

PRONTO FACTORY

since 1991

About Us

Product. Tradition. Authenticity.

Three generations at the service of our customers. Founded in 1991 in Rincón de la Victoria, Pronto Pizza became the first pizzeria in the area. After other openings in Malaga and Velez-Malaga, Pronto Factory was born, a grilled meats and Tex-Mex restaurant.

Throughout thirty years, we have evolved without losing sight of the values that have guided us since our beginnings. Today, at Pronto Factory you can enjoy a careful selection of the best dishes from both restaurants. Our goal is to offer you a unique culinary experience, fusing the best of our pizzeria tradition with the intense and vibrant flavours of Tex-Mex cuisine.

At Pronto Factory, we are proud to keep our history alive and continue to offer our diners the excellence and unparalleled flavour that characterise us. We invite you to join us on this culinary journey and discover why we are synonymous with product, tradition and authenticity

NACHOS HOME-MADE

Nachos Clásicos | 5,00€

fried corn crust. You can choose between Cheddar cheese or guacamole. (Gluten free option: +0,00€)

Nachos Abuelos | 9,00€

fried corn crust with guacamole, sour cream and “pico de gallo”. (Gluten free option: +0,00€)

Nachos Rancheros | 11,00€

fried corn crust with minced meat, beans and melted Cheddar cheese. (Gluten free option: +0,00€)

Nachos El Campito | 11,50€

fried corn crust with guacamole, sour cream, “pico de gallo”, minced meat, beans and jalapeños. (Gluten free option: +0,00€)

Topping Extra:

Nata Agria: +2,00€

Guacamole : +3,00€

Jalapeños: +2,00€

Cheddar: +2,50€

Queso Vegano: +3,00€

Carne Tex: +3,00€

Pico de Gallo: +2,00€

ENSALADAS WITH LOCALS PRODUCTS

Factory | 10,50€

lettuce mixture, apple, walnuts, goat cheese, honey and mustard sauce and balsamic vinegar cream.

(Gluten free option: +0,00€)

Pronto | 11,00€

lettuce mixture, ranch sauce, chicken, corn, pineapple and guacamole. (Gluten free option: +0,00€)

César | 11,00€

lettuce, fried chicken, diced cheese, croutons (diced fried bread), parmesan and homemade Caesar sauce.

Caprese | 9,50€

“mozzarella di búfala DOP” served with fresh tomato slices and basil.

(Gluten free option: +0,00€)

PARA PICAR ANTES DE

EMPEZAR

Focaccia Ajo y Queso | 6,90€

focaccia rústica horneada con mantequilla, ajo y queso mozzarella.

(Sin gluten: +0,00€)

Provoleta | 8,00€

queso provolone horneado y servido con orégano y grissini. + Cherry: +1,50€ / + Salami Picante: +2,00€

(Sin gluten: +0,00€)

Tabla Variada | 7,00€

patatas fritas caseras con salsas variadas. Extra cheddar fundido y tiras de bacon: +2,50€.

(Sin gluten: +0,00€)

Cestita | 8,00€

Aros de cebolla, jalapeños, bastoncitos de mozzarella, nachos acompañados con una salsa de la casa.

PASTA FRESCA

COMO LAS
DE LA ABUELA

Lasaña de Carne | 14,00€
Gratinada con bechamel y mozzarella.
(Sin gluten: +1,00€)

Ravioli Brasato | 14,50€
Pasta rellena de carne estofada con salsa napolitana, rúcula y escamas de parmesano.

Parmesana | 12,50€
Berenjenas al horno laminadas con salsa de tomate y gratinadas con mozzarella.

Cappelli Funghi | 12,50€
Pasta rellena de boletus, ricotta y trufa con salsa de crema de champiñones.

Ravioli Espinaca | 13,75€

Pasta rellena de espinacas y ricotta con salsa cremosa de roquefort.

Pasta al Horno | 12,50€
Rigatoni boloñesa gratinados con bechamel y mozzarella.
(Sin gluten: +1,00€)

Flor de Nueces | 12,90€
Pasta rellena de queso gorgonzola y pera, con salsa cremosa de roquefort y nueces.
(Sin gluten: +2,00€)

Cappelli Zucca | 12,50€
Pasta rellena de calabaza con salsa de mantequilla, parmesano, pasas y albahaca.

PASTA AL GUSTO

A elegir entre Rigatoni o Spaghetti:

(Sin gluten:+1,00€)

Boloñesa | 10,90€

ragú de carne con salsa de tomate.

Carbonara | 11,90€

bacon, yema de huevo y nata.

Creмосa | 11,90€

nata, roquefort y bechamel casera.

Pesto | 11,90€

albahaca, parmesano, piñones y AOVE.

Napolitana | 10,00€

salsa de tomate casera y albahaca fresca.

Pomodorini | 12,50€

tomates Cherry, ajo, aceitunas negras, albahaca, parmesano y AOVE.

HAMBURGUESAS

Con pan brioche y patatas fritas caseras

(Sin gluten: +2,50€)

Elige el tipo de carne:

- Ternera Angus 100% 180gr
- Vegana Beyond Meat (+2,50€)

Elige los ingredientes:

- **Clásica | 12,50€**
Lechuga, cebolla roja, tomate y queso cheddar.
- **Texas | 13,50€**
Bacon, queso cheddar, cebolla roja y huevo a la plancha.
- **Cabrita | 14,00€**
Rúcula, queso de cabra, bacon y cebolla caramelizada.

Elige el punto:

Poco hecha, al punto, muy hecha.

CARNES

Presa Ibérica | 17,00€

200 gr de Presa Ibérica acompañada de nuestra salsa de nata y champiñones.

(Sin gluten:+0,00€)

Pollo Cancún | 13,50€

pechuga de pollo con queso cheddar y guacamole casero.

(Sin gluten:+0,00€)

Entrecot | 19,00€

entrecot de ternera del Valle de los Pedroches a la plancha (250 gr).

(Sin gluten:+0,00€)

Guarnición a elegir entre: patatas fritas caseras, ensalada o arroz.

TEX MEX

Tacos | 9,00€

tres tortas de maíz rellenas de pollo tex, pico de gallo y nata agria.

(Sin gluten:+0,00€)

Burrito de Pollo | 9,90€

torta de trigo rellena de pollo tex, guacamole, piña y salsa ranchera.

(Sin gluten:+2,50€)

Burrito de Carne | 9,90€

torta de trigo rellena de carne tex, nata agria, cebolla roja y jalapeños.

(Sin gluten:+2,50€)

EXTRAS:

Taco Extra: +3,00€

Nata Agria: +2,00€

Queso Vegano: +3,00€

Guacamole : +3,00€

Cheddar: +3,00€

Heura: +3,50€

PIZZAS ELABORADAS CON MUCHO AMOR

ELIGE EL TIPO DE MASA:

- **Rústica:** masa con fermentación 72h, horneada directamente sobre la piedra. **235g.**
- **Molde:** masa precocinada previamente en molde. **180g.**
- **Sin Gluten:** masa sin gluten y horneada libre de contaminación cruzada. **220g.**

NUESTRAS PIZZAS

molde: 11,00€ / **rústica:** 14,00€ / **sin gluten:** 16,00€

Bufalina: tomate, mozzarella, albahaca, tomates cherry y mozzarella de búfala.

Parma: tomate, jamón serrano, mozzarella, rúcula y escamas de parmesano.

Raffaella: tomate, mozzarella, mortadella di Bologna, crema de pistacho y escamas de parmesano.

LAS CLÁSICAS

molde: 8,50€ / rústica: 11,00€ / sin gluten: 13,00€

Margarita: tomate, mozzarella.

Caprichosa: tomate, mozzarella, champiñones frescos, jamón york y aceitunas verdes.

Reina: tomate, mozzarella y jamón york.

ALGUNAS DIFERENTES

molde: 9,50€ / rústica: 12,50€ / sin gluten: 14,50€

Boloñesa: salsa boloñesa y cebolla.

Jalisco: carne picada, jalapeños y pimiento verde.

Sevi: tomate, mozzarella, cebolla roja, jamón york y atún.

4 estaciones: tomate, mozzarella, pimiento rojo, anchoas, champiñones frescos y atún.

Pronto: tomate, mozzarella, jamón york, huevo estrellado, pimiento rojo, champiñones frescos y aceitunas verdes.

VEGETARIANAS

molde: 9,50€ / rústica: 12,50€ / sin gluten: 14,50€

Huerta: calabacín, champiñones frescos, espárragos, cebolla roja, alcaparras, pimiento rojo y champiñones frescos.

Vegetal: espárragos, cebolla roja,

LAS MÁS VENDIDAS

molde: 10,50€ / rústica: 13,50€ / sin gluten: 15,50€

Carbonara: bechamel, mozzarella, bacon, cebolla roja y champiñones frescos.

Jardinera: tomate, mozzarella, anchoas, tomates Cherry, cebolla roja, alcaparras y ajo.

Chicken: tomate, mozzarella, pollo tex, huevo estrellado, cebolla roja y champiñones frescos.

4 Quesos: tomate, mozzarella, roquefort, escamas de parmesano y semicurado.

Comiso: tomate, mozzarella, salami picante, cebolla roja, aceitunas negras y champiñones frescos.

Barbacoa: tomate, mozzarella, bacon, carne picada, pollo tex y salsa barbacoa casera.

Cabra: bechamel, mozzarella, bacon, queso de cabra, aceitunas negras y cebolla caramelizada.

María: tomate, mozzarella, jamón york, roquefort, champiñones frescos y atún.

BEBIDAS

AGUA

Agua 0,5	2,00€
Agua 1 l	3,00€
Agua con gas	3,00€

REFRESCOS

Refrescos de 35cl	2,50€
Casera Limón 50cl	3,50€
Casera Blanca 50cl	3,50€

CERVEZAS

De barril:	Caña	Pinta
Estrella Galicia	2,10 €	4,00€

Botellín	33 cl.
Victoria	2,50€,
Estrella Galicia	2,80€
Estrella 0,0%	3,00€

Botellín Sin Gluten	33 cl.
Estrella	3,00€
Nacional Ipa	3,50€

Especiales	33 cl.
Estrella 1906 Red	4,00€
Alhambra verde	3,50€

VINOS & TINTO DE VERANO Y SANGRÍA

	Copa
Tinto casera blanca	4,00€
Tinto casera de limón	4,00€
Sangría	5,00€

VINOS

Vino Tinto:	Botella
El Coto Mayor D.O. La Rioja (Crianza)	17,00€
Portia D.O. Ribera del Duero (Roble)	17,00€
Habla del Silencio D.O. Extremadura (Roble)	22,50€
La Montesa D.O. La Rioja (Crianza)	24,00€
Juan Gil Plata D.O. Jumilla (Crianza)	25,00€
Capuchina Vieja D.O Málaga (Crianza)	36,00€
Finca Martelo D.O. La Rioja (Reserva)	55,00€

Vino Blanco:	Botella
Bitácora D.O. Rueda	17,00€
Maestrante D.O. Cádiz	14,00€
Terras Gaudas D.O. Rías Baixas	24,00€

Vino Rosado:	Botella
Carramimbre D.O. Cigales	17,00€
Lambrusco D.O. Emilia	15,00€

POSTRES CASEROS

Dolce Vita | 4,50€

Helado de vainilla sobre chocolate fundido y hojas de hierbabuena.

(Sin gluten:+0,00€)

Tarta de Queso | 5,90€

Tarta de queso cremoso con base de galleta y cobertura de mermelada de arándanos.

(Sin gluten:+0,00€)

Tiramisú | 5,90€

Bizcocho bañado en café y Amaretto, con crema de queso y cacao en polvo.

(Sin gluten:+0,00€)

Brownie | 6,00€

Bizcocho de chocolate y nueces con helado de vainilla y chocolate fundido.

(Sin gluten:+0,00€)

RESPONSABILIDAD SOCIAL

Pronto Factory colabora con Aldeas Infantiles, Fundación Aladina y UNHCR/ACNUR

Pronto Factory colabora con el patrocinio del “Club de Baloncesto Rincón de la Victoria”

INTOLERANCIAS

Aquellos platos con opción sin gluten vienen marcados en la carta. A la hora de pedir tu comida, recuerda mencionar al camarero qué platos quieres sin gluten. Para otras alergias o intolerancias, solicite la tabla de alérgenos.

RESERVAS

Teléfono & Whatsapp: +34 638 893 565