

Acebuche

RESTAURANTE • PIZZERÍA

Antipasti

Para abrir el plan

- **Focaccia al romero.**  **6,90€**
- **Provolone al forno.**  **11,90€**
- **Bruscheta de burratina,**  **9,90€**
tomate seco, pistachos, pesto verde, miel y rúcula.
- **Bruschetta de gorgonzola,**  **9,90€**
peras caramelizadas, almendras garrapiñadas y brotes verdes.
- **Hummus de albahaca con focaccia.**  **13,50€**
- **Melanzane alla parmigiana.**  **13,50€**
Berenjena, tomate y albahaca con espuma y crujiente de parmesano.
- **Tabla de quesos italianos.** 400gr.  **17,90€**
Gorgonzola, burratina, taleggio, scamorza affumicata y parmigiano.
- **Carpaccio de pez espada ahumado.** **18,50€**
Láminas de pez espada, cebolla encurtida, salsa yogurt cítrica y brotes verdes.
- **Carpaccio de ternera.** **19,50€**
120 gr. de ternera 100% retinto, tomate seco, rúcula, mayotrufa y parmesano.

Ensaladas

Fresco y ligero

- **César.** **13,90€**
Hojas variadas, crujiente de pollo marinado, cherrys asados, parmesano, pan tostado y salsa César casera.
- **Capra.** **13,90€**
Hojas variadas, rulo de cabra al horno, bacon, nueces, manzana caramelizada y vinagreta de mostaza y miel.
- **Burrata fresca.**  **16,90€**
200 gr. de burrata fresca, calabacín, brotes verdes, piñones, cherrys asados y aceite de albahaca.

Niños

Para los pequeños

- **Penne alla bolognese.** **14,50€**
Salsa bolognesa casera.
- **Tortellini de carne con salsa panna y prosciutto** **15,50€**
Pasta fresca rellena de carne con salsa de nata y jamón cocido.

Pasta elaborada

Aquí empieza lo bueno

- **Gnocchi de patata.**  13,90€
Pesto verde, salsa boloñesa o salsa de queso.
- **Spaghetti alla bolognese.** 14,50€
Salsa bolognesa casera.
- **Spaghetti alla bolognese vegana.**  14,50€
Salsa de tomate y ragú de soja texturizada.
- **Spaghetti alla carbonara.** 17,50€
Huevo, parmesano y guanciale.
Aconsejamos probar con tagliatelle al huevo artesano (+3€)
- **Lasagna bolognese.** 15,50€
Con crema de parmesano y pesto verde.

Pasta fresca artesanal

Sabor en su punto

- Tortellini nero relleno de salmón y ricotta.

Pasta fresca artesana rellena de salmón y ricotta, manzana caramelizada, huevas de salmón y salsa de lima.

17,90€

- Fiocchetti formaggio y pera con salsa 4 quesos. 

Pasta fresca rellena de gorgonzola y pera.

17,90€

- Ravioli de carrillera de ternera.

En su salsa, parmesano y avellanas.

18,90€

- Agnoli de trufa y burrata. 

Pasta fresca artesana rellena de trufa y burrata con salsa de crema de trufa.

18,90€

- Tagliolini nero gamberetto.

Pasta fresca negra con gambones, ajo y filamentos de chile.

19,50€

Risottos

Suave y cremoso

- **Risotto de setas variadas.**  **20,50€**
Con burratina y crema de trufa.
- **Risotto de carrillada y espuma de parmesano.** **20,50€**

Carnes retintas

Puro fuego y sabor

- **Scaloppine de retinta a la plancha.** **17,90€**
- **Scaloppine de retinta con salsa 4 quesos.** **19,50€**
250 gr. de retinto con salsa de queso y patatas rústicas.
- **Tagliata con setas variadas.** **21,50€**
250 gr. de retinto acabado con mix de setas y patatas rústicas.

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

**Pan, grissini y servicio 1,80€*

Pizzas clásicas

Las que nunca fallan

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

11,50€

• Margherita regina pomodoro. 

Tomate amarillo, fior di latte, cherrys amarillos asados, tomate semiseco y albahaca.

Aconsejamos añadir mozzarella de búfala

13,90€

• Prosciutto.

Tomate, fior di latte, prosciutto cotto y albahaca.

13,90€

• Tonno e cipolla.

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

13,90€

• Diavola. 

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

Aconsejamos añadir mozzarella de búfala.

13,90€

• Vegetariana. 

Tomate, fior di latte, verduras asadas (Berenjena, calabacín, pimiento rojo, pimiento amarillo y puerro), rúcula y albahaca.

14,50€

• 4 Formaggi. 

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

14,90€

• Capricciosa.

Tomate, fior di latte, prosciutto, champiñones, alcachofas salteadas, aceitunas negras, y albahaca.

15,50€
- RESTAURANTE • PIZZERÍA

Pizzas no tan clásicas

Para salir de lo habitual

• Marinara.	12,90€
<i>Tomate, anchoas, ajo, orégano y albahaca.</i>	
<i>Aconsejamos añadir mozzarella de bufala.</i>	
• Acebuche. 	14,50€
<i>Tomate, fior di latte, calabacín, gorgonzola, nueces y albahaca.</i>	
• Calzone.	14,90€
<i>Tomate, fior di latte, prosciutto, provolone y albahaca.</i>	
• Rústica 2.0.	15,50€
<i>Tomate, fior di latte, queso de cabra, cherrys, jamón serrano, rúcula y albahaca.</i>	
• Barbacoa.	15,50€
<i>Tomate, fior di latte, panceta, cebolla morada y salsa barbacoa.</i>	
• Carbonara.	15,90€
<i>Fior di latte, guanciale, parmesano, yema de huevo, pimienta negra y albahaca.</i>	

¿Quieres ingredientes extras?

- Pastrami | Guanciale | Burratina | Pesto verde |*
- Mozzarella de bufala **3€***
- Jamón Serrano | Panceta | Queso Payoyo | Nduja **2€***
- Resto de ingredientes **1€***

Pizzas gourmet

Otro nivel

- **Nduja.** **14,90€**
Tomate, fior di latte, nduja calabresa picante, ricotta, miel, nueces y albahaca.
- **Mantovana.** **15,90€**
Crema de calabaza, fior di latte, guanciale champiñones, gorgonzola y albahaca.
Aconsejamos añadir mozzarella de búfala.
- **Tartufata.** **15,90€**
Crema de trufa, fior di latte, panceta, parmesano, champiñones y albahaca.
- **Mediterránea.**  **15,90€**
Fior di latte, berenjenas asadas, burratina, tomate seco, pesto rojo y albahaca.
- **Pesto.**  **15,90€**
Pesto verde casero, fior di latte, alcachofas salteadas, cherrys, cebolla morada, parmesano y albahaca.
Aconsejamos añadir queso de cabra.
- **Bologna.** **16,50€**
Fior di latte, pesto verde, mortadela siciliana, burratina, pistachos y albahaca.
- **Pastrami.** **16,50€**
Fior di latte, pastrami, muhammara, cherrys amarillos asados y albahaca.

Postres

El final que apetece

- **Cannoli siciliano (4 uds).**  **6,50€**
Con crema de ricotta dulce, virutas de pistacho y crema de pistacho. Extra 1,80€/ud.
- **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.
- **NUESTRA VERSIÓN del tiramisú.**  **6,90€**
Bizcocho crujiente bañado en almíbar de licor de café, crema mascarpone y cacao.
- **Tarta cremosa de queso payoyo.**  **7,50€**
Crumble y mermelada de frutos rojos.
- **Pizza de Nutella.**  **12,50€**
Masa de pizza, crema de Nutella, crema de pistachos, trozos de chocolate blanco y crujiente de frambuesa.

Cafés e infusiones

La última parte del plan

• Café solo o cortado.	1,90€
• Café manchado o con leche.	2,30€
• Café bombón.	2,60€
• Capuccino.	3,50€
• Menta poleo y manzanilla.	1,80€
• Té rooibos chai bio.	1,90€
• Té verde de jengibre y limón bio.	1,90€
• Té negro inglés con caramelo.	1,90€

Vinos dulces

Para alargar el momento

• El Maestro Sierra P.X.	3,90€
<i>Jerez. Palomino y Pedro Ximénez.</i>	
<i>Maestro Sierra, Cádiz, España.</i>	
• El Maestro Sierra Cream	3,90€
<i>Jerez. Palomino y Pedro Ximénez.</i>	
<i>Maestro Sierra, Cádiz, España.</i>	
• El Maestro Sierra Amoroso Medium.	3,90€
<i>Jerez. Palomino y Pedró Ximénez.</i>	
<i>Maestro Sierra, Cádiz, España.</i>	