

Acebuche

RESTAURANTE · PIZZERÍA

MENÚ

Antipasti

- **Focaccia al romero.** 

6,90€
- **Provolone al forno.** 

11,90€
- **Bruscheta de burratina,** 

tomate seco, pistachos, aceite de albahaca y pesto verde de pistacho.

9,90€
- **Bruschetta de gorgonzola,** 

peras a la sidra, rúcula y crema de almendras.

9,90€
- **Brioche de sardina ahumada,**

crema de anacardos, arándanos secos y ralladura de lima.

9,90€
- **Hummus de albahaca con focaccia.** 

12,50€
- **Carpaccio de calabacín.** 

Calabacín, crema de pimientos del piquillo, perlas de pimiento amarillo, crema de parmesano y brotes.

11,90€
- **Carpaccio de ternera.**

120 gr. de ternera 100% retinto, mayotrufa, rúcula y lascas de parmesano.

18,50€
- **Carpaccio de pulpo.**

Láminas de pulpo, crema de piquillos y perlas de pimiento amarillo.

18,50€
- **Melanzane alla parmigiana con espuma de parmesano.** 

Berenjena, tomate y albahaca con espuma y crujiente de parmesano.

12,90€
- **Tabla de quesos italianos.** 400gr. 

Gorgonzola, burratina, taleggio, scamorza affumicata y parmigiano.

17,90€



Ensaladas

- **Caprese Kumato.**  **12,50€**
Mozarella de bufala, kumato, rúcula y pesto verde casero.
- **César.** **13,90€**
Hojas variadas, crujiente de pollo marinado, cherrys, parmesano, pan tostado y salsa César casera.
- **Capra.** **13,90€**
Hojas variadas, rúcula, rulo de cabra al horno, bacon, piñones y vinagreta de mostaza y miel.
- **Burrata fresca.**  **16,90€**
250 gr. de burrata fresca, melón aromatizado con vainilla, rúcula y anacardos.

Pasta elaborada

- **Gnocchi de patata.**  **13,50€**
Pesto verde, salsa boloñesa o salsa de queso.
- **Spaghetti/Penne alla bolognese.** **13,90€**
Salsa bolognesa casera.
- **Spaghetti/Penne alla bolognese vegana.**  **13,90€**
Salsa de tomate y ragú de soja texturizada.
- **Spaghetti alla carbonara.** **17,50€**
Huevo, parmesano y guanciale.
Aconsejamos probarlo con tagliatelle al huevo artesano (+3€)
- **Lasagna bolognese.** **14,50€**
Con crema de parmesano y pesto verde.
- **Paccheri alla putanesca di polpo.** **21,90€**
Salsa de tomate, pulpo, alcaparras, aceitunas negras y ajo.



Pasta fresca artesanal

- **Tortellini de carne con salsa panna y prosciutto.** 14,50€
Pasta fresca rellena de carne con salsa de nata y jamón cocido.
- **Quadrelli de espárragos verdes y mascarpone.** 17,50€ 
Burratina, salvia, avellanas y brotes.
- **Fiocchetti formaggio y pera con salsa 4 quesos.** 17,50€ 
Pasta fresca rellena de gorgonzola y pera.
- **Tortelli nero relleno de salmón y ricotta.** 17,90€
Pasta fresca artesana rellena de salmón y queso ricotta con fume y brotes de eneldo.
- **Tagliolini nero gamberetto.** 18,50€ 
Pasta fresca negra con gambones, ajo, aove y filamentos de chile.
- **Tortelli de trufa y burrata.** 18,90€ 
Pasta fresca artesana rellena de trufa y burrata con salsa de crema de trufa.

Risotto

- **Risotto de setas variadas.** 19,50€ 
Con burratina y crema de trufa.
- **Risotto de carrillada y espuma de parmesano.** 19,50€

Carne de retinto

- **Scaloppine de retinto a la plancha.** 17,50€
- **Scaloppine de retinto con salsa 4 quesos.** 19,50€
250 gr. de retinto, con salsa de queso y patatas rústicas
- **Tagliata con setas variadas.** 19,50€
250 gr. de retinto acabado con mix de setas y patatas rústicas



Pizzas clásicas

El secreto de nuestras pizzas reside en nuestra masa, elaborada cada día, sometida a una fermentación de 48 horas en nuestras cámaras y moldeada artesanalmente justo antes de deslizarse en nuestro horno de piedra. El resultado es una base fina y crujiente, con un sabor que te llevará al corazón de Italia.

- **Margherita clásica.** 

Tomate, fior di latte y albahaca.

Aconsejamos añadir mozzarella de búfala

• **Margherita giallo.** 

Tomate amarillo, fior di latte y albahaca.

• **Margherita regina pomodoro.** 

Fior di latte, pacchettelle amarillo y pomodoro asolato.

• **Prosciutto.**

Tomate, fior di latte, prosciutto cotto y albahaca.

• **Tonno e cipolla.**

Tomate, fior di latte, atún, cebolla morada y albahaca.

• **Diavola.** 

Tomate, fior di latte, salami napolí aceite picante y albahaca.

Aconsejamos añadir mozzarella de búfala.

• **Vegetariana.** 

Tomate, fior di latte, berenjena, calabacín, pimiento rojo, pimiento amarillo, puerro, rúcula y albahaca.

• **4 Formaggi.** 

Tomate, fior di latte, gorgonzola, scamorza affumicata, parmesano y albahaca.

• **Capricciosa.**

Tomate, fior di latte, prosciutto, champiñones, alcachofas, aceituna negra y albahaca.



Pizzas no tan clásicas

- **Marinara.**
Tomate, anchoas, ajo, orégano y albahaca.
Aconsejamos añadir mozzarella de bufala.
 - **Acebuche.** 
Tomate, fior di latte, calabacín, gorgonzola, nueces y albahaca.
 - **Rústica.** 
Tomate, fior di latte, queso de cabra, cherrys, rúcula y albahaca.
Aconsejamos añadir speck ahumado
 - **Calzone.**
Tomate, fior di latte, prosciutto, provolone y albahaca.
 - **Calzone picante.**
Tomate, fior di latte, ricotta, nduja calabresa picante y albahaca.
 - **Barbacoa.**
Tomate, fior di latte, panceta, cebolla morada y salsa barbacoa.
 - **Carbonara.**
Fior di latte, guanciale, parmesano, yema de huevo, pimienta negra y albahaca.

12,50€

13,90€

14,50€

14,50€

14,50€

14,90€

15,50€

¿QUIERES INGREDIENTES EXTRAS?

Carrillada | Guanciale | Burratina | Crema de boletus |
Pesto verde | Mozzarella de bufala 3€
Shiitake | Panceta | Queso Payoyo | Nduja 2€
Resto de ingredientes 1€



Pizzas gourmet

- **Nduja.**

Tomate, fior di latte, nduja calabresa picante, scamorza affumicata, miel, nueces y albahaca.

14,90€
- **Mantovana.**

Crema de calabaza, fior di latte, guanciale champiñones, gorgonzola y albahaca.
Aconsejamos añadir mozzarella de bufala.

15,50€
- **Tartufata.**

Fior di latte, panceta, parmesano, crema de trufa, almendras y albahaca.

15,90€
- **Serrana.**

Tomate, fior di latte, carrillada, queso payoyo, shiitake y albahaca.

15,90€
- **Bologna.**

Fior di latte, pesto verde, mortadela siciliana, burratina, pistachos y albahaca.

15,90€
- **Pesto.** 

Pesto verde casero, fior di latte, alcachofas salteadas, cherrys, cebolla morada, parmesano y albahaca.

15,90€
- **Porcini.** 

Crema de boletus, fior di latte, cebolla morada, shiitake y albahaca.

16,50€

 **Vegetariano**  **Vegano**  **Picante**

**Pan, grissini y servicio 1,70€*



Postres

- **Cannoli siciliano (4 uds).**  **6,50€**
Con crema de queso ricotta y mascarpone con virutas de pistacho.
- **Tortino di cioccolato.**  **6,90€**
Volcán de chocolate negro acompañado de helado de vainilla.
- **Tortino di cioccolato vegano / sin gluten.**  **6,90€**
Volcán de chocolate negro con sorbete de mango.
- **Tortino di lotus.**  **6,90€**
Volcán de crema de lotus, crujiente de galleta lotus y helado de vainilla.
- **Cremoso de mascarpone con frutos rojos.**  **6,90€**
Helado de mascarpone, tierra crujiente de mantequilla y frutos rojos.
- **Tarta de queso.**  **7,50€**
Base de galleta salada, crema de queso de cabra y mermelada de fresas de Conil.
- **Tiramisú.**  **6,90€**
Bizcocho bañado en café y licor con capas de crema mascarpone cubierto de cacao.
- **Calzone de Nutella.**  **11,50€**
Masa de pizza, crema de Nutella con gotas de chocolate blanco y crujiente de bizcocho.



Cafés e infusiones

- **Café solo o cortado.** 1,90€
- **Café manchado o con leche.** 2,30€
- **Café bombón.** 2,50€
- **Capuccino.** 3,30€
- **Té rooibos chai bio.** 1,90€
- **Té verde de jengibre y limón bio.** 1,90€
- **Té negro inglés con caramelo.** 1,90€
- **Menta poleo y manzanilla.** 1,60€

Vinos dulces

- **El Maestro Sierra P.X.** 3,90€
*Jerez. Palomino y Pedro Ximénez
Maestro Sierra, Cádiz, España.*
- **El Maestro Sierra Amoroso Medium.** 3,90€
*Jerez. Palomino y Pedró Ximénez.
Maestro Sierra, Cádiz, España.*
- **El Maestro Sierra Cream** 3,90€
*Jerez. Palomino y Pedro Ximénez.
Maestro Sierra, Cádiz, España.*