nicola Bergaglio 2022 / Cortese*

(Piemonte / Durable) (Sec et savoureux / fruit de mer et Charcuterie) 27

#### *Bianco del Salento "Edda" 2021 / Chardonnay*

(Puglia) (Chaleureux, barriqué et crémeaux / Amuse-gueule et fromage) 32

#### *Sannio Terre Stregate del sannio dop 2021 / Falanghina*

(Campania) (Floral, citrique et persistant / Volaille et poisson) 29

#### *Romagna Eugale Doc 2022 / Pagadebit*

(Romagna) (Frais, barriqué et élégante / Poisson et tacos) 31,5

### *Rosso*

#### *Valpolicella Classico "Le Bine" 2022 / Corvina Veronesse et Rondinella*

(Valpolicella DOC) (Élégante et frais / Viande rouge) 25

#### *Chianti Superiore Villa Millarina Bio 2022 / Sangiovese*

(Toscana) (Structuré, frais et fruité / Viande rouge) 24,5

#### *Nebbiolo Langhe Principiano 2021 / Nebbiolo*

(Langhe Nebbiolo) (équilibré et élégante / Agneau et boeuf) 37

#### *Elisabetta Foradori 2019 / Teroldego rotaliano*

(Dolomitas / Biodynamique) (Intense et balsamique / Agneau et boeuf) 40

# Vins Français



## Bulles

*Champagne André Clouet Silver Brut Nature* / Pinot Noir  
(Grand Cru) (Aromatique, intense et persistant / Amuse-gueule et porc) 60

*Champagne Claude Cazals Carte d'Or Brut nature* / Chardonnay  
(Grand Cru) (Aromatique, intense et persistant / Amuse-gueule et sucré) 65

## Blanc

*Domaine de la Péprière la pépie 2022* / Melon de Bourgogne  
(Loire nantais / Biodynamique) (Minéraux et salin / Fruit de mer et charcuterie) 28

*Hugel Gentil 2021* / Riesling, Gewurztraminer, Silvaner...  
(Alsace) (Frais, aromatique et élégante / Amuse-gueule et poisson mariné) 26

*Rodolphe Demougeot Côte d'Or 2021* / Chardonnay  
(Bourgogne / Biodynamique) (Équilibré et barriqué / Pasta et risotto) 44

## Rouge

*Haute Côte de Fruit 2022* / Malbec  
(Cahors / Vin Nature) (fruité et complexe / Amuse-gueules et viande) 29

*La cuvée du Chat 2021* / Gamay  
(Beaujolais / Vin Nature) (Équilibré et soyeux / Pasta et Amuse-gueules) 32

*Chateau Villa Bel-Air 2016* / Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc  
(Bordeaux Graves) (Complexe et crémeux / Viande et charcuterie) 37

*Philippe Alliet Vieilles Vignes 2021* / Cabernet Franc  
(Loire Chinon / Durable) (Intense et rond / pâtés et tacos) 40

*Domaine Matrot Bourgogne 2021* / Pinot Noir  
(Bourgogne / BIO) (Savoureux et barriqué / Boeuf et gibier) 50

# Vinos Españoles



## Espumosos

*Cava Colet Valtua! Extra Brut 2019* / Moscatel, Parellada et Gewürztraminer  
(Penedés / BIO) (Pomme vert et citrique / Amuse-gueule et poisson) 28

*Cava Colet Valtua! Rosé 2019* / Moscatel, Parellada, Gewürztraminer et Garnacha  
(Penedés / BIO) (équilibré et aromatique / Snacks et fruit de mer) 28

## Olorosos Xerès et moelleux

*Manzanilla. Maruja.* / Palomino  
(San Lucar de Barrameda) (salin et minéral / Tous types de mets) 23

*Moscatel Oro Collantes* / Moscatel  
(Cadiz) (Moelleux et vanillé / Fruit de mer, fromages et Charcuterie) 25

## Blanco

*Lxakoli Gaintza 2022* / Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza et Gros Manseng  
(País Vasco) (Citrique et minéraux / Planches et tartines) 25,5

*Rioja. Selva Nevada 2021* / Viura et Garnacha blanca  
(Rioja Alavesa) (Juteux et vibrant / légumes et amuse-gueule) 24

*Caneco 2022. Narupa Vinos* / Albariño  
(Rias Baixas) (Fruit blanc et minéraux / Fruits mer, pâtes et fromage) 28

*Pepe Mendoza 2023* / Moscatel, macabeo et airén  
(Alicante / BIO) (Frais et aromatique / Risotto et légumes) 27

*Algueira Brandán 2022* / Godello  
(Ribeira Sacra) (Frais, avec du caractère et rond / Ristto et amuse-gueule) 30

## *Tinto*

*Depe Mendoza tinto 2021* / Monastrell, Giró et Alicante Bouschet  
(Alicante / BIO) (Fruits rouges et noirs / Volaille et Pâtes) 27

*Las Cabañuelas 2021* / Garnacha  
(Cebreros) (Fruits rouges et épice / Agneau et volaille) 26

*Ultreia. Saint-Jacques 2021* / Mencía  
(El Bierzo / Durable) (Floral et fruits rouges / Charcuterie et vitello) 26

*Toro Prima. 2020* / Tinta de Toro  
(DO Toro / Durable) (Fruits rouges et Structuré / Charcuterie et viande) 28

*L'Enclos de Peralba 2019* / Garnacha, Syrah y Cariñena  
(Penedès / Durable) (Fruits noirs et barriqué / Pasta et viande) 29,5

## *International Wines*



*Porto Wine Van Zeller Ruby* / Touriga nacional, touriga franca...  
(Porto) (Prunes et puissant / Fromages et sucré) 27

*Douro Rufo 2019* / Touriga franca et touriga nacional  
(Douro Porto) (Fruits rouges et noirs, barriqué / Pâtes et viande) 23,5

*Domaine des Ouled Thaleb Tandem 2021* / Syrah  
(Marruecos) (Rond et épice / Tacos, parmigiana et canard) 31

*Ridge Lytton Springs 2019* / Zinfandel, petite sirah...  
(California / Organic) (Balsamique et structuré / Boeuf et volaille) 75

*J Demandez nous pour les Vins saison et pour  
les Vins au Verre*


## COCKTAIL'S ARTISANAUX



- > Aperol, Campari ou Cynar Spritz (avec cava et soda) 7
- > Negroni ou Americano 7
- > Mojito cuban style 7
- > Caipirinha brazilian style 7
- > Vozka, Whisky ou Bourbon Sour 7
- > Tequila Margarita infusé avec du romarin 7
- > Long Island Iced Tea 8
- > Michelada (Cocktail mexicain fait à partir de bière) 4,5
- > Café Shakerato 4,5
- > Demandez nous pour les cocktails de saison

## Bières Artisanales



- > Notre bière maison "Mileches" Pale Ale 5
- > Bière artisanal sans alcool 00 4,5
- > Menabrea Bionda Lager (Biella | Italie) 4
- > Nevada Blondy Lager helles bock (Fondón / Almería) 5
- > Nevada Bock Lager Ambrée (Fondón / Almería) 5
-  > Nature Pils Nómada (Gluten-free) 4,5
- > La Gavach Taram Taram Amber Ale BIO francisé de Grenade 5
- > La Gavach Zurbagan IPA BIO de Grenade 5,5
- > La Gavach Vagalame New England IPA BIO de Grenade 5,5
- > Ocean Beer Lager (Artisanal / 100% Profits for the Oceane) 4,5
- > Demandez nous pour le bières saison  
(Stout, Belgian style, différentes IPA, et plus...)

Dites nous si vous souffrez d'une allergie, Nous prendrons soin!



Gluten



Crustacés



Poisson



Oeuf



Arachides



Soja



Laitier



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites




Lupines






Molusque

## À grignoter





### Tartines:

-  > Oeuf Nomade (Notre version des oeufs Bénédicte) 6
- > Paté de foie de poulet maison 4
- > Anchois (Italian style) avec confiture maison épicé 4
- > Filet de porc (Confit en huile d'olive) avec confiture maison 6
- > Vitello Tonnato 6

### Fromages et charcuterie:











-  > Planche mixte Nomade 23  
(Charcuterie, fromage, paté maison, porc confit et Pickles)
-  > Charcuterie artisanal (Deux types différents) 14
-  > Fromages artisanaux (Trois types différents) 14
- > "Cicchetti" de fromage ou charcuterie (petit plat) 3,5

## Cibo di strada (Cuisine de rue)

-  > Arepa francisé avec canard (Canard confit) 9
-   > Arepa de porc ou agneau 8
- > Burguer de veau "sauve-mâchoire" avec pommes de terre maison 15
-  > Tacos style italien (4 unités, 2 porc et 2 agneau) 18
- > Plat avec 2 unités de tacos 12
- > Extra taco pour ajouter au plat de 4 unités 5

## À partager

---

-   > Omelette de saison avec salade (Sur l'ardoise) (P/M) 14
-   > Parmigiana d'aubergines avec salad 14
-   > Salade saison 14
-  > Vitello Tonnato (Plat italien mare e monti) 18
- > Tagliolini frais maison carbonara d'oeuf 15
- > Pâtes fraîches maison de saison (Sur l'ardoise) (P/M)
-  > Risotto de saison (Sur l'ardoise) (P/M)
-  > Morceau de Porc Noir (Jetez un coup d'oeil sur l'ardoise) (P/M)
-  > Morceau de veau ou boeuf (Sur l'ardoise) (P/M)







---

Pour les gamins moins aventureux:

- > Des pâtes avec sauce tomate de la mamma pour les petits-enfants 8,5
- > "Cotoletta" blanc de poulet pané avec des pommes de terre maison per bambini 9,5

## Gourmandises pour continuer à bavarder:

---

-   > fruits de saison 4,5
  -   > Gâteau au chocolat (Froid ou chaud) 6
  -  > Cheesecake Newyork au four 6
  -  > Tiramisù 6
- > Demandez nous pour nos cafés, bières et vins idéaux pour les desserts

**JETTES UN COUP D'OEIL SUR L'ARDOISE!  
NOUS EN AVONS UNE POUR LA NOURITURE ET  
AUTRE POUR LES BOISSONS**