

**PRONTO FACTORY**

since 1991

# SOBRE NOSOTROS

Producto. Tradición. Autenticidad.

Tres generaciones al servicio de nuestra clientela. Fundada en 1991 en Rincón de la Victoria, Pronto Pizza se convirtió en la primera pizzería de la zona. Tras otras aperturas en Málaga y Vélez-Málaga, nació Pronto Factory; un restaurante de carnes a la brasa y comida Tex-Mex.

A lo largo de treinta años, hemos evolucionado sin perder de vista los valores que nos han guiado desde nuestros inicios. En la actualidad, en Pronto Factory podrás disfrutar de una cuidadosa selección de los mejores platos de ambos restaurantes.

En Pronto Factory, nos enorgullece mantener viva nuestra historia y seguir ofreciendo a nuestros comensales la excelencia y el sabor inigualable que nos caracterizan. Te invitamos a que nos acompañes y descubras por qué somos sinónimo de producto, tradición y autenticidad.

# NACHOS DE ELABORACIÓN PROPIA

## Clásicos | 5,50€

Cortezas de maíz fritas a elegir con uno de nuestros toppings caseros: queso cheddar o guacamole.

(Sin gluten: +0,00€)

## Abuelos | 9,50€

Cortezas de maíz fritas acompañadas de pico de gallo, guacamole y nata agria.

(Sin gluten: +0,00€)

## Campito | 11,50€

Cortezas de maíz fritas acompañadas de pico de gallo, guacamole, cheddar, carne tex y jalapeños.

(Sin gluten: +0,00€)

## INGREDIENTES EXTRA

Nata Agria: +2,00€

Jalapeños: +2,00€

Queso Vegano: +3,00€

Pico de Gallo: +2,00€

Guacamole : +3,00€

Cheddar: +3,00€

Carne Tex: +3,00€

# ENSALADAS

## CON PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

### Caprese | 9,50€

Mozzarella de búfala con rodajas de tomate fresco y albahaca fresca.

(Sin gluten: +0,00€)

### Factory | 10,50€

Mix de lechugas, manzana, nueces, queso de cabra, salsa de miel y mostaza y crema de vinagre balsámico.

(Sin gluten: +0,00€)

### Axarquía | 11,00€

Rúcula, aguacate, pico de gallo, nata agria, escamas de parmesano y vinagreta de pistacho.

(Sin gluten: +0,00€)

### César | 11,50€

Lechuga romana, pollo empanado, tacos de queso, picatostes, escamas de parmesano y salsa César casera.

# 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 con orégano.

Extras: Cherry +1,50€ / Salami Picante +2,00€

(Sin gluten: +0,00€)

### Tabla de Patatas | 7,00€

Patatas fritas caseras acompañadas de salsas variadas.

(Sin gluten: +0,00€)

### Tabla de Bacon | 9,50€

Patatas fritas caseras con salsa Cheddar y bacon acompañadas de salsas variadas.

(Sin gluten: +0,00€)

### Cestita | 8,00€

Surtido de aros de cebolla, jalapeños, bastoncitos de mozzarella y nachos.

# 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 napolitana y gratinadas con mozzarella.

**Cappelli Funghi | 12,90€**  
Pasta rellena de boletus, ricotta y trufa con salsa de crema de setas.

**Ravioli Espinaca | 12,90€**  
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€)

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

**Cappelli Zucca | 12,90€**  
Pasta rellena de calabaza con salsa de mantequilla, parmesano, pasas y albahaca.

# PASTA SECA

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.

**Cremosa | 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

## GOURMET

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 la que más te guste:

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

### Elige la salsa:

- Ketchup
- Mayonesa
- Miel y Mostaza
- Americana
- Barbacoa
- Ranchera



# CARNES DE CALIDAD

**Presa de Vaca | 17,00€**

Presa de ternera acompañada de nuestra salsa de setas (200 gr).

(Sin gluten: +0,00€)

**Pollo Cancún | 13,50€**

Pechuga de pollo con queso cheddar y guacamole casero.

(Sin gluten: +0,00€)

**Entrecot | 18,00€**

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

Extras: Salsa cremosa +3,90€ / Salsa de setas +3,90€

(Sin gluten: +0,00€)

**Guarnición a elegir entre:**

- Patatas fritas caseras
- Ensalada
- Arroz

# TEX MEX MÉXICO VISITA USA

Tacos | 9,00€

Tres tortitas 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 arroz con pollo tex, guacamole, piña y salsa ranchera.

(Sin gluten: +2,50€)

Burrito de Carne | 9,90€

Torta de trigo rellena de arroz con carne tex, nata agria, cebolla roja, jalapeños y salsa americana.

(Sin gluten: + 2,50€)

## INGREDIENTES EXTRA

Taco: +3,00€

Nata Agria: +2,00€

Queso Vegano: +3,00€

Guacamole: +3,00€

Cheddar: +3,00€

Heura: +3,50€

# PIZZAS ELABORADAS CON 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.**

---

**Margarita:** tomate y mozzarella..

**molde: 8,50€ / rústica: 10,50€ / sin gluten: 12,50€**

**Reina:** tomate, mozzarella y jamón york.

**molde: 9,00€ / rústica: 11,00€ / sin gluten: 13,00€**

**Diavola:** tomate, mozzarella y salami picante.

**molde: 9,50€ / rústica: 11,50€ / sin gluten: 13,50€**

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

**molde: 10,00€ / rústica: 12,50€ / sin gluten: 14,50€**

**Contadina:** tomate, mozzarella, espárragos, cebolla roja, champiñones frescos, calabacín y pimiento rojo.  
molde: 10,00€ / rústica: 13,00€ / sin gluten: 15,00€

**Bufalina:** tomate, mozzarella, tomates Cherry, mozzarella de búfala y albahaca.  
molde: 11,00€ / rústica: 14,00€ / sin gluten: 16,00€

**Parma:** tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula y escamas de parmesano.  
molde: 11,00€ / rústica: 14,00€ / sin gluten: 16,00€

**Raffaella:** mozzarella, mortadella di Bologna, mozzarella de búfala y crema de pistacho.  
molde: 12,00€ / rústica: 15,00€ / sin gluten: 17,00€

**Carbonara:** bechamel, mozzarella, bacon, cebolla roja y champiñones frescos.  
molde: 10,50€ / rústica: 13,50€ / sin gluten: 15,50€

**Jardinera:** tomate, mozzarella, anchoas, tomates Cherry, cebolla roja, alcaparras y ajo.  
molde: 10,50€ / rústica: 13,50€ / sin gluten: 15,50€

**Chicken:** tomate, mozzarella, pollo tex, huevo estrellado, cebolla roja y champiñones frescos.  
molde: 11,00€ / rústica: 14,00€ / sin gluten: 16,00€

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

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

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

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

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

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

**Cabra:** bechamel, mozzarella, queso de cabra y cebolla caramelizada.

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

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

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

**Jalisco:** tomate, mozzarella, carne picada y jalapeños.

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

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

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

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

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

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

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

#### INGREDIENTES EXTRAS

molde: 1€ / rústica: 1,50€ / sin gluten: 1,50€

mozzarella di búfala: 2,80€

# BEBIDAS

## AGUA

Agua 0,5 2,00€

Agua 1 l 3,50€

Agua con gas 3,00€

## REFRESCOS

Refrescos 35cl 2,80€

La Casera 50cl 3,50€

Zumo de fruta 2,50€

# CERVEZAS

## CERVEZA DE BARRIL

Estrella Galicia

## CAÑA

2,10 €

## PINTA

4,00€

## CERVEZA DE BOTELLÍN

Victoria

Estrella Galicia

Estrella 0,0%

33 cl.

2,50€,

2,80€

3,00€

## CERVEZA SIN GLUTEN

Estrella

Nacional Ipa

33 cl.

3,00€

3,50€

## CERVEZAS ESPECIALES

Estrella 1906 Red

Alhambra 1925 Verde

33 cl.

4,00€

3,50€

# VINOS & SANGRÍA

Tinto de Verano - Casera Blanca

Tinto de Verano - Casera Limon

Sangría

## PINTA

4,00€

4,00€

5,00€

## VINO TINTO

El Coto Mayor D.O. La Rioja (Crianza)

Portia D.O. Ribera del Duero (Roble)

La Montesa D.O. La Rioja (Crianza)

Juan Gil Plata D.O. Jumilla (Crianza)

## BOTELLA

17,00€ / 3.90€

17,00€ / 3.90€

24,00€

25,00€

## VINO BLANCO

Bitácora D.O. Rueda

Maestrante D.O. Cádiz

Terras Gaudas D.O. Rías Baixas

## BOTELLA

17,00€ / 3.90€

15,50€ / 3.50€

24,00€

## VINO ROSADO

Carramimbre D.O. Cigales

Lambrusco D.O. Emilia

## BOTELLA

18,00€ / 3.90€

15,00€



# POSTRES CASEROS

**Dolce Vita | 4,70€**

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

Instagram: