



MENU



Starters

Tuna Tartare with avocado, pistachio, lime juice, ginger, soy sauce	€14
Brandacujun salted cod, potatoes, garlic, and parsley	€11
Eggplant Parmesan	€10

Basket of bread and breadsticks – €1,50

First Courses

Homemade Lasagna	€10
Artisanal Tagliatelle with Bolognese sauce	€9,5
Sorrentina Gnocchi	€10
Linguine with shrimps, cured Serrano ham, sweet paprika	€12
Artisanal Tagliatelle with smoked salmon, cream, and zucchini	€12,5

Meat Main Courses

Grilled pork fillet with French fries or white wine sauce and Provençal herbs	€14
300g beef Tagliata with French fries	€20
250g Grilled beef fillet with French fries	€22
Sauces: Green pepper, Dijon mustard, and Port wine	+€3

Hamburgers

180g beef

Classic	€12
Bacon	€13
Factory (with fresh avocado and bacon)	€14
Double Burger (double meat)	€16

All burgers include: lettuce, tomato, onion, cheddar, ketchup, mayonnaise and are served with fries.

Extra: bacon, cheddar, egg → +€1 each



All our dishes may contain allergens. Please refer to the full list or ask our staff.



Fish Main Courses

Fried calamari and shrimps with lime mayonnaise	€16
Sea bass or sea bream fillet with vegetable wok	€17
Tempura cod with salad and French fries	€14
Tuna steak with Provençal herbs and vegetable wok	€20
Fresh fish by weight, baked, served boneless, with vegetable wok	€4/100gr

Side Dishes

Vegetable wok	€4,5
Canarian potatoes mojo verde ..	€4,5
Salad	€4
French fries	€4
Basmati rice	€3,5

Desserts

Pistachio parfait	€5
Crème brûlée	€5
Tiramisù	€5
Homemade cake with icecream ...	€5
Fresh pineapple	€5
Ice cream cup with fresh fruit ...	€5

Red Wines



Montepulciano d'Abruzzo – Pietrame, Abruzzo	€3,8	€18
Montepulciano d'Abruzzo – Riparosso, Illuminati, Abruzzo	€5	€23
Nero d'Avola D.O.C – Tareni Pellegrino, Sicilia	€5	€23
Barbera d'Alba – Piazzo, Piemonte	€5,5	€25
Chianti Superiore – Le Due Arbie, Toscana	€5,5	€26

White Wines



Trebiano d'Abruzzo – Pietrame, Abruzzo	€3,8	€18
Pinot Grigio – F.V.G.	€5	€24
Chardonnay – F.V.G.	€5	€24
Sauvignon – F.V.G.	€5	€24
Flor de Chasna Sensacion Semidolce – Tenerife	€4,5	€21
Testamento – Malvasía Secca – Tenerife	€4,5	€25

Sparkling Wines



Prosecco D.O.C Extra Dry – Veneto	€4,5	€21
Prosecco Rosé Brut – Terra Vizina, Veneto	€6	€28
Champagne Mumm – Cordon Rouge, Francia	€60	€60



All our dishes may contain allergens. Please refer to the full list or ask our staff.





Entrantes

Tartar de atún con aguacate, pistacho, zumo de lima, jengibre, salsa de soja	€14
Brandacujun bacalao, patatas, ajo y perejil	€11
Parmigiana de berenjena	€10

Cesta de pan y grissini – €1,50

Primeros

Lasaña casera	€10
Tagliatelle artesanales con salsa boloñesa	€9,5
Ñoquis Sorrentina	€10
Linguine con langostinos, jamón crudo serrano, pimentón dulce	€12
Tagliatelle artesanales con salmón ahumado, nata y calabacín	€12,5

Segundos de Carne

Solomillo de cerdo a la parrilla con patatas fritas o salsa de vino blanco y hierbas provenzales	€14
Tagliata de ternera 300g con patatas fritas	€20
Solomillo de ternera 250g a la parrilla con patatas fritas	€22
Salsas: pimienta verde, mostaza Dijon y Oporto	+€3

Hamburguesas *180g ternera*

Clásica	€12
Bacon	€13
Factory (con aguacate fresco y bacon)	€14
Doble Burger (doble carne)	€16

Todas incluyen: lechuga, tomate, cebolla, cheddar, ketchup, mayonesa y se sirven con patatas fritas.

Extra: bacon, cheddar, huevo → +€1 cada uno



Todos nuestros platos pueden contener alérgenos. Consulta la lista completa o pregunta al personal.



Segundos de Pescado

Fritura de calamares y langostinos con mayonesa de lima	€16
Filete de lubina o dorada con wok de verduras	€17
Bacalao en tempura con ensalada y patatas fritas	€14
Tataki de atún con hierbas provenzales y wok de verduras	€20
Pescado fresco al peso, al horno, servido sin espinas, con wok de verduras	€4/100gr

Guarniciones

Wok de verduras	€4,5
Papas canarias con mojo verde..	€4,5
Ensalada	€4
Patatas fritas	€4
Arroz basmati	€3,5

Postres

Parfait de pistacho	€5
Crème brûlée	€5
Tiramisú	€5
Tarta casera con helado ...	€5
Piña fresca	€5
Copa de helado y fruta fresca ...	€5

Vinos Tintos



Montepulciano d'Abruzzo – Pietrame, Abruzzo	€3,8	€18
Montepulciano d'Abruzzo – Riparosso, Illuminati, Abruzzo	€5	€23
Nero d'Avola D.O.C – Tareni Pellegrino, Sicilia	€5	€23
Barbera d'Alba – Piazzo, Piemonte	€5,5	€25
Chianti Superiore – Le Due Arbie, Toscana		€26

Vinos Blancos



Trebbiano d'Abruzzo – Pietrame, Abruzzo	€3,8	€18
Pinot Grigio – F.V.G.	€5	€24
Chardonnay – F.V.G.	€5	€24
Sauvignon – F.V.G.	€5	€24
Flor de Chasna Sensacion Semidolce – Tenerife	€4,5	€21
Testamento – Malvasía Secca – Tenerife		€25

Espumosos



Prosecco D.O.C Extra Dry – Veneto	€4,5	€21
Prosecco Rosé Brut – Terra Vizina, Veneto	€6	€28
Champagne Mumm – Cordon Rouge, Francia		€60



Todos nuestros platos pueden contener alérgenos. Consulta la lista completa o pregunta al personal.





Antipasti

Tartare di Tonno con avocado, pistacchio, succo lime, zenzero, salsa di soia	€14
Brandacujun baccalà, patate, aglio e prezzemolo	€11
Parmigiana di Melanzane	€10

Sacchetto di pane e grissini – €1,50

Primi

Lasagna	€10
Tagliatella fresca salsa bolognese	€9,5
Gnocchi Sorrentina	€10
Linguina gamberi, prosc.crudo serrano, paprika dolce	€12
Tagliatella fresca salmone affumicato, panna e zucchine	€12,5

Secondi di Carne

Filetto di maiale alla griglia con patate fritte o salsa vino bianco ed erbe provenzali	€14
Tagliata di manzo 300g con patatine fritte	€20
Filetto di manzo 250g alla griglia con patatine fritte	€22
Salse: Pepe verde, Senape di Dijon e Porto	+€3

Hamburgers

180g manzo

Classic	€12
Bacon	€13
Factory (con avocado fresco e bacon)	€14
Double Burger (doppia carne)	€16

Tutti includono: insalata, pomodoro, cipolla, cheddar, ketchup, maionese e serviti con patatine

Extra: bacon, cheddar, uovo → +€1 ciascuno



Tutti i nostri piatti possono contenere allergeni. Consulta la lista completa o chiedi al personale.



Secondi di Pesce

Frittura di calamari e gamberi con maionese al lime	€16
Filetto di branzino o orata con wok di verdure	€17
Tempura di baccalà con insalata e patatine fritte	€14
Tagliata di tonno con erbe provenzali e wok di verdure	€20
Pesce fresco al peso, cotto al forno, servito senza spine, con wok di verdure	€4/100gr

Contorni

Wok di verdure	€4,5
Papas canaria con mojo verde ..	€4,5
Insalata	€4
Patate fritte	€4
Riso basmati	€3,5

Dolci

Parfait al pistacchio	€5
Crème brûlée	€5
Tiramisù	€5
Torta fatta in casa con gelato	€5
Ananas fresca	€5
Coppa di gelato e frutta fresca	€5

Vini Rossi



Montepulciano d'Abruzzo - Pietrame, Abruzzo	€3,8	€18
Montepulciano d'Abruzzo - Riparosso, Illuminati, Abruzzo	€5	€23
Nero d'Avola D.O.C - Tareni Pellegrino, Sicilia	€5	€23
Barbera d'Alba - Piazze, Piemonte	€5,5	€25
Chianti Superiore - Le Due Arbie, Toscana		€26

Vini Bianchi



Trebbiano d'Abruzzo - Pietrame, Abruzzo	€3,8	€18
Pinot Grigio - F.V.G.	€5	€24
Chardonnay - F.V.G.	€5	€24
Sauvignon - F.V.G.	€5	€24
Flor de Chasna Sensacion Semidolce - Tenerife	€4,5	€21
Testamento - Malvasia Secca - Tenerife		€25

Bollicine



Prosecco D.O.C Extra Dry - Veneto	€4,5	€21
Prosecco Rosé Brut - Terra Vizina, Veneto	€6	€28
Champagne Mumm - Cordon Rouge, Francia		€60



Tutti i nostri piatti possono contenere allergeni. Consulta la lista completa o chiedi al personale.



FACTORY33

Café Bistrot



Av.da Juan Carlos I, 33
Los Cristianos 38650
S/C de Tenerife

prenota il tuo tavolo

+34 624514539
+34 641984845



Coffee Bar

Espresso	€1,30
Decaffeinated	€1,40
Cortado	€1,40
Leche Leche	€1,50
Bon Bon	€1,40
Hot Tea	€2,20
American Coffee	€1,60
Barraquito	€3,00
Cappuccino	€2,00
Freshly Squeezed Orange Juice	€3,80
Smoothie with 3 fruits of choice	€4,00
Soft Drink	€2,50
Fruit Juice	€2,00
Water 0.5l	€1,20
Sparkling Water 0.5l	€1,50
Water 1.5l	€4,00



Breakfast

FULL English

2 eggs, toasted bread, 1 sausage, 2 slices of bacon, beans, grilled tomato, hash brown, mushrooms.

€7,50

Continental

1 hot drink, 1 glass of orange juice, 1 filled croissant or 1/2 sandwich.

€5,50

Omelette

3 ingredients: ham, cheese, bacon, onion, tomatoes.
extra ingredient +€1

€4,50

Croissants etc..

Croissant	€1,50	Custard Cream	€2,50
Ham & Cheese	€3,50	Toast Ham&Cheese	€3,50
Nutella/Jam	€2,20	Sandwich	€4,00



All our dishes may contain allergens.
Please refer to the full list or ask our staff.



AVOCADO TOAST

Smoked Salmon
& Creamy Philadelphia

€4,50

Prawns
& Citronette Sauce

€4,20

Cherry Tomatoes
& Basil Olive oil

€3,00

Egg

€3,00

All 4

1 Salmon, 1 Prawns, Cherry Tomatoes & 1 Egg

€13,50

Extra Ingredient +€1



FACTORY33

Café Bistrot



Av.da Juan Carlos I, 33
Los Cristianos 38650
S/C de Tenerife



BEERS

Small	€ 1,50
Medium	€ 2,80
Heineken 00	€ 3,00
Heineken	€ 2,80
Moretti	€ 2,50
Dorada	€ 2,50
Dorada Especial	€ 3,00
Corona	€ 3,80
1906	€ 3,00
Paulaner Weiss	€ 3,50



Cocktails & Liqueurs

Mojito	€6.00
Rum Cooler	€6.00
Aperol Spritz	€6.00
Gin Tonic (or Lemon)	€6.00
Americano	€6.00
Cuba Libre	€6.00
Negroni	€6.00
Piña Colada	€6.00
Vodka Tonic or Red Bull	€6.00
Jack Daniel + Soft Drink	€7.00
Pastis	€4.00
Baileys 4cl	€3.50
Sambuca 4cl	€3.50
Jägermeister 4cl	€3.50
Grappa 4cl	€4.00
Martini Vermouth	€4.50
Whisky + Soda	€6.00
Shot	€2.00
Cognac Martell	€8.00
Brandy Carlos I	€7.00

Tanqueray/Bombay Gin Upgrade: +€1.00
(Gin based cocktails)



NOT JUST BREAKFAST
COME AND TRY OUR
LUNCH AND DINNER!



FACTORY33

Café Bistrot



Av.da Juan Carlos I, 33
Los Cristianos 38650
S/C de Tenerife

prenota il tuo tavolo

+34 624514539
+34 641984845



Cafeteria

Espresso	€1,30
Descafeinado	€1,40
Cortado	€1,40
Leche Leche	€1,50
Bon Bon	€1,40
Té caliente	€2,20
Café Americano	€1,60
Barraquito	€3,00
Cappuccino - Cafe con Leche	€2,00
Zumo de naranja natural	€3,80
Smoothie con 3 frutas a elegir	€4,00
Refresco	€2,50
Zumo de frutas	€2,00
Agua nat 0.5l	€1,20
Agua con gas 0.5l	€1,50
Agua 1.5l	€4,00



Desayuno

Inglés Completo

2 huevos, pan tostado, 1 salchicha,
2 lonchas de bacon, alubias, tomate a
la plancha, hash brown, champiñones.

€7,50

Continental

1 bebida caliente, 1 vaso de zumo
de naranja, 1 croissant relleno
o 1/2 bocadillo.

€5,50

Tortilla

3 ingredientes: jamón cocido,
queso, bacon, cebolla, tomate -
extra 1€

€4,50

☀️ Croissants etc. ☀️

Croissant	€1,50	Crema pastelera	€2,50
Jamón y queso	€3,50	Tostada jamón queso	€3,50
Relleno nutella/merm.	€2,20	Bocadillo	€4,00



Todos nuestros platos pueden contener alérgenos.
Consulta la lista completa o pregunta al personal.



TOSTADA AGUACATE

Salmón Ahumado

y Philadelphia cremosa

€4,50

Gambas

y Salsa Citronette

€4,20

Tomates Cherry

y aceite de oliva con albahaca

€3,00

Huevo

€3,00

Las 4

1 Salmón, 1 Gamba, 1 Tomate
Cherry y 1 Huevo

€13,50

Ingrediente Extra + €1



FACTORY33

Café Bistrot



Av.da Juan Carlos I, 33
Los Cristianos 38650
S/C de Tenerife



CERVEZAS

Caña	€1,50
Jarra	€2,80
Heineken 00	€3,00
Heineken	€2,80
Moretti	€2,50
Dorada	€2,50
Dorada Especial	€3,00
Corona	€3,80
1906	€3,00
Paulaner Weiss	€3,50

Cócteles y Livores

Mojito	€6.00
Rum Cooler	€6.00
Aperol Spritz	€6.00
Gin Tonic (or Lemon)	€6.00
Americano	€6.00
Cuba Libre	€6.00
Negroni	€6.00
Piña Colada	€6.00
Vodka Tonic or Red Bull	€6.00
Jack Daniel + Soft Drink	€7.00
Pastis	€4.00
Baileys 4cl	€3.50
Sambuca 4cl	€3.50
Jägermeister 4cl	€3.50
Grappa 4cl	€4.00
Martini Vermouth	€4.50
Whisky + Soda	€6.00
Chupito	€2.00
Cognac Martell	€8.00
Brandy Carlos I	€7.00

Tanqueray/Bombay Gin Upgrade: +€1.00
(cócteles a base de ginebra)



NO SOLO DESAYUNO
¡VEN A PROBAR NUESTRO
ALMUERZO Y CENA!



FACTORY33

Café Bistrot



Av.da Juan Carlos I, 33
Los Cristianos 38650
S/C de Tenerife

prenota il tuo tavolo

+34 624514539
+34 641984845



Caffetteria

Espresso	€1,30
Decaffeinato	€1,40
Cortado	€1,40
Leche Leche	€1,50
Bon Bon	€1,40
Te caldo	€2,20
Caffe Americano	€1,60
Barraquito	€3,00
Cappuccino	€2,00
Spremuta d'arancia	€3,80
Smoothie con 3 frutti a scelta	€4,00
Soft Drink / Bibita	€2,50
Succhi di Frutta	€2,00
Acqua nat 0.5l	€1,20
Acqua gas 0.5l	€1,50
Acqua 1.5l	€4,00



Colazione

Inglese FULL

2 uova, pane tostato, 1 salsiccia,
2 fette di pancetta, fagioli, pom.
grigliato, 1 hash brown, funghi.

€7,50

Continentale

1 bevanda calda, 1 bicchiere di
succo d'arancia, 1 croissant farcito
o 1/2 panino

€5,50

Omelette

3 ingredienti: prosciutto,
formaggio, pancetta, cipolla,
pomodori - extra €1

€4,50

Croissants etc..

Croissant	€1,50	Crema Pasticcera	€2,50
Prosc & Formaggio	€3,50	Toast Prosc & Form	€3,50
Ripieno nutella/marm.	€2,20	Panino	€4,00



**Tutti i nostri piatti possono contenere allergeni.
Consulta la lista completa o chiedi al personale.**



AVOCADO TOAST

Salmone Affumicato
& Philadelphia cremosa

€4,50

Gamberi
& Salsa Citronette

€4,20

Cherry Tomatoes
& Olio d oliva al Basilico

€3,00

Uovo

€3,00

Tutti e 4

1 Salmone, 1 Gamberi, 1 Pom.
Ciliegino & 1 Uovo

€13,50

Ingrediente Extra + €1



FACTORY33

Café Bistrot



Av.da Juan Carlos I, 33
Los Cristianos 38650
S/C de Tenerife



BIRRE

Piccola	€ 1,50
Media	€ 2,80
Heineken 00	€ 3,00
Heineken	€ 2,80
Moretti	€ 2,50
Dorada	€ 2,50
Dorada Especial	€ 3,00
Corona	€ 3,80
1906	€ 3,00
Paulaner Weiss	€ 3,50



Cocktails & Liguori

Mojito	€6.00
Rum Cooler	€6.00
Aperol Spritz	€6.00
Gin Tonic (or Lemon)	€6.00
Americano	€6.00
Cuba Libre	€6.00
Negroni	€6.00
Piña Colada	€6.00
Vodka Tonic or Red Bull	€6.00
Jack Daniel + Soft Drink	€7.00
Pastis	€4.00
Baileys 4cl	€3.50
Sambuca 4cl	€3.50
Jägermeister 4cl	€3.50
Grappa 4cl	€4.00
Martini Vermouth	€4.50
Whisky + Soda	€6.00
Shot	€2.00
Cognac Martell	€8.00
Brandy Carlos I	€7.00

Tanqueray/Bombay Gin Upgrade: +€1.00
(cocktails a base di Gin)



NON SOLO COLAZIONE
VIENI A PROVARE IL NOSTRO
PRANZO E CENA!





Allergens Legend / Leyenda de Alérgenos

1 = Gluten / Gluten - **2** = Crustaceans / Crustáceos - **3** = Eggs / Huevos - **4** = Fish / Pescado
5 = Peanuts / Cacahuètes - **6** = Soy / Soja - **7** = Milk / Lácteos - **8** = Nuts / Frutos secos
9 = Celery / Apio - **10** = Mustard / Mostaza - **11** = Sesame seeds / Sésamo -
12 = Sulfites / Sulfitos - **13** = Lupin / Altramuces - **14** = Mollusks / Moluscos

Allergens Information / Información de Alérgenos

Tuna Tartare / Tartar de Atún: **4 - 6 - 8**
Brandacujun: **4**
Parmigiana: **7**
Lasagna: **1 - 3 - 7 - 9**
Tagliatella Bolognese: **1 - 3 - 9**
Gnocchi Sorrentina: **1 - 3**
Linguine with Shrimps & Serrano Ham / Linguini con Langostinos y Jamón: **4 - 2 - 1**
Tagliatelle with Smoked Salmon / Tagliatelle con Salmón Ahumado: **1 - 4 - 3 - 7**
Grilled Pork Fillet (with sauce) / Solomillo de Cerdo (con salsa): **1 - 7**
Beef Ribeye / Tagliata de Ternera: —
Hamburger / Hamburguesa: **1 - 7**
Fried Calamari & Shrimps/ Calamares y Langostinos Fritos: **4 - 2 - 1**
Sea Bass or Sea Bream Fillet / Lubina u Dorada: **4 - 6 - 8 - 14**
Beef Fillet / Solomillo de Ternera: —
Tempura Cod / Tempura de Bacalao: **4 - 1**
Tuna Tagliata / Tagliata de Atún: **4 - 1 - 5 - 8**
Baked Fish / Pescado al Horno: **4 - 12 - 14 - 6**
Canarian Potatoes / Papas Canarias: —
Wok Vegetables / Verduras al Wok: **6 - 14**
Pistachio Parfait / Parfait de Pistacho: **2 - 3 - 7 - 8**
Crème Brûlée / Crema Catalana: **3 - 7**
Tiramisù: **3 - 1 - 7**
Homemade Cake (almonds & chocolate) / Tarta Casera (almendras y chocolate): **3 - 1 - 7 - 8**
Ice Cream with Fresh Fruit / Helado con Fruta Fresca: **3 - 7**
Green Pepper Sauce / Salsa Pimienta Verde: **1 - 7 - 9 - 12**
Mustard Sauce / Salsa Mostaza: **1 - 7 - 9 - 10 - 12**
Port Wine Sauce / Salsa al Oporto: **1 - 7 - 9 - 12**



Allergens Legend / Leyenda de Alérgenos

1 = Gluten / Gluten - **2** = Crustaceans / Crustáceos - **3** = Eggs / Huevos - **4** = Fish / Pescado
5 = Peanuts / Cacahuets - **6** = Soy / Soja - **7** = Milk / Lácteos - **8** = Nuts / Frutos secos
9 = Celery / Apio - **10** = Mustard / Mostaza - **11** = Sesame seeds / Sésamo -
12 = Sulfites / Sulfitos - **13** = Lupin / Altramuces - **14** = Mollusks / Moluscos

Allergens Information / Información de Alérgenos

Coffee Bar / Cafetería

Cortado: **7**

Leche Leche: **7**

Bon Bon: **7**

Barraquito: **7**

Cappuccino / Capuchino: **7**

Breakfast / Desayuno

Full English / Inglés Completo: **1 - 3 - 7 - 12**

Continental: **1 - 3 - 7 - 8**

Omelette / Tortilla: **3 - 7 - 12**

Croissants etc.

Croissant: **1 - 3 - 7 - 6**

Ham & Cheese / Jamón y Queso: **1 - 3 - 7 - 6**

Nutella/Jam / Nutella/Mermelada: **1 - 3 - 7 - 8 - 6**

Custard Cream / Crema pastelera: **1 - 3 - 7**

Toast Ham & Cheese / Tostada Jamón y Queso: **1 - 3 - 7**

Sandwich / Bocado: **1 - 3 - 7 - 6**

Avocado Toast / Tostada de Aguacate

Smoked Salmon / Salmón Ahumado: **1 - 4 - 7**

Prawns / Gambas: **1 - 2 - 3 - 10**

Cherry Tomatoes / Tomates Cherry: **1**

Egg / Huevo: **1 - 3**

All Four / Las Cuatro: **1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 10**