

PIZZAS

CLÁSICAS

margarita ● ● 8.5

mezcla de mozzarella y emmental con aceitunas negras

borromea ● ● ● ● 8.9

mezcla de mozzarella y emmental con jamón cocido

reina ● ● ● ● 9.9

mezcla de mozzarella y emmental con jamón cocido y champiñones

bacon ● ● ● 9.9

mezcla de mozzarella y emmental con bacon

ESPECIALES

barbacoa ● ● 10.5

*base de barbacoa y mezcla de mozzarella y emmental con carne molida y más salsa barbacoa

vegetal ● ● 10.5

mezcla de mozzarella y emmental con pimiento rojo, calabacín, berenjena y cebolla morada

del poble ● ● ● ● 10.5

mezcla de mozzarella y emmental con atún, huevo, champiñones, pimiento rojo, cebolla morada y olivas negras

Elaboramos las pizzas con base de tomate natural, excepto las indicadas*

Quesos 100% pasteurizados, excepto los de La Fadrina.

No elaboramos mitades diferentes en una misma pizza.

tropical ● ● ● ● 9.9

mezcla de mozzarella y emmental con jamón cocido y piña

peperoni ● ● ● ● 9.9

mezcla de mozzarella y emmental con peperoni

4 estaciones ● ● 9.9

mezcla de mozzarella y emmental con salami, alcachofas y champiñones

4 quesos ● ● 9.9

mezcla de mozzarella y emmental con brie y roquefort

carbonara ● ● ● 9.9

*base de nata y mezcla de mozzarella y emmental con bacon, champiñones, cebolla morada y más nata

boloñesa ● ● 9.9

mezcla de mozzarella y emmental con carne molida

anchoas ● ● ● 10.5

mezcla de mozzarella y emmental con anchoas, rodajas de tomate y olivas negras

gourmet ● ● 10.5

mezcla de mozzarella y emmental con serrano, queso de cabra y rodajas de tomate

espencat ● ● 10.5

mezcla de mozzarella y emmental con pimiento rojo y berenjena asados con olivas negras

campera ● ● ● 10.5

mezcla de mozzarella y emmental con pollo asado, maíz, cebolla morada y nata

california ● ● 10.5

mezcla de mozzarella y emmental con pollo asado, pimiento verde, cebolla morada y salsa barbacoa

mexicana ● ● ● ● 10.5

mezcla de mozzarella y emmental con carne molida, peperoni, cebolla morada, huevo y tabasco

frankfurt ● ● ● ● 10.5

mezcla de mozzarella y emmental con salchicha Bratwurst, bacon, cebolla crujiente y mostaza

SINGULARES

mallorquina ● ● 10.9

mezcla de mozzarella y emmental con sobrasada mallorquina curada, queso de cabra y cebolla confitada

morcilla ● ● 10.9

mezcla de mozzarella y emmental con morcilla, queso de cabra y cebolla confitada

caprichosa ● ● ● 10.9

mezcla de mozzarella y emmental con bacon, queso de cabra y cebolla confitada

a la mel ● ● ● ● 10.9

mezcla de mozzarella y emmental con pollo asado, brie, miel ecológica de flor de naranjo y mostaza

olivia ● ● ● ● 10.9

*base de nata y mezcla de mozzarella y emmental con espinacas al vapor, queso de cabra y nueces

EXTRAS

ingrediente +1

añade cualquier ingrediente que aparece en nuestra carta, EXCEPTO los quesos de La Fadrina.

masa de espelta 100% integral +2

opción para lxs que preferís un grano integral más alto en proteína y fibra, ¡hám!

queso sin lactosa +2

para lxs intolerantes. Ojo, atentx a los alérgenos porque hay trazas de leche en otros ingredientes.

queso Violife® +2

si sigues una dieta vegana o simplemente te apetece una opción vegetal.

tiras de Heura® +2

carne 100% vegetal a base de agua, soja, aceite de oliva, sal, aromatizantes, especias y vitamina B12.

boletus ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● 10.9

*base de trufa y mezcla de mozzarella y emmental con setas aliñadas en aceite de trufa

esmorzaret ● ● ● ● 10.9

mezcla de mozzarella y emmental con morcilla, longaniza, allioli y *vitet* (guindilla)

la fadrina ● ● 11.5

mezcla de mozzarella y emmental con quesos del Maestrat: Espadán, Catí Pell Florida y Almassora Pimentó

la bonita ● ● ● ● ● ● 11.5

*base de nata y mezcla de mozzarella y emmental con boniato, queso de cabra y crema de cacahuete Body Genius®

heura 100% vegana ● ● 12.9

queso vegano VIOLIFE® con tiras de HEURA®, calabacín, berenjena, pimiento rojo, champiñones y cebolla morada

ALÉRGENOS

