

# Ensaladas

---

---

*“Ligeras y deliciosas” ¡Cuidarse será un placer!*

**T**emplada - *Rulo de cabra a la plancha, nueces, aceite de albahaca, mermelada de vermicel sobre mezcla de lechugas y hojas verdes.* 9,50€

**L**a nena - *Finas rodajas de tomate con lechuga, jamón serrano, pesto rosso, lascas de parmesano y vinagre de Módena.* 10€

**D**e la Cantera - *Mezcla de hojas verdes, tomate marinado y cecina con pesto de oliva negra, gran padano y vinagreta de alcaparras.* 10€

# Hamburguesas

---

---

*De elaboración propia con piezas de la mejor calidad*

**Lalyburguer** – Hamburguesa de ternera gallega de 1/4 Kg. con queso Cheddar y jamón serrano. **10€**

**Celta** – 220 gramos de carne de porco celta, con nuestro acabado especial, queso cheddar, lechuga, tomate, mango y guacamole. **10€**

**Carne Mechada** – Exquisita carne de cerdo con vegetales ahumada en la parrilla durante 4 horas y con mucho queso cheddar. **10,5€**

**Bacalao con Puterío** – Crujiente hamburguesa hecha con un tradicional bacalao al pil pil, acompañada de ensalada y nuestra salsa de “puterío”. **11€**

## *“Hamburguesas Rellenas”*

**Pata de Cabra-** 250 gramos de jugosa carne de ternera, rellena de cecina, rulo de cabra y cebolla caramelizada, con base de ensalada. **11,2€**

**Marron Glacé-** 250 gramos de jugosa carne de ternera rellena de queso gorgonzola, nueces y castañas glaseadas, con base de ensalada. **11,5€**

**Lacón con Grelos-** 250 gramos de jugosa carne de porco celta... ¡Aún mas celta!, rellena de lacón con grelos y queso San Simón, con base de ensalada. **11€**

*Todas nuestras hamburguesas están acompañadas de patatas y salsas*

# Pizzas

---

---

- F**lorentina - Tomate, rulo de cabra, tomate natural, mozzarella, hojas verdes y aceite de albahaca. 11€
- C**uatro **Q**uesos - Tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone y scamorza. 11€
- A**tún - Tomate, atún, mozzarella, tomates verdes, pesto rosso y orégano. 11€
- C**arne **A**morosa - Jugosa por abajo y crujiente por arriba. Tomate, mozzarella y carne de ternera con nuestra salsa especial. 12,5€
- S**errana - Pisto, tomate natural, jamón serrano, Mozzarella de búfala, huevo y aceite de ajo. 12€
- T**rastevere - Tomate, mozzarella, lacón cocido, pistachos y albahaca 12,5€
- D'**aquí - Tomate, mozzarella, grelos, queso San Simón, lacón cocido y aceite de pimentón. 12,5€

# Pasta fresca

¡Nuestra debilidad! “Al regreso de un viaje por Italia nos dimos cuenta de que poco tiene que ver la cocina italiana con lo que habíamos probado hasta el momento. Confiamos que nuestros platos sean un reflejo de nuestra experiencia en ese gran país”

**E**spagueti **C**arbonara - Con la receta original del barrio del Trastevere en Roma; sin nata ni champiñones. ¿Imaginas? Guanciale o panceta (según mercado), ajo, queso pecorino, huevo campero, pimienta y aceite de albahaca. 10€

**E**spagueti **P**ortobello y **A**jo **N**egro - La Toscana sorprende por el protagonismo que cobran los productos de la huerta en sus platos. Champiñones Portobello, emulsión de ajo negro y huevo campero con gran padano. 10€

**T**agliatelle **B**oloñesa - La enésima boloñesa «original» que habréis probado, solo que esta proviene de una encantadora trattoria muy próxima a la Piazza de Santo Stefano. Carne de ternera guisada a fuego muy lento con mucho parmigiano y orégano. 9,5€

**N**oqui con **T**uco de la **A**buza **L**ola - Esta receta llegó a nuestra familia allá por el año 53 y repetimos cada domingo. 250gr de carne de ternera muy tierna y cocinada a baja temperatura. 15€

**T**agliatelle **G**enovésa- Exquisita receta de la costa norte de Italia, elaborada con almajas, “pesto genovés”, espinacas y piñones 10,5€

**F**also **R**isotto de **T**rufa y **C**astaña- *Puntalette de sémola con salsa de trufa y castañas asadas.* 10,5€

“Estas son nuestras recomendaciones, pero puedes combinar pasta y salsa a tu gusto”

*IVA 10% Incluido*

*Tlf. Reservas - 881120696*

# De Nuestro Horno

---

**L**asaña de **T**ernera - Clásica receta de lasaña uruguaya con carne de ternera, jamón y mucho queso. 13,5€

**C**anzones de **E**spinacas - Elaborados con filloas, espinacas, langostinos y salsa de tomate. 13,5€

**C**anzones de **S**etras - Elaborados con filloas, setas, solomillo de cerdo y gratinado con castañas. 13,5€

**R**otolo de **S**almón - Rollo de calabacín, puerro, salmón y mozzarella; todo ello gratinado con una suave salsa Napolitana. 12,7€

**A**rrollado **P**iamontés - Espiral de pasta rellena de espinacas, ricotta, nueces y jamón, cubierto con bechamel, tomate fresco y mozzarella. 12,7€

# *Postres*

---

---

## *Tartas Caseras*

*Vulcanet de chocolate con helado de vainilla y nueces*

*Sorbete de mango con frutas del bosque y barquillo*

4,8€



# Antipasto

---

---

*Propuesta de primeros ideales para compartir...*

**Panvolone Clásico:** Queso provolone gratinado con orégano. 7,2€

**Pomo Panvolone:** provolone con tomate fresco y albahaca. 8€

**Pesto Panvolone:** provolone con pesto rosso 8€

**Gali Panvolone:** provolone gratinado acompañado de mermelada casera de pimientos de padrón. 8,5€

**Surtido de Croquetas:** Rabo de Joro al vino tinto, Boletus y Bacalao. (bu) 9€

**Mozzarella Crujiente:** Gajos de mozzarella frita sobre dados de tomate rojo y verde. 9€

**Burrata Puteada:** Burrata sobre salsa de encurtidos (puterio) con yema curada y almendra dulce. 10€