

NUESTRA CARTA

APERITIVOS

Banderillas artesanas gilda clásica de anchoa

Aceituna manzanilla sevillana selección, piparra vasca encurtida, anchoa del cantábrico artesana. 5u.....

7.60

Chips vegetales. Yuca, batata, zanahoria y remolacha

fritas en aceite de oliva.....

5.95

Nachos. Con carne de cerdo de aguja ahumada, guacamole, mozzarella rallada, jalapeños y pico de gallo.....

13.50

Bretzel. Bollo de pan horneado retorcido en forma de lazo con un sabor ligeramente salado.....

4.95

BOCATAS

Cheeseburger black angus. Pan de brioche de tahona, carne black angus a la parrilla, cheddar fundido y mayonesa de mostaza. Acompañada de patatas caseras.....

12.95

Hamburguesa vegan. Mollete de tahona, (120 gr.) de proteína de guisantes, aguacate fresco, tomate rosa, mostaza americana y pepinillos agri dulces. Acompañada de chips de vegetales.....

12.95

Pulled pork bocata. Pan de almazara, aguja de cerdo ahumada a baja temperatura. Con pepinillos, lombarda, mostaza y crema agria.....

12.95

Bratwurst hotdog. Pan de brioche de tahona, salchicha bratwurst a la parrilla, cebolla pochada, mostaza, pepinillos agri dulces picados y mozzarella fundida.....

12.95

PARA PICAR

Cecina artesana. Cecina de vaca con pepinillos picados y ralladura de lima.....

15.50

Ensalada de hojas verdes aguacate y nueces

Brotos tiernos de lechugas, espinacas baby, aguacate en gajos, nueces mondadas y vinagreta de soja.....

9.50

Ensalada coleslaw. Ensalada casera americana de col y zanahoria crujiente. La guarnición ideal.....

5.90

Patata asada. Asada con mantequilla de finas hierbas.....

7.50

Verduras al horno. Berenjena ahumada, tomate, cebolla y ajo horneados.....

8.50

Flor de cebolla frita. Trampantojo de cebolla frita en forma de flor, sabor y textura de aros de cebolla. Con crema agria y cilantro para remojar.....

8.50

Croquetas. Croquetas de Lacón, chorizo y queso San Simón rebozadas con crujiente panko.....

12.95

Mejillones a la belga. Mejillones de tatea elaborados al estilo genuino de Bélgica con nuestra cerveza Trippel Bórea.....

13.50

Alitas de pollo con salsa cajún. Alitas de pollo en adobo estilo cajún con nuestra Imperial Stout.....

10.90

Tabla de quesos artesanos. Selección de quesos de José Luis Martín. 1/2 tabla 3 quesos y Tabla 5 quesos.....

14-18

PARRILLA

Brisket en agua de fuego. Falda de ternera asada 18 horas a 70°C, marinada con bourbon firewater y terminado con salsa española.....

23.90

Costillar de cerdo. Costillar asado 18 horas a baja temperatura caramelizado con fondo de carne y caña de azúcar.....

22.90

Bandeja de salchichas alemanas a la parrilla

Bratwurst en tripa natural, bockwurst picante y ahumada, pastel leberkäse, pepinillos agri dulces alemanes y mostaza de dijon.....

15.90

Picantón. Pequeño pollo de unos 500/600gr.....

16.00

Fish and chips. Bacalao de Islandia rebozado con patatas fritas.....

16.90

POSTRES

Tarta de cerveza negra. Con coulis de queso con nueces.....

5.50

Tarta de queso. Con confitura de arándanos y nueces.....

5.50

Apfelstrudel artesano. Hojaldre, manzana, pasas, azúcar y canela. Se sirve caliente con azúcar glass espolvoreada.....

6.00

Bola de helado. De vainilla o chocolate.....

2.00

@LACANIBAL_FABRICA