

TAPAS / RACIONES

Papas a la Sal de Naval/Mojo Picón (papas cocidas con sal, con mojo de almendras...)		6,50
Patatas fritas/Mayonesa (caseras)		6.80
Croquetas de Jamón (caseras)		1.80/ud
Croquetas de Bacalao (caseras)		1.80/ud
Empanadillas de Atún (caseras)		1.80/ud
Calamares a la Andaluza (calamares enharinados, fritos)		8.80
Fingers de Pollo (pechuga de pollo marinada y empanada)		9.80
Tabla de Ibéricos (lomo embuchado, chorizo y salchichón/pan tostado)		10.40
Tabla de Quesos (oveja, cabra y mezcla/pan tostado)		10.40
Tabla de Jamón (jamón/pan tostado)		10.40

TOSTADAS

Pizzeta (pan con tomate y aceite, orégano y queso)		7.80
Pizzeta & anchoas (pan con tomate y aceite, orégano y queso)		9.30
Sobrasada (pan, aceite oliva, sobrasada y queso)		8.80
Atún (pan con aceite oliva, tomate, atún y queso)		8.80
Atún & anchoas (pan con aceite oliva, tomate, atún, anchoas y queso)		10.30
Jamón Serrano (pan con aceite oliva, tomate y jamón)		10,00



ENTRANTES

Gazpacho (tomate, pimiento rojo, cebolla, ajo, pepino, ...)		6.80
Apañijo (tomate, cebolla dulce y aceitunas negras)		7.50
Espaguetis con Salsa de Tomate Casera (salsa: tomate, champiñón, zanahoria, cebolla, apio, ajo)		7.80
Falafel con salsa de yogur (garbanzos y especias/ yogur, ajo, limón, yerbabuena...)		8.80
Humus (garbanzos cocidos, tahini, especias, limón, ajo, perejil...)		7.90
Tabulé de Quinoa (ensalada libanesa muy refrescante y nutritiva)		8.00

BRASA

Cordero de Naval (con patatas fritas caseras)		14.50
Longaniza de Naval (con patatas fritas caseras)		14.00
Brocheta de Cordero (pierna de cordero aliñada con diferentes especias)		7.80/ud
Brocheta de Pollo (pechuga de pollo aliñada con diferentes especias)		7.80/ud

NUESTROS GUISOS

Tajo Bajo de Cordero de Naval (cordero, patatas, pimientos, cebollas, zanahorias...)		9.80
Pollo en Salsa Almendras (pollo guisado con picada de almendras, coñac, huevos...)		11.50
Albóndigas en Salsa Tomate Casera (ternera de Broto con panceta)		11.50
Hígado de Cordero de Naval Encebollado (hígado, cebollas, orégano, vino Manzanilla, ...)		9.50
Rabo de Toro (Ternera de Broto) (con reducciones de tinto crianza y caldo de ternera)		19,50
Oreja de Cerdo a la Gallega (desalada y hervida sobre base de patatas cocidas)		10.50
Atún con Salsa de Soja (atún a la plancha con salsa soja)		12.00
Gambón al Ajillo (1/2 docena de gambones plancha con ajo y perejil)		14.80

POSTRES

Helado de nuestro Turrón Biscuit, turrones, bizcocho, mermelada,...		6,80
Turrón de Verano!!! Novedad. (Sin azúcar / Light / Almendra & Xilitol)		5.50
Nuestro Turrón arte.sano Sin gluten (50g de nuestros Turrones & Panela)		5.50
Nuestras Trufas de Chocolate Heladas Sin gluten		6.00
Crema Quemada Casera & Panela Sin gluten		5.90
Natillas Casera & Panela Sin gluten		4.90
Yogur artesano Sin gluten (con mermelada Casera & Panela)		3.90
Fruta/Sandía		3.90

POR ENCARGO

Ensalada La Fábrica (lechugas del huerto, tomates, semillas, queso cabra, ...)		12.50
--	--	-------

paellas, mínimo 2 pers, (precio por persona)

Paella de Carne	o Mixta	
(caldo de verduras, pollo, costilla cerdo, verduras ...)		14.50
Paella de Marisco		
(fumé pescado, gamba, almeja, mejillón, calamar, ...)		16.00

VINOS Y CAVAS

Vino de la Casa Somontano Tinto Eco	8.00
Copa	1.50
Almazor. Tinto Crianza	13,00
Enate. Blanco Chardonay 234	17.00
Laus. Tinto Crianza	16.00
Blanco Chardonay	15,50
Copa	2.50
Pirineos. Señorío Lazán Rva	19.00
Alquezar Rosado	13.50
Cava Brut Rva Clos Amador	12.00
Cava Brut Rva A. Torelló Mata	17.50

SANGRIAS

Vino tinto	13.00
Cava Brut	15,00

LICORES

Ricard c/agua	3.80
Pacharán Baines	4.50
Chupitos Varios	
Whisky, Ron, Vodka, Tequila, Orujo, Hiervas,...	2.00
Copa	
Whisky, Ron, Vodka, Tequila, Orujo, Hiervas,...	4.50
Combinados	5.00
Otros/Mojito	6.50
Especiales	8.00

Suplemento de pan 1.00
10% IVA incluido