

8
HAMBURGERIA / Gourmet
Foggia

M E N Û



“Uno non può pensare bene, amare bene,
dormire bene, se non ha mangiato bene”

Virginia Woolf



ENTRANTES

CHIPS* € 4

DIPPERS* € 4

Añadido de salsa y pulled + € 2,50

PATATAS AMERICANAS* € 5

Añadido de salsa y bacon crujiente
+ € 2,50

10 BOCADOS CON SALSA DE QUESO
Y PIMIENTA € 7

QUESO Y VENTRICINA EN TERRINA € 6

PALITOS DE MOZZARELLA x6* € 8

BOLAS DE PULLED PORK CON REBOZADO DE
PANKO SOBRE SALSA DE TOMATE, SALSA DE
QUESO Y SALSA DE ALBAHACA (4 pz) € 8

FETA EN COSTRA DE PASTA FILO, MIEL
Y ALMENDRAS LAMINADAS € 8

BROCHETAS DE CORDERO (5 pz) € 8

EL MEXICANO
2 pz de ribs y 5 pz de alitas de pollo
al pimentón € 9

BROCHETA DE POLLO x 2 pz
empanada y acompañada con salsa € 9

BOMBETTE PUGLIESES
con caciocavallo y tomates secos sobre salsa de
caciocavallo € 9

CARPACCIO DE TERNERA CBT
con rúcula, grana y citronette (aceite y limón) € 10

TARTAR DE TERNERA
stracciatella, flor de alcaparras, tomate al horno,
almendras tostadas y saladas, cebolla de Tropea € 13

* (cadena de frío)
- Productos cocidos - intolerancias y alérgenos





TACOS

2 uds.

TACOS DE PULLED PORK (2 uds.)

Pulled pork, aguacate, brotes tiernos, salsa BBQ, mayonesa

€ 8

TACOS DE TARTAR (2 uds.)

Tartar de ternera con tomate cherry fresco, salsa de aguacate, salsa de mostaza y miel, cebolla roja de Tropea

€ 10

* producto congelado

BRUSCHETTAS

2 uds.

TOMATITOS FRESCOS, RÚCULA Y GRANA PADANO € 5

JAMÓN CRUDO DE PARMA, PESTO DE ALBAHACA, RÚCULA,
STRACCIATELLA Y CALABACÍN EN ESCABECHE € 6

TARTAR DE TERNERA BLACK ANGUS, TOMATITOS ASADOS,
SALSA DE AGUACATE Y FLOR DE ALCAPARRA € 7

TOMATE ROJO Y AMARILLO, BERENJENAS FRITAS Y CACIORICOTTA € 7





TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS

recomendada para dos personas

€ 18

MENÚ INFANTIL

Panino hot dog, guarnición de patatas fritas*, bebida

€ 8

2 mini hamburguesas de ternera con mayonesa, lechuga, tomate, guarnición de patatas fritas*, bebida

10

Milanesa de pollo, guarnición de patatas fritas*, bebida

€ 10

* (cadena de frío)



PINSE

JAMÓN CRUDO DE PARMA, FIORDILATTE FC, RÚCULA, TOMATE CONFIT Y CALABACÍN EN ESCABECHE € 16

CAPOCOLLO DE MARTINA FRANCA, STRACCIATELLA, PIMIENTOS ASADOS Y ALMENDRAS LAMINADAS € 15

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA EN COCCIÓN, BERENJENAS, GRANA, TOMATES CONFIT Y SALSA DE ALBAHACA € 15

FIORDILATTE, TIRITAS DE TERNERA 300 g, SALSA DE AGUACATE Y PIMIENTA AL LIMÓN € 15

CARPACCIO DE TERNERA CBT, RÚCULA, TOMATITOS FRESCOS Y SALSA DE CACIOCAVALLO € 15

N.B. condimentos añadidos después de la cocción





ENSALADAS

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA, BROTES TIERNOS, DADOS DE PAN TOSTADO, SALSA CÉSAR, LASCAS DE GRANA Y AGUACATE € 12

FETA, MAÍZ, TOMATE, ACEITUNAS, CEBOLLA ROJA DE TROPEA Y BROTES TIERNOS € 12

TIRITAS DE TERNERA, PATATAS EN DOBLE COCCIÓN, TOMATES ASADOS, FIORDILATTE, BROTES TIERNOS Y CALABACÍN EN ESCABECHE € 13

MAIN COURSE

HAMBURGUESA DE CERDO CON GUARNICIÓN A ELEGIR (180 g aprox.)	€ 11
HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN A ELEGIR (180 g aprox.)	€ 12
HAMBURGUESA DE PAVO, JENGIBRE Y LIMA (180 g aprox.) CON GUARNICIÓN A ELEGIR	€ 12
TAGLIATA DE POLLO CON SALSA DE MIEL Y MOSTAZA, NUECES	€ 12
HAMBURGUESA 400 g aprox. CON GUARNICIÓN A ELEGIR	€ 15
CHULETÓN DE TIGRINT 350gr aprox.	€ 16
HAMBURGUESA DE WAGYU ITALIANA 180 g aprox. CON GUARNICIÓN A ELEGIR	€ 18
TIRITAS DE TERNERA 300 g con rúcula, grana y glaseado de vinagre balsámico	€ 18
ENTRECOT DE ANGUS IRLANDÉS (300 g de media con lascas de Grana Padano y tomatitos asados)	€ 20
PRUSIANA 350 g	€ 20
T-BONE corte florentino 550 g	€ 22
FILETE DE TERNERA 300 g, sal y pimienta	€ 26
GALIZIANA 350gr.	€ 30
TOMAHAWK 1100gr aprox.	€ 50
WAGYU ITALIANA 350gr aprox.	€ 60

N.B. para cortes de carne extra, consultar al personal.





un u
alreite
medic...

del meicora



BREAK DE HAMBURGUESERÍA

hamburguesa de ternera 180 g cubierta con huevo frito, capocollo crujiente, tomate para ensalada, patatas fritas, salsa de caciocavallo y pan local

€ 18

PARRILLADA MIXTA

brochetas de cordero, salchicha de cerdo, entrecot de Angus irlandés con tomates al horno y Grana Padano, ribs y salsa BBQ, patatas de doble cocción

€ 40





HAMBURGER

	panino	piatto
PUGLIESE		
hamburguesa de ternera 180 g, capocollo de Martina Franca, stracciatella de Andria, brotes tiernos y tomates secos	€ 11	€ 14
SUPERAMERICANO		
hamburguesa de ternera 180 g, bacon crujiente, salsa burger, brotes tiernos, tomate, ketchup y really crunch	€ 13	€ 16
AFFUMICATO		
hamburguesa de cerdo negro 180 g, provola ahumada de Andria, patatas al horno, speck, salsa BBQ, cebolla crujiente, brotes tiernos	€ 10	€ 13
CALABRESE		
hamburguesa de ternera 180 g, 'nduja calabresa, cebolla roja de Tropea caramelizada, stracciatella de Andria, tomate, mayonesa y brotes tiernos	€ 13	€ 16
THE QUEEN		
hamburguesa de ternera 180 g, guanciale crujiente, patatas al horno, fiordilatte, rúcula, grana, brotes tiernos y mayonesa	€ 14	€ 17
SUPER PUPILLO		
hamburguesa de cerdo negro 180 g, mozzarella, mortadela a la plancha, patatas al horno, brotes tiernos, crema de pistacho	€ 12	€ 15
ALL'OCCHIO		
hamburguesa de ternera 180 g, salsa de caciocavallo, rúcula, huevo frito, capocollo crujiente y brotes tiernos	€ 12	€ 15
VEG		
hamburguesa vegana 180 g, brotes tiernos, tomates y berenjenas a la parrilla	€ 9	€ 12
AMATRICIANA		
hamburguesa de pollo, Grana Padano, guanciale, brotes tiernos y mayonesa	€ 10	€ 13
GIORGINA		
hamburguesa de pollo, fiordilatte, ventresca, brotes tiernos y mayonesa	€ 10	€ 13

N.B. solo es posible realizar una modificación por bocadillo

N.B. versión al plato servida con guarnición de patatas

BOCADILLOS DE CARNE

ER BOMBETTA

bombette de cerdo con caciocavallo y tomates secos, pimientos y mayonesa

€ 11 € 14

ZIA RITELLA

chapata artesanal, salchicha de cerdo, speck crujiente, calabacines a la parrilla, stracciatella de Andria, crema de pistacho

€ 11 € 14

MR CHICKEN 2.0

chapata artesanal, bacon crujiente, milanesa de pollo, scamorza ahumada, brotes tiernos, patatas fritas y BBQ

€ 10 € 13

PULLED SUMMER

chapata artesanal, pulled pork y BBQ

€ 9 € 12





GUARNICIONES

PATATAS AL HORNO € 5,00

CACIOCAVALLO FUNDIDO € 6,00

BERENJENAS A LA PARRILLA € 6,00

CALABACINES A LA PARRILLA € 6,00

PIMIENTOS ASADOS € 6,00

PULLED PORK € 6,00

MIX 3 COCCIONES € 14,00

DESSERT

POSTRES DE LA CASA € 6



BEBIDAS

AGUA 0,75 L € 2

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA 33 CL € 3

ESTATHÈ
melocotón, limón € 2,5

COPA DE VINO € 5

AMARGOS, CAFÉ, DESTILADOS

CAFFÈ € 1,5

AMARO DEL CAPO € 3

JAGERMAISTER € 3

AMARO LUCANO € 3

AMARO PETRUS € 4

AMARO MONTENEGRO € 3

JEFFERSON € 5

UNICUM € 3

LIMONCELLO € 3

BRANCAMENTA € 3

FERNET BRANCA € 3

GAMBRINUS € 4

GRAPPA SEGNANA BIANCA € 6

GRAPPA BARRICATA SOLERA € 7

GRAPPA AMARONE OF BONOLLO € 8

PASSITO DI PANTELLERIA € 5

RUM ABUELO 12 ANNI € 8

RUM DON PAPA € 10

WHISKEY LAPHROAIG € 10

LISTA DE LOS 14 ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Se ruega al cliente que comunique al personal de sala la necesidad de consumir alimentos sin determinadas sustancias alergénicas antes de realizar el pedido.
Durante la preparación en cocina, no se puede excluir la posibilidad de contaminaciones cruzadas.
Por tanto, nuestros platos pueden contener las siguientes sustancias alergénicas según el Reg. UE 1169/11.

...

GLUTEN - 1

(cereales, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, incluidos híbridos derivados)

CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS - 2

(marinos y de agua dulce: gambas, langostinos, cangrejos y similares)

HUEVOS - 3

(huevos y productos que los contienen: mayonesa, emulsionantes, pasta al huevo)

PESCADO Y DERIVADOS - 4

(productos alimentarios en los que está presente el pescado, incluso en pequeñas cantidades)

CACAHUETES Y DERIVADOS - 5

(cremas y condimentos en los que también puede haberlos en pequeñas dosis)

SOJA Y DERIVADOS - 6

(productos derivados como leche de soja, tofu, espaguetis de soja y similares)

LECHE Y DERIVADOS - 7

(cualquier producto en el que se utiliza leche: yogur, galletas, tartas, helado y diversas cremas)

FRUTOS SECOS Y DERIVADOS - 8

(almendras, avellanas, nueces comunes, nueces de anacardo, nueces pecanas, anacardos, pistachos)

APIO Y DERIVADOS - 9

(tanto en trozos dentro de preparados para sopas, salsas y concentrados vegetales)

MOSTAZA Y DERIVADOS - 10

(puede encontrarse en salsas y condimentos, especialmente en la mostaza)

SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS - 11

(semillas enteras usadas en pan, harinas que las contienen en mínima cantidad)

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS - 12

(dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l; usados como conservantes. Pueden encontrarse en: conservas de productos del mar, alimentos en vinagre, en aceite y en salmuera, mermeladas, vinagre, setas secas y bebidas analcohólicas y vinos)

ALTRAMUZ Y DERIVADOS - 13

(presente en alimentos veganos como asados, embutidos vegetales, harinas y similares)

MOLUSCOS Y DERIVADOS - 14

(mejillones, caracoles, almejas, vieiras, ostras, lapas, berberechos, etc.)




HAMBURGERIA / Gourmet
Foggia