



FÁBRICA NÓMADA / BISTROT E BAR A VINI

Du Mardi au Samedi
dès 13h00 à 00h00

(CUISINE EN CONTINU JUSQU'À 23h)

Réservation: 611 42 84 06

Artisanal, Aimable et Délicieux!

@fabricanomada

www.fabricanomada.es

¿Avez-vous été à l'aise?
Aidez nous en partageant
votres avis:



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





VINS

Vini Italiani



Bianco

Gavi di Rovereto di Nicola Bergaglio | Cortese

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

Talò del Salento | Verdeca

(Puglia) (Fruit à noyau, gourmand et minéral / Poisson et fromage) 26

Agriverde Passerina Bio Natum | Passerina

(Abruzzo) (Florale, citrique et exotique / Amuse-gueule etasta) 24

Bianco Alice La Colombera | Malvasia et Moscato

(Piemonte) (Minerale, corpeux et épicé / fromages et Amuse-gueule) 26

Rosso

Agriverde Montepulciano Bio Natum | Montepulciano d'Abruzzo

(Abruzzo) (Fruit rouges et rond / Viande et pâtes) 24

Valpolicella Classico "Le Bine" | Corvina Veronesse et Rondinella

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

Barbera d'Asti "Pian Scorrone" | Barbera

(Piemonte) (Structuré, corpeux et équilibré / Parmigiana y Burguer) 26,5

Etna "Rosso Ciauria" | Nerello Mascalese

(Sicilia) (Frais, fruits rouges et légèrement tannique / Viande et pâtes) 37

Nebbiolo Langhe Principiano | Nebbiolo

(Langhe Nebbiolo) (Équilibré et élégante / Agneau et boeuf) 38

Elisabetta Foradori | Teroldego roaliano

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

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

- Michel Lynch Nature Blanc* | Sauvignon Blanc et semillón
(Bordeaux / bio) (Frais et légère / Amuse-gueule et fruits de mer) 28
- Domaine de la Pépière Muscadet Sèvre-et-Maine* | Melon de Bourgogne
(Loire nantais / Biodynamique) (Frais et florale / Risotto de Fruits de mer) 32
- Hugel Gentil* | Silvaner, Gewurztraminer, Pinot gris et Riesling
(Alsace) (Frais, aromatique et élégante / Amuse-gueule et poisson mariné) 26

Rouge

- Domaine du Pégau. Côtes du Rhône* | Grenache, Syrah et Mourvedre
(Côtes du Rhône) (Fruits noirs et rond. / Tacos et porchetta) 25
- Michel Lynch Nature Rouge* | Merlot
(Bordeaux / bio) (Fruits noirs et intense / Viande et pâtes) 28
- Chateau Villa Bel-Air* | Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc
(Bordeaux Graves) (Complexe et crémeux / Viande et charcuterie) 37
- Philippe Alliet Vieilles Vignes* | Cabernet Franc
(Loire Chinon / Durable) (Intense et rond / pâtés et tacos) 42
- Domaine Manuel Olivier Bourgogne* | Pinot Noir
(Bourgogne / Durable) (Frais et boisé / Tous types de viande) 35
- Domaine des Lises Equinox Crozes-Hermitage* | Syrah
(Rhône / BIO) (Fruits rouges mûrs / Viande et gibier) 37

Vinos Españoles



Espumosos

Cava Colet Tradicional Brut Nature | Macabeo et Xarel-lo

(Penedés / BIO) (Équilibré et élégant / Snacks et fruit de mer) 32,5

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) 28

Blanco

Rioja Selva Nevada | Viura et Garnacha blanca

(Rioja Alavesa) (Juteux et vibrant / légumes et amuse-gueule) 26

Viña Cartín "Canicas" | Albariño

(Rias Baixas) (Fruit blanc et minéraux / Fruits mer, pâtes et fromage) 26

Pepe Mendoza "Casa Agrícola" | Moscatel, macabeo et airén

(Alicante / BIO) (Frais et aromatique / Risotto et légumes) 27

Algueira Brandán | Godello

(Ribeira Sacra) (Frais, avec du caractère et rond / Risotto et amuse-gueule) 33

Tinto

Pepe Mendoza tinto | Monastrell, Giró et Alicante Bouschet

(Alicante / BIO) (Fruits rouges et noirs / Volaille et Pâtes) 27

Castro de Valtuille Tinto de Raúl Pérez | Mencía

(El bierzo / Durable) (Balsamique et fruité / Amuse-gueule et vitello) 21

Toro Prima | Tinta de Toro

(DO Toro / Durable) (Fruits rouges et Structuré / Charcuterie et viande) 29

Miguel Merino Viñas Jóvenes | Tempranillo, graciano et garnacha

(DO Rioja) (Soyeux et équilibré / Charcuterie et viande rouge) 33

Mas Alta "Els Pics" | Garnacha y Cariñena

(Priorat) (Fruité, profond et élégante / Charcuterie et viande) 34,5

International Wines

Quinta do Mourão San Leonardo Ruby | Touriga nacional, touriga franca,

tinta roriz (Porto) (Moelleux / Fromage et dessert) 30



Domaine des Ouled Thaleb Tandem | Syrah

(Marruecos) (Rond et épicé / Tacos, parmigiana et canard) 33,5

Regardez l'ardoise pour les Vins au Verre



COCKTAILS



> Aperol, Campari ou Cynar Spritz (avec cava et soda)	7
> Negroni ou Americano	8
> Arehucas Old fashioned	8
> Caipirinha brazilian style	8
> Vozka, Whisky ou Bourbon Sour	8
> Tequila Margarita infusé avec du romarin	8
> Lionel Richy (Ron, malibú et ananas)	8
> Mojito cuban style	8
> Café Shakerato	5



BIÈRES ARTISANALES



> Notre bière maison "Mileches" Pale Ale	5
> Bière artisanal sans alcool 00	4
> Menabrea Bionda Lager (Biella Italie)	4
> Nevada Bock Lager helles bock (Fondón / Almería)	5
> Nevada La Trapi belge Treppense simple (Fondón)	5
 > Estrella Galicia (Gluten-free)	3
> La Gavach Taram Taram Amber Ale BIO francisé de Grenade	5
> La Gavach Zurbagan IPA BIO de Grenade	5,5
> La Gavach Stout ou Imperial Stout (Demandez disponibilité)	

NOURRITURE (regardez l'ardoise pour les suggestions)

À GRIGNOTER

Tartines:

-  > Ouef Nomade (Notre version des oeufs Bénédicte) 7
- > Paté de foie de poulet maison 5
- > Anchois (Italian style) avec confiture maison épic 5
- > Fillet de porc (Confit en huile d'olive) avec confiture maison 6
- > Vitello Tonnato 6

Fromages et charcuterie:

-  > Planche mixte Nomade 24
(Charcuterie, fromage, paté maison, porc confit et Pickles)
-  > Charcuterie artisanal (Trois types différents) 15
-  > Fromages artisanaux (Cinq types différents) 19,5
- > Demi planche de Fromages artisanaux (Trois types différents) 14
- > "Cicchetti" de fromage ou charcuterie (petit plat) 4,5
- > Service de pain au levain par personne 1,5

LES CLASSIQUES

-   > Arepa francisé avec canard (Canard confit) 9,5
- > Burguer Nómade avec sauce Algerienne et 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 5,5
-  > Vitello Tonnato (Plat italien mare e monti) 18

POUR LES GAMINS MOINS AVECTUREAUX

> “Cotoletta” blanc de poulet pané avec des pommes de terre maison per bambini 9,5

DESSERTS FAITS MAISON

Gourmandises pour continuer à bavarder:

		> Gâteau au chocolat noir	6
		> Cheesecake Newyork au four	6,5
		> Tiramisù	6
		> Coulant de saison	7
		> Fruits de saison	5

> Demandez nous pour nos cafés, bières et vins idéaux pour les desserts

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