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) ..... **17.50€**
Tomato base, mozzarella, beef rafu, onion, red pepper and egg.

Pizza Mariquilla (Base blanca, mozzarella, pollo, guanciale, cebolla caramelizada y champiñones) ..... **18.00€**
Cream base, mozzarella, chicken, guanciale, caramelized onion and mushrooms.

Pizza Pistacho (Base de tomate, mozzarella, mortadela de pistacho, burrata y alcaparras) ..... **16.50€**
Tomato base, mozzarella, pistachio, mortadella, burrate & capers.

Pizza Vegetal (Base de tomate, canónigos, burrata, tomate cherry, parmesano rayado y champiñones) ..... **15.00€**
Tomato base, lamb's lettuce, 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 (Base de tomate, mozzarella, peperoni picante y mojo rojo) ..... **14.50€**
Tomato base, mozzarella, spicy pepperoni and red mojo sauce.

Pizza Ameli (Base blanca, mozzarella, gorgonzola, queso de cabra, cebolla caramelizada, acompañado de un surtido de setas de temporada) ....**16.50€**
Cream base, mozzarella, gorgonzola, goat cheese, caramelized onion, topped with a selection of seasonal mushrooms.

Pizza Cenicienta (Base de calabaza, mozzarella, mascarpone, queso gorgonzola y guanciale) ..... **17.50€**
Pumpkin base, mozzarella, mascarpone, gorgonzola, and guanciale.

Pizza Campera (Crema de patatas asadas, mozzarella, alcachofas, jamón serrano y parmesano) ..... **18.00€**
Roasted potato cream base, mozzarella, artichokes, serrano ham and parmesan.

Pizza Popoye (Base blanca, espinacas con aceite de ajo, queso de cabra, mozzarella, parmesano y nueces) .....**16.00€**
Cream base, spinach with garlic oil, goat cheese, mozzarella, parmesan and wallnuts.

DULCE TENTACIÓN / SWEET TEMPTATION

Flan de huevo / Home made Flan ..... **8.50€**
Tiramisú / Tiramisu ..... **8.00€**
Tarta de queso / Oven-baked cheesecake ..... **7.50€**
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.

Sopa de cebolla casera ..... **10.00€**
Homemade onion soup.

Plato de jamón ibérico 90gr ..... **20.00€**
Cebo ibérico ham 90gr.

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.

Tomate azul con mermelada de higos ..... **13.50€**
Blue tomato with fig ham.

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 ..... **15.00€**
Fried squids.

Langostinos al Ajillo ..... **16.00€**
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 ..... **34.00€**
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 ..... **20.00€**
Lasagna with bluefin tuna bolognese.

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

Rigatoni con nuestra salsa carbonara tradicional y guanciale .... **19.00€**
Rigatoni with our traditional carbonara sauce and guanciale.

PANUOZZOS DE PAN CRUJIENTE CASERO
PANUOZZOS MADE WITH HOMEMADE CRISPY BREAD

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

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

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

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

Panuozzo de carrillada en su jugo con mojo rojo y cebolla encurtida ..... **19.00€**
Panuozzo filled with braised pork cheek, its own jus, red mojo & pickled onion.

CEREALES CON GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · SULFITOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES