

Perfectos para compartir.

LA TAVOLA

Tabla surtida con una selección de nuestros mejores productos: mozzarella de búfala, gorgonzola, speck, chorizo criollo de La Finca, mortadela trufada, caponata, pimientos, alcaparras y salsa pesto / 13,00
Platter which a selection of our best products: Buffalo’s mozzarella cheese, gorgonzola, speck, Creole sausage from La Finca, truffle mortadella, Caponata, peppers, capers and pesto sauce / 13,00

PARMIGIANA DE MELANZE AL HORNO

Pomodoro, queso y berenjenas al horno / 8,00
Pomodoro tomatoes, cheese and baked aubergines / 8,00

CEVICHE

De corvina con wakame y cebolla roja / 11,00
Fresh sea bass curred in lemon juice with wakame and red onion / 11,00

CARPACCIO DE BUEY DE LA FINCA

Con rúcula, queso parmesano, reducción de módena y aceite de limón / 12,00
Beef carpaccio with arugula, parmesan cheese, Modena balsamic reduction and lemon oil / 12,00

PROVOLETA

Queso provolone fundido al horno con tomate, pimienta y cebolla roja / 9,00
Melted provolone cheese baked with tomato, pepper and red onion / 9,00

CRÊPE DE MORCILLA 📌

Sobre una cama de cebolla caramelizada y crema de piquillos con queso de cabra fundido / 9,00
On a bed of caramelized onion and cream of piquillos peppers with melted goat cheese / 9,00

DEL MONTE

Espinacas, tomate cherry, queso de cabra templado a la miel, nueces y balsámico / 9,00
Warm goat cheese salad sweetened with honey, spinach, cherry tomatoes, walnuts and balsamic dressing / 9,00

DEL CORRAL

Canónigos, pollo empanado al panko, dados de pan tostado, tomate cherry y aceite de mostaza antigua / 10,00
Lambs lettuce, breaded chicken panko style, bread croutons, cherry tomatoes in old style mustard vinaigrette / 10,00

DE QUESO TALEGGIO

Crujiente líquido, lácrima de pimientos extra baby, mezclum de lechugas con un toque de rúcula y aceite de mostaza / 10,00
Crisp liquid, lacrima of extra baby pepper, bed of lettuce leaves, a touch of arugula, mustard oil / 10,00

DE SALMÓN

Salmón, mezclum de lechugas, mozzarella de búfala, tomate cherry, aguacate, aceite de tomate dulce y hojitas de eneldo / 10,00
Salmon, mixed gourmet salad leaves, Buffalo’s mozzarella cheese, cherry tomatoes, avocado, sweet tomato and dill leaves sauce / 10,00

PAPPARDELLE AL TELÉFONO

Mozzarella de búfala, salsa de pomodoro y berenjena / 11,00
Buffalo’s mozzarella cheese and aubergine in tomato sauce / 11,00

MEZZI RIGATONI

Gorgonzola, parmesano y aceite de albahaca / 10,00
Gorgonzola and parmesan cheese with basil oil / 10,00

TAGLIATELLE BOLOGNA

Ternera picada, pomodoro, láminas de parmesano aromatizado con romero / 10,00
Minced beef, pomodoro tomato and thin layers of parmesan / 10,00

RIGATONI AL HORNO 🍷

Tomate, mozzarella, champiñones, peperoni y parmesano / 10,00
Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, pepperoni and parmesan cheese / 10,00

PENNE CALABRESE 🍷

Salsa pomodoro, tomate cherry, chorizo criollo de La Finca y cayena / 10,00
Pomodoro tomato sauce, creole sausages from La Finca, cherry tomatoes and cayenne / 10,00

PAPPARDELLE DE TRUFA Y SETAS

Mezcla de setas, boletus, pasta y perlas de trufa / 13,00
Mix of mushrooms, boletus, paste and pearls of truffle / 13,00

SPAGHETTI VONGOLE 🍷

Almejas, cayena, ajo y perejil / 13,00
Clams, cayenne, garlic and parsley / 13,00

LASAÑA BOLOGNESA

Bolognesa casera, pomodoro, bechamel y parmesano / 12,50
Béchamel sauce, Parmesan cheese, pomodoro tomatoes and Bolognese sauce / 12,50

REGINA MARGHERITA

Tomate, mozzarella de búfala y albahaca fresca / 9,00
Tomato, Buffalo’s mozzarella cheese and fresh basil / 9,00

PROSCIUTTO

Tomate, mozzarella y jamón prosciutto dulce / 10,00
Tomato, Buffalo’s mozzarella cheese and dolce prosciutto ham / 10,00

GORGONZOLA

Tomate, mozzarella, gorgonzola, tomate cherry, nueces y miel / 11,00
Tomato, mozzarella and gorgonzola cheese, cherry tomatoes, walnuts and honey / 11,00

MEDITERRÁNEA

Tomate, mozzarella, rúcula, anchoas de Santoña, tomate cherry y aceite de oliva / 11,00
Tomato, mozzarella cheese, arugula, Santoña’s anchovies, cherry tomatoes and extra virgin olive oil / 11,00

BBQ

Tomate, mozzarella, ternera, pollo, cebolla morada, cilantro y nuestra salsa BBQ Oven / 12,00
Tomato, mozzarella cheese, beef, chicken, onion, sweetcorn and BBQ sauce/ 12,00

DE LA HUERTA

Láminas de tomate, mozzarella, discos de calabacín, pimienta rojo, verde y cebolla roja / 10,00
Sheets of sliced tomato, mozzarella cheese, rounds of thin courgette, red and green pepper and red onion / 10,00

DE LA GRANJA

Tomate, mozzarella, láminas de tomate natural, panceta italiana y aceite de albahaca / 11,00
Tomato, mozzarella cheese, slices of natural tomato, Italian bacon and basil olive oil / 11,00

CUATRO QUESOS

Tomate, crema suave de gorgonzola, mozzarella, provolone y virutas de parmesano / 11,00
Tomato, soft cream of roquefort, mozzarella and provolone cheese with fine chips of parmesan / 11,00

DIAVOLA 🍷

Tomate, mozzarella, bolognesa, peperoni, ají amarillo y rocotó / 11,00
Tomato, mozzarella cheese, Bolognese sauce, pepperoni, yellow garlic and rocotó / 11,00

CALZONE OVEN

Mozzarella, jamón prosciutto dulce, champiñones, albahaca y salsa de tomate / 12,00
Mozzarella cheese, dolce prosciutto ham, mushrooms, basil and tomato sauce / 12,00

Por solo 1€ más, pide tu masa de espelta ecológica, integral y molida a la piedra. O lo que es lo mismo: con menos gluten, más vitaminas, más ligera... ¡y con más felicidad gracias a sus niveles de triptófano! ¿Puede una pizza darte más?

*La masa madre de nuestra pizza **tonda alla romana** está elaborada con 3 tipos de harinas italianas y fermentada durante 48 horas. Para que otros digan que el secreto está en la masa.*

Burratas y mozzarellas.

BURRATA OVEN 125gr *

Tomate, mezclum de lechugas gourmet, aceite de oliva, pimienta rosa, uvas de temporada, fresas y salsa pesto / 10,00
Tomato, mixed gourmet salad leaves, olive oil, pink pepper, season grapes, strawberry and pesto sauce / 10,00

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella de búfala (DO Campana), milhojas de tomate y aceite de albahaca / 9,00
Buffalo’s mozzarella cheese (DO Campana), Millefeuille of tomato and basil olive oil / 9,00

BURRATA IBÉRICA 125gr *

Con jamón ibérico, pan con tomate, aceite de oliva virgen extra y mezclum de lechugas gourmet / 10,00
With iberian ham, bread with tomato, extra virgin olive oil and mixed gourmet salad leaves / 10,00

BURRATA MEDITERRÁNEA 125gr *

Aceitunas negras, alcaparras y tomate seco / 9,00
Black olives, capers and sun dried tomatoes / 9,00

BURRATA TARTUFO 125gr *

Base de tomate rallado, rúcula y pasta de trufa /11,00
Served on a bed of grated tomatoes, arugula and truffle paste /11,00

MOZZARELLA CANTÁBRICO

Mozzarella de búfala (DO Campana) con anchoas de Santoña, aguacate, aceite virgen extra y reducción de módena / 10,00
Buffalo’s mozzarella cheese, Santoña’s anchovies, avocado, extra virgin olive oil and Modena balsamic reduction / 10,00

BURRATA GAMBERI DIAVOLA 125gr * 🍷

Gambas, pomodoro, cayena / 10,00
Prauns, pomodoro tomato and cayenne / 10,00

STRACCIATELLA CON CARPACCIO 📌

Buey de La Finca, rúcula, pimienta rosa y piñones / 11,00
Ox meat from La Finca, pink pepper and pine nuts / 11,00

***Con burrata de 250 gr por 5 € más.**

***Add 250 gr for 5 €.**

Cesta de pan con grisines 2 €

Ingrediente extra 1 € más

Basket with bread and breadsticks 2 €

Extra ingredient 1 € more

Pastas rellenas.

RAVIOLACCI DE LANGOSTA

Tomate cherry, ajo y perejil / 15,00
Filled with lobster, cherry tomatoes, garlic and parsley / 15,00

TORTELLI ZUCCA

Relleno de calabaza con foie y reducción de Pedro Ximénez / 13,00
Filled with pumpkin and foie in a reduction of Pedro Ximenez sherry sauce / 13,00

AGNOLOTTI DE BACALAO 📌

En salsa pil pil y tinta de calamar / 14,50
With pil pil sauce and squid ink / 14,50

RAVIOLI DE TERNERA BRASEADA 📌

Con crema ligera de nata, tomate seco dulce y parmegiano Reggiano / 14,50
Lightly whipped cream, sweet dried tomatoes and Parmigiano Reggiano / 14,50

CARAMELLE DE GORGONZOLA Y PERA 📌

Con salsa parmesana y crema de peperoni rossi / 12,50
With Parmesan sauce and peperoni rossi cream / 12,50

No debes de probar nuestro:

We suggest you try our rice:

RISOTTO DE FUNGHI Y TRUFA 📌

Risotto cremoso con variado de setas, virutas de jamón ibérico y salsa tartufo / 13,00
Creamy risotto with assorted mushrooms, Iberian ham chips and Tartuffe sauce / 13,00

CARBONARA

Base de nata, mozzarella, láminas de bacon, queso parmesano y yema de huevo / 12,00
Base of soft cream, mozzarella cheese, layers of bacon, parmesan cheese and egg yolk / 12,00

PAMPERA

Tomate, mozzarella, discos de calabacín, tomate natural, láminas de provolone, bacon y orégano / 13,00
Tomato, mozzarella cheese, thin layers of courgette, fresh tomato, sliced provolone cheese, bacon and oregano / 13,00

METROPOLITAN

Tomate, mozzarella, carne, peperoni, bacon y jamón / 12,00
Tomato, mozzarella cheese, meat, pepperoni, bacon and ham / 12,00

CARPACCIO DE BUEY

Base de miel y barbacoa, mozzarella, carpaccio de buey y rulo de cabra caramelizado / 12,00
Honey and BBQ sauce, mozzarella cheese, beef carpaccio and caramelized goat cheese / 12,00

COSMOPOLITAN

Tomate, mozzarella, berenjena, parmesano, miel y balsámico / 13,00
Tomato, mozzarella cheese, aubergine, parmesan cheese, honey and balsamic sauce / 13,00

HUEVO Y TRUFA

Base de salsa de boletus, mozzarella, mezcla de setas, huevo de corral al tartufo y aceite de trufa blanca / 14,00
In a base of boletus sauce, a selection of mushrooms, mozzarella cheese, poultry eggs, with a truffle oil Tartuffe style / 14,00

PERA Y TRUFA

Mezcla de mozzarella trufada, pera, miel y nueces / 14,00
Mixed of truffle mozzarella cheese, pear, honey and walnuts / 14,00

BURRATA Y JAMÓN IBÉRICO

Base de tomate y mozzarella, burrata, jamón ibérico y albahaca fresca / 15,00
Base of tomato and mozzarella cheese, burrata, Iberian cured ham and fresh basil / 15,00

PIZZA SOLIDARIA XUSO JONES 📌

Salsa boletus, mozzarella trufada, mezcla de setas y champiñones, jamón prosciutto, bacon y aceite de trufa (2 € van destinados a la organización caritativa **Jesús Abandonado de Murcia**) / 14,00
Boletus sauce, truffled mozzarella, mixed of mushroom, prosciutto ham, bacon and truffle oil (2 € goes to the charitable organization Jesús Abandonado in Murcia) / 14,00

For only € 1 more, ask for our organic, whole-wheat and ground to the stone dough. Or what is the same: with less gluten, more vitamins, lighter... and with more happiness, thanks to its levels of tryptophan! Can a pizza give you more?

The blend of our pizza Tonda alla Romana is daily handcrafted with 3 types of Italian flour that are left to slowly rise during 48 hours. For others to say that the secret is in the dough!

^[1] Nueva incorporación a la carta. New incorporation to the menu