

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. Espatlla 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

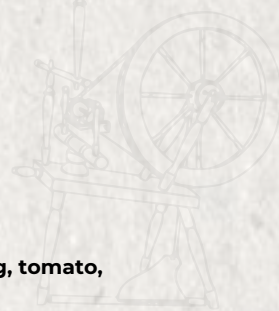
Croquetes de pernil ibèric (35gr/u)

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.
Reglament (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 cèsar, crostons, ou, bacó, tomàquet, pollastre arrebossat en panko i pamesà.

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

LA FÀBRICA

GASTRO & COCKTAIL BAR

Aromen, die geschichten erzählen
Des saveurs qui tissent des histoires

Von einer Textilfabrik aus dem Jahr 1958 zu einer mediterranen Oase – wir verbinden Geschichte, Geschmack und Gastfreundschaft in jedem Detail

Depuis une ancienne usine textile de 1958 jusqu'à un paradis méditerranéen, nous combinons histoire, saveur et hospitalité dans chaque détail



Küchen - Cuisine: 12:30 - 22:00h

MwSt. inbegriffen / Preise in Euro - TVA incluse / Prix en euros

CHEF'S ERLEBNIS EXPÉRIENCE DU CHEF

Nachos

Hähnchen-Schinken-Kroketten *Croquettes de poulet et jambon*

Patatas bravas

Hummus mit Gemüsesticks *Houmous avec bâtonnets de légumes*

Hähnchenflügel mit Barbecue-Sosse *Ailes de poulet barbecue*

21,50



APPETITHÄPPCHEN À PARTAGER

Pulled Pork im Brioche & Strohpmomes mit milder Mayo

Effiloché de porc en pain brioché avec pommes de terre paille et mayo douce 10,00

Patatas bravas 7,50

Pommes Frites *Frites* 7,00

Hummus mit Gemüsesticks *Houmous avec bâtonnets de légumes* 7,50

Guacamole mit "Pico de Gallo" *Guacamole avec "pico de gallo"* 7,00

Calamari, knusprig gebraten *Calamars à la romaine* 16,50

Iberischer Schinken mit knusprigem Brot, Tomate & Olivenöl
Épaule ibérique avec pain croustillant, tomate locale et huile d'olive vierge 18,00

Nachos. Maistortilla-Chips mit Rinderhackfleisch, schwarzen Bohnen, Sauerrahm, Guacamole und Cheddar
Nachos. Chips de maïs avec viande hachée, haricots noirs, crème aigre, guacamole et cheddar 15,00

Trüffel-Bikini mit Iberischem Schinken, Mozzarella & Trüffelsauce
Truffled Biquini. Iberian ham, mozzarella and truffle sauce 9,00

Hähnchenflügel mit Barbecue-Sosse *Ailes de poulet barbecue* 8,00

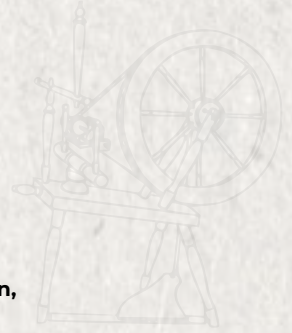
Hähnchen-Schinken-Kroketten *Croquettes de poulet et jambon (35gr/u)* 9,50 (4u.)

iberischem Schinken-Kroketten *Croquettes de jambon ibérique (35gr/u)* 9,50 (4u.)

Wir halten für Sie eine Allergentabelle bereit - Nous avons un tableau des allergènes.
Zimmerervice - Service en chambre: 10 - 22h. Ext. 3 (10€ min.)

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Aufgrund der Herstellungsverfahren unserer Gerichte ist es nicht möglich, das unbeabsichtigte Vorhandensein von Allergenen auszuschließen.
Règlement (UE) n°1169/2011 - En raison des procédés de fabrication de nos plats, il n'est pas possible d'exclure la présence accidentelle d'allergènes





FRISCH & LEICHT

FRAIS & LÉGE

Caesar-Salat. Salat mit Sosse, Brotstückchen, Ei, Bacon, Tomaten, Hähnchen paniert und Parmesan

Salade César. Laitue arrosé de César, croûtons, œuf, bacon, tomate, poulet pané au panko et parmesan

16,00

Club Sándwich. Toastbrot mit Hühnerbrust, knusprigen Bacon, Ei, Cheddar, Tomaten, Salat, Senf-Mayonaise und Pommes

Club Sandwich. Pain grillé avec poitrine de poulet, bacon croustillant, œuf, cheddar, tomate, laitue, mayonnaise à la moutarde et frites

17,00

DIE BURGER

LES BURGERS

Burger la Fabrica. 100% Rindfleisch mit frische Salat, Ziegenkäse, knusprigen Bacon und karamellisierte Zwiebeln

Burger la Fabrica. Smash burger de 100% boeuf avec laitue, fromage chèvre, bacon croustillant, tomate, oignon caramélisé et sauce burger

19,00

Hähnchenburger. Saftige Hähnchen paniert mit Salat, beschmolzenen Cheddar-Käse, knusprigen Bacon und karamellisierte Zwiebeln

Chicken burger. Poulet juteux pané au panko avec laitue, fromage cheddar fondu, bacon croustillant, œuf au plat, oignon caramélisé et "salsa brava"

18,00

Veggie-Burger. Vegetarianischer-Burger mit hausgemachter Mayonaise und Avocado

Burger vegan. Burger de légumes servi avec una mayonnaise crémeuse à l'avocat artisanale

16,00

Alle "Hamburger" werden mit hausgemachten Pommes serviert

Tous les burgers sont servis avec des frites maison

AROMEN ITALIENS

SAVEURS D'ITALIE

Pizza Pepperoni

14,00

Pizza 4 Formaggi 4 Fromages

14,00

Veggie-Pizza Pizza végétarienne

13,50

**Frische Tagliatelle Tagliatelles fraîches
(Pesto, Bolognese/Bolognaise, Carbonara)**

13,00

UNSERE SPEZIALITÄT: PAELLA LA PAELLA DE LA MAISON

Traditionelle spanische Meeresfrüchte-Paella
Paella espagnole traditionnelle aux fruits de mer 21,00

*€/person, mínd. 2 Personen

*Prix/personne, min. 2 personnes



PAELLA-MENU MENU PAELLA

TAPAS

Calamari, knusprig gebraten
Calamars à la romaine

Olivens-Cocktail *Cocktail d'olives*

PAELLA

Traditionelle Meeresfrüchte-Paella
Traditional seafood paella

NACHTISCH DESSERT*

Käsekuchen *Tarte au fromage*

Karottenkuchen *Tarte à la carotte*

Klassisches Tiramisu *Tiramisu classique*

1 GETRÄNK 1 BOISSON

Wasser, Softdrink, Wein oder bier
Eau, soda, vin/bière verre

30€
P/Pers

*Mind. 2 Personen / *Nachtisch zum wählen Min. 2 people / *Dessert to choose*



NACHTISCH LE DOUX FINAL

Schokoladen-Coulant mit Vanilleeis
Coulant au chocolat et glace vanille 7,00

Käsekuchen *Tarte au fromage* 7,00

Karottenkuchen *Tarte à la carotte* 7,00

Klassisches Tiramisu *Tiramisu classique* 7,00