

PIZZAS GOURMET

PIZZAS ARTESANAS / CONSULTA A NUESTRO PERSONAL POR NUESTRAS PIZZAS ELABORADAS CON PRODUCTOS DE TEMPORADA / ARTISAN PIZZAS / ASK OUR STAFF ABOUT OUR PIZZAS MADE WITH SEASONAL PRODUCTS.

Pizza Ragú (Base de tomate, Mozzarella, Ragú ternera, Cebolla, Pimiento rojo y huevo) 17.00€
 Tomato sauce, mozzarella, beef ragú, onion, red bell pepper, and egg.

Pizza Mariquilla (Base de Mozzarella, Pollo, Guanciale, Nata Cebolla caramelizada y champiñones) 17.50€
 Mozzarella base, chicken, guanciale, cream, caramelized onions, and mushrooms.

Pizza Pistacho (Base de tomate, Mozzarella, Mortadela de pistacho, Burrata y Alcaparras) 16.00€
 Tomato base, mozzarella, pistachio, mortadella, burrata & capers.

Pizza Vegetal (Base de tomate, canónigos, burrata, tomate cherry, parmesano rayado y champiñones) 14.50€
 Tomato base, corn salad, burrata, cherry tomato, grated parmesan & mushrooms.

Pizza Willy (Base de tomate, mozzarella, aceite de ajo y langostinos) 18.00€
 Tomato base, mozzarella, garlic oil & shrimps.

Pizza Picón con peperoni picante y mojo rojo 13.50€
 Picón pizza with spicy pepperoni and red mojo sauce.

Pizza Ameli (Base de tomate, gorgonzola, queso de cabra, oveja y mozzarella, acompañado de un surtido de setas de temporada) 16.00€
 Delicious cheese blends: tomato base, gorgonzola, goat cheese, sheep cheese and mozzarella, topped with a selection of seasonal mushrooms.

Pizza Cenicienta (Base de calabaza, mozzarella, mascarpone, queso gorgonzola y guanciale) 17.00€
 Pumpkin base, mozzarella, mascarpone, gorgonzola, and guanciale.

Pizza Campera (Crema de patata asada, mozzarella, alcachofas, jamón serrano y parmesano) 18.00€
 Roasted potato cream, mozzarella, artichokes, serrano ham & parmesan.

Pizza Caleña (Base de boniato, mozzarella, anchoas, queso de cabra, nueces y ralladura de limón) 16.00€
 Sweet potato base, mozzarella, anchovies, goat cheese, walnuts & lemon zest.

DULCE TENTACIÓN / SWEET TEMPTATION

Flan de huevo / Home made Flan 8.50€
Tiramisú / Tiramisu 8.00€
Tarta de queso / Oven-baked cheesecake 6.00€
Brownie con helado de pistacho / Brownie with pistachio ice-cream 8.50€

FLOUR
 by J. Carmona

MENÚ





PARA COMENZAR / TO START





Pan de ajo con queso para 2 pax   8.50€
Garlic bread with cheese for 2 pax.

 **Ostra Natural**  5.50€
Oyster.

 **Surtido de quesos**  16.00€
Selection Cheese.

 **Tomate de temporada** 13.50€
Seasonal tomato.

Ensalada César (pollo, tomate cherry, huevo poché, anchoas, queso parmesano, picatostes y salsa César)     15.00€
Caesar salad (chicken, cherry tomatoes, poached egg, anchovies, parmesan cheese, croutons & Caesar dressing).

Ensalada de queso de cabra (queso de cabra, nueces, cebolla encurtida, tomate cherry, manzana y salsa miel y mostaza)     15.00€
Goat cheese salad (goat cheese, walnuts, pickled onion, cherry y tomatoes, apple with honey and mustard sauce).

 **Gazpacho Andaluz**  6.50€
Glass of Andalusian Gazpacho.

Croquetas de jamón ibérico 8uds    16.00€
Iberian Ham croquettes.

Croquetas de gorgonzola con berenjena 8 uds    16.00€
Gorgonzola and eggplant croquettes.

Calamares fritos   14.50€
Fried squids.

 **Langostinos al Ajillo**   14.00€
Garlic Prawns.




 **Mejillones al Wok 250gr**  13.00€
Wok style Mussels 250gr.

IVA incluido

Trabajamos con productos frescos y artesanos, nuestras elaboraciones son de temporada.

We work with fresh, artisan products and our dishes are made with seasonal ingredients.






PARA CONTINUAR / TO CONTINUE

Solomillo de ternera con patatas baby, pimientos del padrón con salsa de pimienta   32.00€ 
Beef tenderloin with peppercorn sauce, padron peppers & baby potatoes.

Pescado del día con patatas panaderas  24.00€ 
Fish of the day with roteña potatoes.

Milanesa de pollo cubierta con tomate casero, queso, tomate natural y acompañado de patatas fritas    19.00€
Chicken schnitzel topped with homemade tomato sauce, cheese, fresh tomato and served with french fries.




Lasaña con boloñesa de Atún Rojo     18.50€
Lasagna with bluefin tuna bolognese.



Espaguetis mediterráneos (almejas, gambas, mejillones, cebolleta, ajo y tomate cherry)      19.00€
Mediterranean spaghetti (shrimp, garlic, mussels, clams, spring onion & cherry tomatoes).




Rigatoni con nuestra salsa carbonara tradicional y guanciale    18.50€
Rigatoni with our traditional carbonara sauce and guanciale.

PANUZZOS DE PAN CRUJIENTE CASERO

PANUZZOS MADE WITH HOMEMADE CRISPY BREAD

Panuzzo Flour (mortadela de pistacho, burrata, rúcula y salsa pesto)    14.00€
Panuzzo Flor (pistachio mortadella, burrata, arugula & pesto sauce).

Panuzzo de pastrami (mostaza, rúcula, pepinillo, carne de ternera horneada)     16.00€
Panuzzo Pastrami (mustard, arugula, pickles & oven-roasted beef).

Panuzzo de calamares (alioli, menta y limón rallado)    15.00€
Panuzzo with Squids (alioli, mint & lemon zest).

Panuzzo Serrano (jamón serrano, tomate cherry, burrata y rúcula) 15.00€
Serrano Panuzzo (serrano ham, cherry tomatoes, burrata & rocket). 