



SENSE GLUTEN, TENIM:

CERVESA PA
SALSA DE SOJA

Núm. comanda:

Data:

Comanda:

Proveïdor:

Tel. Fax:

Porta gluten ●
Porta lactosa ●
Porta fruits secs ●
Porta ou ●

COMANDA

DESCRIPCIÓ		PREU
<h2>Amanides i altres</h2>		
●●	Amanida d'algues (Porta producte amb farina i làctics) <i>(Algues japoneses, tomàquet assecat al sol, encenalls de formatge de cabra i vinagreta a les herbes)</i>	8,95
●●●	Amanida La Fàbrica (Porta productes làctics i fruits secs) <i>(Peix del dia, avocat i mozzarella amb vinagreta de wasabi i balsàmic)</i>	9,10
●●●	Amanida Lax (Porta productes làctics i farina) <i>(Salmó marinat amb anet, estil Suec, "English Muffin" i formatge cremós)</i>	9,10
●	Amanida "Tataki" de Bou (Porta fruits secs: sèsam) <i>(Medalles de filet de bou poc cuit, amb vinagreta d'alfàbrega i salsa de sèsam)</i>	9,10
●●●	Amanida Japonesa (Porta fruits secs) <i>(Avocat, pitan, cogombre i tofu en vinagreta d'oli de sèsam)</i>	9,10
●●●●	Amanida de formatge de cabra (Porta làctics, farina i fruits secs) <i>(Formatge en briox i vinagreta de poma)</i>	9,10
●●	Carpaccio de magret d'ànec, farcit de Ceps i encenalls de Foie <i>(Porta fruits secs i farina)</i>	13,95
●●●	Milfulles de verdures a la graella <i>(Verdures a la graella, pasta filo i vinagreta d'avellanes)</i>	11,00
●●●	Micuit de foie amb vinagreta de xocolata tèbia i melmelada de tomàquet i torradetes	10,25
<i>En cas d'algun problema/alergia no nomenat a la carta, fer-ho saber al servei</i>		

IVA 10 % NO INCLOS



SENSE GLUTEN, TENIM:
CERVESA PA
SALSA DE SOJA

Així fem la pasta

Núm. comanda: _____
 Data: _____
 Comanda: _____
 Proveïdor: _____
 Tel. _____ Fax: _____



Porta ●
 gluten ●
 Porta ●
 lactosa ●
 Porta ●

COMANDA

DESCRIPCIÓ		PREU
<p><i>Pastes Especials nostres fetes a mà</i> <i>Fetes d'una en una i sense màquines.</i></p>		
●●●●	Triangoloni de Fondue de Formatge amb salsa de Nous	11,50
●●●●	Tortelloni de formatge i pera, salsa de panses blanques i vainilla	11,75
●●●●	Fettuchini d'ou amb salsa Alfredo, parmesà i Gambes Saltejades	11,50
●●●●	Ravioli de confit d'ànec amb Salsa de Ceps i Farigola	12,80
●●●●	Tortelli de ceps amb mascarpone i tomàquet assecat al sol	11,75
●●●●	Gnocchi de Patata amb Salsa de 4 Formatges	10,75
<p>TENIM PASTA SENSE GLUTEN, A ESCOLLIR ENTRE LES NOSTRES SALSSES</p>		
<p><i>Les pastes farcides clàssiques</i> <i>Aquestes no les fem nosaltres.</i></p>		
●●●●	Tortellini de gorgonzola i nous amb herbes aromàtiques i oli parmesà	9,60
<p>Peix</p>		
●●●●	Pop a la brasa i pancetta a la japonesa amb crema de piquillo i cremòs d'olivada (acompanyament d'espàrrecs i puré de patates)	15,95
●●●●	Filet de tonyina a la planxa marinat a les 3 herbes (alfàbrega, sàlvia i menta), amb puré de patata i ceba	13,75
●●●●	Morro de bacallà al forn amb salsa de trufa i fonoll, amb tempura	15,65
<p><i>* Tots els peixos es poden fer a la parrilla</i></p>		
<p>Carns</p>		
●●●●	Cruixent de Confit d'ànec amb Gnocchis a la mantega de Sàlvia	15,50
●●●●	Teriyaki de bou (Porta farina i fruits secs: Sèsam) (Entrecot de bou marinat en salsa i fet a la parrilla)	14,25
●●●●	Filet de bou a la parrilla	17,95
●●●●	Entrecot de bou a la parrilla	14,95
●●●●	Clàssic Steak Tartar La Fàbrica amb crema tartufada de soja i salsa de mostassa i mel	15,75
<p><i>Salsa de Roquefort i pruna</i> <i>Salsa de Vi negre i girgoles</i> <i>Salsa de pebre negre</i></p>		

En cas d'algun problema/alergia fer-ho saber al servei.

IVA 10 % NO INCLOS



Núm. comanda: _____

Data: _____

Comanda: _____

Proveïdor: _____

Tel. _____ Fax: _____

SENSE GLUTEN, TENIM:

CERVESA

PA

Porta gluten ●
 Porta lactosa ●
 Porta fruits secs ●
 Porta ou ●

COMANDA

DESCRIPCIÓ	PREU
<h2 style="color: magenta;">Especialitats</h2>	
● ● Yakitori de Gambes amb xips de yuca <i>(Pinxos de gamba a la planxa amb salsa de sake, mirin i soja)</i>	12,95
● ● ● Teriyaki de pollastre de granja <i>(Filet de pollastre de granja amb salsa de reducció d'espècies i soja)</i>	11,00
● ● Yakisoba <i>(Pasta de farina japonesa, bacó, col i salsa amb gíngebre)</i>	8,15
● Assortiment de Tempura <i>(Verdures i gambes tipus romana tot lleugerament arrebossat)</i>	13,00
<h2 style="color: magenta;">Sushi</h2>	
● ● Quatre de Vuit <i>(8 sushis i 4 rotllets hosomaki)</i>	14,75
● ● ● Cinc de Deu <i>(10 sushis, 4 rotllets hosomaki i 2 makis de califòrnia)</i>	16,95
● ● ● Torre de Deu amb folre i manilles <i>(12 sushis, 8 rotllets hosomaki i 2 makis de califòrnia)</i>	24,95
● ● Sushi-Sashimi <i>(4 sushis, 3 sashimi de tonyina i 3 sashimi de salmó)</i>	16,50
<h2 style="color: magenta;">Rotllets Maki-sushi</h2>	
● ● ● ● Makis Califòrnia tempuritzats <i>(8 rotllets combinats de tonyina o salmó, cogombre, enciam, alvocat i maionesa) Tot el rotllo tempuritzat</i>	13,50
● ● ● Makis de Califòrnia <i>(8 rotllets combinats de tonyina, salmó, cogombre, enciam, alvocat i maionesa)</i>	11,95
● ● ● Combinat de makis <i>(4 rotllets de Califòrnia, 4 de tonyina i 4 de salmó)</i>	11,50

En cas d'algun problema/alergia fer-ho saber al servei.

IVA 10 % NO INCLOS



Núm. comanda: _____

Data: _____

Comanda: _____

Proveïdor: _____

Tel. _____ Fax: _____

SENSE GLUTEN, TENIM:

**CERVESA PA
SALSA DE SOJA**

- Porta gluten ●
- Porta lactosa ●
- Porta fruits secs ●
- Porta ou ●

COMANDA

	DESCRIPCIÓ	PREU
	Pizzas	
● ●	Confit d'Ànec <i>(Salsa tomàquet, xampinyons, mozzarella, poma, pedrers d'ànec, all tendre, olives negres i farigola)</i>	10,20
● ●	Vegetal <i>(Carbassó, esberginia, pebrots 3 colors, formatge de cabra, olives negres, all i ceba tendre, olivada i salsa d'all amb julivert)</i>	9,25
● ●	Rúcula <i>(Mozarella, cecina de Lleó, rúcula, formatge grana, tomàquet assecat al sol i pebre)</i>	11,05
● ●	Gorgonzola <i>(Gorgonzola, poma, olives negres i oli)</i>	10,10
● ●	Grega <i>(Carn picada, mozzarella, esberginies a la parrilla, salsa africana, tomàquet cherry, feta i all tendre)</i>	10,10
● ● ●	Tropical <i>(Salsa de tomàquet, pernil dolç, mozzarella, pinya, mango, coco, gambes, all tendre, olives negres, ceba i orenga)</i>	10,75
● ● ●	Sobrassada <i>(Mozarella, salsa de tomàquet, sobrassada, tomàquet natural, olives negres i ou)</i>	9,40
● ●	Mexicana <i>(Chile con carne, frijoles, mozzarella, tomàquet, pebrots 3 colors, guacamole, ceba i nopalitos)</i>	9,95
● ●	Bacallà <i>(Mozarella, bacallà, parmesà, all tendre, tomàquet, pebrots piquillo i olivada)</i>	10,05
● ●	Marisc <i>(Mozarella, tomàquet, sepia, musclos, gambes, petxines, all tendre, oli i julivert)</i>	11,30
● ●	Blanca <i>(Mozarella, emmental, gorgonzola, olives negres i farigola)</i>	9,80
● ●	Bacó <i>(Tomàquet, formatge camembert, bacó, all tendre, ceba, olives negres i farigola)</i>	10,00
● ●	La Fàbrica <i>(Mozarella, sepia, gambes, bacó, escames de bonitol, puntes de ceba tendre i salsa Okonomiyaki)</i>	10,75
● ● ● ●	Espinacs <i>(Espinacs a la crema, xampinyons, mozzarella, emmental, pinyons i ou)</i>	9,50
● ●	Reina <i>(Salsa tomàquet, pernil dolç, xampinyons, mozzarella, olives i orenga)</i>	8,95



NOSTRA CARTA VEGANA (IVA 10% no inclòs)

Porta gluten ●
Porta lactosa ●
Porta fruits secs ●
Porta ou ●

Primers

Amanida d'Algues amb vinagreta a les herbes ● ●
8,95€

Amanida Japonesa amb tofu, alvocat i pinyons amb vinagreta de sèsam ● ●
8,95€

Amanida de fruites cítriques amb vinagreta de Xeres i xips de plàtan
10,45€

Lasanya de verdures a la graella i pasta filo ● ●
10,50€

Tempura de verdures
12,50€

Segons

Maki califòrnia vegetal ●
11,75€

Noodles d'arròs:

amb tomàquet o amb pesto sicilià o ● ●

amb verdures al Wok i Tofu amb oli de sèsam
11,50€

Soba freda (pasta fajol) amb salsa verge a la Japonesa, Wakame, Alvocat, cogombre i xips de Yuca ●
12,50€

Pizza Vegetal amb formatge vegà ●
10,50€

Pizza tropical amb formatge vegà, rucola i alvocat ●
11,75€

(Les pizzes només estan disponibles a les nits)

Postres

Festival de fruita amb fruits vermells i tropicals amb sopa cremosa freda de llet de coco i tapioca, gelat de llet de soja i xarrup d'agave
5,65€

Gelat de llet de soja amb arròs i menta

Sorbet de poma verda i gingebre caramelitzat

Sorbet de cirera negra i coco

Sorbet de préssec amb menta

2 boles 4,20€ 3 boles 5,25€



Núm. comanda:

Data:

Comanda:

Proveïdor:

Tel. Fax:

Porta gluten ●
 Porta lactosa ●
 Porta fruits secs ●
 Porta ou ●
 Vegan OK ●

COMANDA

DESCRIPCIÓ

PREU

Postres de la casa

●●●●	Milfulles de crema de Baileys i galetes Sablé amb fruits vermells, terra de café i gelat de xocolata negra		5,95
●●	Mousse vegana de mango amb base de nous, ametlles i dàtils acompanyat amb fruites fresques		5,45
●●	Festival de fruits vermells i tropicals amb sopa cremosa i freda de llet de coco i tapioca, gelat de llet de soja i sirop d'Agave		5,65
●●●●	Crema cremada amb ruibarb comfitat i xocolata blanca		5,45
●●●●	Tiramisú de la casa amb gelatina d'expresso		5,65
●●●●	Tarta de formatge amb xocolata blanca, estil neoyorkí		5,65
●●●●	Canelons la Teresita amb crema de llimona, crema anglesa i salsa de xocolata blanca i negra		5,45
●●●●	Volcà de xocolata farcit amb xocolata calenta		5,45
●●●●	Profiterol gegant, farcit de gelat al gust fet a casa, amb salsa de xocolata tebia		5,45

Gelats

		2 boles	3 boles
●●●●	Kinder, Mmmm que bueno	4,10	5,15
●●●●	Ferrero	4,10	5,15
●●●●	Galetes "Oreo"	4,10	5,15
●●●●	Pastís de formatge i maduixes	4,10	5,15
●●●●	Vainilla Bourbon Madagascar amb ametlles caramelitzades	4,10	5,15
●●	Llet de soja amb menta fresca	4,25	5,25
●●	Fondant de xocolata extra negra	4,10	5,15

Sorbets

●●	Mango Intens	4,10	5,15
●●	Préssec amb menta fresca	4,25	5,25
●●	Poma verda amb gengibre caramelitzat	4,25	5,25
●●	Meló amb Vodka (pot demanar sense licor)	4,10	5,15
●●	Llimona amb Limoncello (pot demanar sense licor)	4,10	5,15
●●	Cirera Negra amb coco	4,25	5,25

Tots gelats i sorbets poden contenir traces de soja, llet, ou, ametlles, avellanes nous, pistatxos, cacauets i llavors de sèsam



Tenim el Certificat de Vegan Ok: no porta cap producte procedent d'animals ni grasses de palma