

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 10.9
*base de barbacoa y mezcla de mozzarella y emmental con carne molida y más salsa barbacoa

vegetal 10.9
mezcla de mozzarella y emmental con pimiento rojo, calabacín, berenjena y cebolla morada

del poble 10.9
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 10.9
mezcla de mozzarella y emmental con anchoas, rodajas de tomate y olivas negras

gourmet 10.9
mezcla de mozzarella y emmental con serrano, queso de cabra y rodajas de tomate

espencat 10.9
mezcla de mozzarella y emmental con pimiento rojo y berenjena asados con olivas negras

campera 10.9
mezcla de mozzarella y emmental con pollo asado, maíz, cebolla morada y nata

california 10.9
mezcla de mozzarella y emmental con pollo asado, pimiento verde, cebolla morada y salsa barbacoa

mexicana 10.9
mezcla de mozzarella y emmental con carne molida, peperoni, cebolla morada, huevo y tabasco

frankfurt 10.9
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

heura 100% vegana 12.9
queso vegano VIOLIFE® con tiras de HEURA®, calabacín, berenjena, pimiento rojo, champiñones y cebolla morada

olivia 13.9
*base de nata y mezcla de mozzarella y emmental con espinacas al vapor, queso de cabra y nueces

ibérica 13.9
mezcla de mozzarella y emmental con jamón ibérico de cebo

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, ¡ñam!

queso sin lactosa +2
para lxs intolerantes. Ojo, atente 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.

pulpo 13.9
mezcla de mozzarella y emmental con pulpo en aceite de oliva emulsionado con pimentón de La Vera y sal Maldon

boletus 13.9
*base de trufa y mezcla de mozzarella y emmental con setas aliñadas en aceite de trufa

esmorzaret 13.9
mezcla de mozzarella y emmental con morcilla, longaniza, allioli y *vitet* (guindilla)

la fadrina 13.9
mezcla de mozzarella y emmental con quesos del Maestrat: Espadán, Catí Pell Florida y Almassora Pimentó

la bonica 13.9
*base de nata y mezcla de mozzarella y emmental con boniato, queso de cabra y crema de cacahuete Body Genius®

aguacate y langostinos 13.9
mezcla de mozzarella y emmental con aguacate, langostinos y salsa teriyaki

queso azul 13.9
mezcla de mozzarella y emmental con queso azul, nueces y miel

ENTRANTES

hummus de garbanzo	6.9
con bastones de zanahoria y pan de pita al horno de leña	
patatas al horno de leña	8.9
gajos de patata al horno de leña con crema de queso, bacon y cebolla	
provolone al horno de leña	6.9
jamón ibérico sobrasada mallorquina verduras queso de cabra y miel	
coquetas al horno de leña	
espencaat con aceitunas negras 6.9 boletus con crema de trufa 6.9 sobrasada mallorquina con queso de cabra y cebolla confitada 7.9 pulpo en aceite de oliva emulsionado con pimentón de La Vera y sal Maldon 7.9	

ENSALADAS

pollo	9.9
brotes tiernos, pollo asado, cebolla tierna, cherries y vinagreta de miel de azahar ecológica y mostaza	
aguacate	10.9
brotes tiernos, aguacate, verduras asadas, nueces, semillas de amapola y aliño balsámico	
stracciatella	11.9
Stracciatella fresca de búfala, tomates valencianos y pesto de albahaca y anacardos con AOVE	

PASTAS

lasaña: vegetal o de carne	9.9
ñoquis de patata	9.9
saquitos de pera y gorgonzola	10.9
raviolis de ricotta y espinacas	11.9
medallones de cabra y cebolla confitada	13.9
medallones de foie	13.9

*opciones SIN GLUTEN,
¡pregúntanos!*

POSTRES

coulant de cacao 50% relleno de:	5.5
choco negro choco blanco	
tarta de queso al horno de leña	5.5
brownie con helado	5.5
vasito de tiramisú	4.9

BEBIDAS

agua	2.1
agua con gas	2.4
refrescos	2.4
aquarius	2.4
zumo de piña	2.2
bitter kas	2
mahou barril caña	2.2
mahou barril doble	2.8
mahou barril tanque	4

pregúntanos por nuestra bodega de vinos y licores

CAFÉS E INFUSIONES

café	1.3
cortado	1.7
café con leche	1.9
bombón	2
carajillo	2
cremaet	3
infusión	1.7
* suplemento de hielo	0.3