

# 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€