

A MANO

Producimos los embutidos con cerdo Gascón criado de forma ecológica

Gran selección de embutidos hechos en casa	38,50€
Panceta	16€
Papada	16€
Lomo curado	16€
Mortadella	14€
Jamón braseado	14€

**Según disponibilidad diaria*

PARA UNTAR

Focaccia con romero	5,50€
Focaccia, mantequilla casera y aceite de oliva del entorno	7,50€

AGRICULTORES LOCALES

Olivas gordal aliñadas	4,60€
Ensalada de tomate del día	11,90€
Parmigiana de berenjena	15,50€
Cogollos asados con ajoblanco	9,90€
Puerro asado, mantequilla tostada y avellana de Reus	10,50€

NO PUEDE FALTAR

Stracciatella de burrata, aceite de albahaca y hojas del entorno	13,90€
Tartar de cerdo Gascón	18,90€
Cabecero de lomo Gascón tonnato	14,90€

COMPLEMENTOS (PARA AÑADIR A TUS PIZZAS)

Anchoas del Cantábrico (5u)	12€
Jamón braseado	6,50€
Stracciatella	6€

A LA LEÑA

Finalizamos el proceso de nuestra pizza hecha con harina ecológica local

SEGÚN NOS DÉ LA TEMPORADA

Salsa de tomates cherries asados, mozzarella y holandesa de albahaca	14,90€
Crema de calabacín, gamba roja, calabacines asados y queso semicurado de cabra	26,90€
Tomate ananas, huevo duro, emulsión de pimiento amarillo y mozzarella	17,50€
Crema de berenjena, berenjena blanca, queso casín y mozzarella	15,50€
Crema de maíz, mini mazorcas de maíz, stracciatella de burrata y palomitas	16,90€
Esqueixada de bacalao, cherries aliñados frescos, cebolla de Figueras, polvo de aceituna Kalamata y mozzarella	21,90€

CLÁSICAS

Stracciatella de burrata, tomate y pesto de albahaca	16,90€
Sobrasada, queso Mahón, hinojo silvestre y mozzarella	16,50€
Quesos: Puig Pedròs, Gamoneu, Cabrales y mozzarella	16,50€
Chorizo picante, tomate, mozzarella y mejorana fresca	16,50€

ANTES DE IRTE

Tiramisú	5,50€
Tarta cremosa de chocolate, naranja confitada y nata fresca	6,90€
Fresitas del bosque con helado de crema leche de cabra y aceite de albahaca	8,90€