

LA FÀBRICA

GASTRO & COCKTAIL BAR

Flavors Woven Into Stories

Sabores que hilan historias

Sabors que filen històries

From a 1958 textile factory to a Mediterranean haven, we blend history, flavour, and hospitality in every detail.

Desde una fábrica textil de 1958 hasta un paraíso mediterráneo, combinamos historia, sabor y hospitalidad en cada detalle.

Des d'una fàbrica tèxtil de 1958 fins a un paradís mediterrani, combinem història, sabor i hospitalitat en cada detall.



Kitchen - Cocina - Cuina: 12:30h - 22:00h

VAT included / Price in € - IVA Incluido / Precio en € - IVA inclòs / Preu en €

CHEF EXPERIENCIE

EXPERIENCIA DEL CHEF

EXPERIÈNCIA DEL XEF

Nachos Nachos *Natxos*

Chicken & ham "croquetes" Croquetas de pollo y jamón

Croquetes de pollastre i pernil

Spicy potato wedges Patatas bravas *Patates braves*

Hummus with veg sticks Hummus y bastones de verduras

Hummus i bastons de verdures

Barbecue chicken wings Alitas de pollo a la BBQ *Aletas de pollastre a la BBQ*

21,50

SHARED BITES PARA COMPARTIR PER COMPARTIR

Pulled pork in a brioche with shoestring fries and a mild mayo

Brioche de "pulled pork" con patatas paja y una mayonesa suave

Brioix de "pulled pork" amb patates palla i una maionesa suau

10,00

Spicy potato wedges Patates bravas *Patates braves*

7,50

Fried potatoes Patatas fritas *Patates fregides*

7,00

Hummus with veg sticks Hummus con palitos de verduras *Hummus amb palitos de verdures*

7,50

Guacamole with "pico de gallo" Guacamole con "pico de gallo"

Guacamole amb "pico de gallo"

7,00

Crispy fried calamari Calamares a la romana *Calamars a la romana*

16,50

Iberian ham with crunchy bread, tomato and olive virgin oil

Paletilla ibérica con pan crujiente, tomate y aceite de oliva virgen

Espatlla ibèrica amb pa cruixent, tomàquet i oli d'oliva verge

18,00

Nachos: Chips with minced meat, black beans, sour cream, guacamole, cheddar

Nachos: Totopos con carne picada, frijoles negros, crema agria, guacamole y cheddar

Natxos: Totopos amb carn picada, mongetes negres, crema agra, guacamole i cheddar

15,00

Truffled Biquini. Iberian ham, mozzarella and truffle sauce

Biquini trufado. Paletilla ibérica, mozzarella y salsa de trufa

Biquini trufat. Espotlla ibèrica, mozzarella i salsa de tòfona

9,00

Barbecue chicken wings Alitas de pollo a la BBQ *Aletas de pollastre a la BBQ*

8,00

Chicken and ham "croquetes" Croquetas de pollo y jamón

Croquetes de pollastre i pernil (35gr/u)

9,50 (4u.)

Iberian ham "croquetes" Croquetas de jamón ibérico

Croquetes de pernil ibèric (35gr/u)

9,50 (4u.)

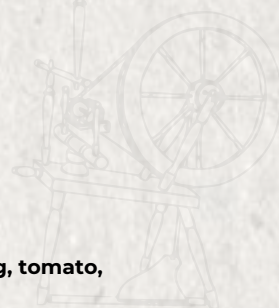
An allergen menu is available - Disponemos de tabla de alérgenos - Disposem de taula d'allergògens.
Room service - Servicio habitaciones - Servei d'habitacions: 10 - 22 h. Ext. 3 (10€ min) / Suppl. +5%

Regulation (EU) N°. 1169/2011 Due to the manufacturing processes of our dishes, it is not possible to exclude the accidental presence of allergens.

Reglamento (EU) N°. 1169/2011 Debido a los procesos de elaboración de nuestros platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

Reglement (EU) N°. 1169/2011 A causa dels processos d'elaboració dels nostres plats, no és possible excloure la presència accidental d'allergògens.





FRESH & LIGHT

FRESCO & LIGERO

FRESC & LLEUGER

Caesar salad. Lettuce in caesar dressing, croutons, egg, tomato, bacon, panko-crusted chicken and parmesan.

Ensalada César. Lechuga con salsa césar, picatostes, huevo, bacon, tomate, pollo rebozado en panko y parmesano.

Amanida César. Enciam amb salsa césar, crostons, ou, bacó, tomàquet, pollastre arrebossat en panko i parmesà.

16,00

Club Sandwich. Toasted bread layered with chicken breast, bacon, egg, cheddar, tomato, lettuce, mustard mayo and fried potatoes.

Club Sándwich. Pan tostado con pechuga de pollo, bacon, huevo, cheddar, tomate, lechuga, mayonesa de mostaza y patatas fritas.

Club Sandvitx. Pa torrat amb pit de pollastre, bacon, ou, cheddar, tomàquet, enciam, maionesa de mostassa i patates fregides.

17,00

THE BURGERS

LAS HAMBURGUESAS

LES HAMBURGUESES

Burger la fabrica. Smash 100% beef burger with lettuce, goat cheese, bacon, caramelized onion, tomato and burger sauce.

Burger la fabrica. Smash burger 100% de ternera con lechuga, queso de cabra, bacon crujiente, tomate, cebolla caramelizada y salsa de hamburguesa.

Burger la fabrica. Smash burger 100% de vedella amb enciam, formatge de cabra, bacó, tomàquet, ceba caramel·litzada i salsa d'hamburguesa.

19,00

Chicken burger. Juicy panko-crusted chicken with lettuce, cheddar, crispy bacon, fried egg, caramelized onion and "salsa brava".

Burger pollo. Jugoso pollo rebozado en panko con lechuga, cheddar, bacon crujiente, huevo frito, cebolla caramelizada y salsa brava.

Burger pollastre. Sucós pollastre arrebossat en panko amb enciam, cheddar, bacon cruixent, ou ferrat, ceba caramel·litzada i salsa brava.

18,00

Veggie burger served with house-made avocado mayo.

Hamburguesa vegetal servida con una mayonesa artesana cremosa de aguacate.

Hamburguesa vegetal servida amb una maionesa artesana cremosa d'alvocat.

16,00

All burgers are served with home made fried potatoes

Todas las hamburguesas se sirven con patatas fritas caseras

Totes les hamburgueses se serveixen amb patates fregides casolanes

FLAVOURS OF ITALY

SABORES DE ITALIA

SABORS D'ITÀLIA

Pizza Pepperoni

14,00

Pizza 4 Cheeses 4 Quesos 4 Formatges

14,00

Pizza Veggie Vegetal

13,50

Fresh tagliatelle Tallarines frescos Tallarines fresques
(Pesto, Bologneses/ Bolonyesa/Boloñesa, Carbonara)

13,00

OUR SIGNATURE PAELLA

LA PAELLA DE LA CASA

Traditional Spanish seafood paella

Paella marinera tradicional española

Paella marinera tradicional espanyola

21,00

*Price/person, mín. 2 people

*Preu/persona, mín. 2 persones

*Precio/persona, mín. 2 personas



PAELLA MENU MENU PAELLA MENU PAELLA

TAPAS

Crispy fried calamari Calamares a la romana Calamars a la romana

Olive cocktail Cóctel de olivas Còctel d'olives

PAELLA

Traditional Spanish seafood paella

Paella marinera tradicional española

Paella marinera tradicional espanyola

DESSERTS POSTRES*

Cheesecake Tarta de queso Pastís de formatge

Carrot cake Tarta de zanahoria Pastís de pastanaga

Classic tiramisú Tiramisú clásico Tiramisú clàssic

1 DRINK 1 BEBIDA 1 BEGUDA

Water, soft drink, wine/beer glass

Agua, refresco, copa vino/cerveza

Aigua, refresc, copa vi/cervesa

30€
P/Pers

Min. 2 people / *Dessert to choose Min. 2 personas / *Postre a elegir Min. 2 persones / *Postre a escollir



SWEET ENDINGS

EL DULCE FINAL

EL DOLÇ FINAL

Chocolate coulant and vanilla bean ice cream

Coulant de chocolate y helado de vainilla

Coulant de xocolata i gelat de vainilla

7,00

Cheesecake Tarta de queso Pastís de formatge

7,00

Carrot cake Tarta de zanahoria Pastís de pastanaga

7,00

Classic tiramisú Tiramisú clásico Tiramisú clàssic

7,00