

LA PIZZICLETA

Todas nuestras pizzas están elaboradas en horno de leña tradicional, con harinas ecológicas, masa madre, fermentaciones largas, salsa de tomate casera, productos locales, frescos y de temporada

◊ EN FRÍO ◊

Pimientos de Isla a la parrilla queso azul Brígida /18€

Queso Divirin al horno de leña pan suflado /16€

Tartar de aguacate algas, perlas picantes y holandesa de mango /16€

Ensalada de pollo aliño de yogur y mostaza /17€

Burrata Biribil vinagreta de aceituna kalamata, pesto de lechuga de mar, aceite de anchoa /18€

◊ PASTAS ◊

Pasta fresca elaborada por nosotros de manera artesanal, con harinas y huevos ecológicos

Ravioli de bogavante en salsa chilli crab, miso blanco, esferas de algas /25€

Tortellini de boletus en salsa de hongos y champán /23€

Panzerotti de espinaca, ricotta de leche de oveja, piñones y salsa de queso Brígida /20€

Pappardelle boloñesa, burrata Biribil /20€

Ravioli de boniato, nueces, salsa de queso ahumado Cerréu /20€

Pappardelle en salsa blanca, hongos y trufa negra /25€

◊ POSTRES ◊

Postres hechos con mimo por nuestro equipo Pastrycleta

Tarta de Queso al horno /8€

Suflé tradicional helado de limón y romero /10€ (tiempo de elaboración 10 min.)

Tarta de Chocolate tofe de Lustau /8€

Babá al ron crema fría de té del puerto /10€

LA PIZZICLETA

*Todas nuestras pizzas están elaboradas en horno de leña tradicional,
con harinas ecológicas, masa madre, fermentaciones largas, salsa de tomate casera,
productos locales, frescos y de temporada*

◆ PIZZAS ◆

La Dunlop

(Base tomate)

Hongos de temporada (amanita o boletus), espinaca fresca, burrata Biribil

/24€

La Braguia

(Base blanca)

Cuatro quesos de Cantabria: Braniza, Brígida, Cerréu, Divirín y aceituna kalamata

/20€

El Chivo

(Base blanca)

Carne mechada, queso Cervellán, emulsión de alcaparra frita

/22€

Lebaniega

(Base tomate)

Nuestro chorizo de cerdo celta, queso Oro de Prases, creme fraiche, vinagreta de rúcula y pipas

/21 €

El Caracol

(Base blanca)

Sobrasada de nuestro atún en conserva, cebolla confitada, Divirín y queso Lolo

/21€

Tresviso

(Base blanca)

Queso Javier Campo y matanza: panceta, chorizo, morcilla, creme fraiche

/20€

Tres Mares

(Base blanca)

Patata al romero, pollo asado, crema de zanahoria y cúrcuma, Braniza, mozzarella Biribil, cebolla frita

/20€