



M E N Û

Hamburgeria  
gourmet



Hamburgeria  
gourmet



Hamburgeria  
gourmet



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

Virginia Woolf



# ENTRANTES

DIPPERS*	€ 4
REALLY CRUNCH*	€ 4
PAPAS AMERICANAS*	€ 5
Añadir salsa y bacon crujiente + € 2,50	
ESFERAS DE PULLED PORK CON REBOZADO DE PANKO, SALSAS BBQ Y BACON 4 UDS	€ 8
PALITOS DE MOZZARELLA X6*	€ 8
FLORES DE CALABACÍN X4*	€ 10
SCAGLIOZZI QUESO Y PIMIENTA	€ 7
RIBS & BBQ	€ 6
BOMBETTE PUGLIESI con caciocavallo y guancial	€ 9
QUESO Y CHAMPIÑONES	€ 7
HABAS Y ACHICORIA	€ 7
BROCHETAS DE CORDERO (10 UDS)	€ 15
TARTAR DE TERNERA SCOTTONA CON MOSTAZA Y MIEL, CRUMBLE DE AVELLANA, YEMA CREMOSA	€ 9
TARTAR DE TERNERA SCOTTONA con stracciatella, alcaparras, tomate al horno, almendras tostadas y saladas, cebolla roja	€ 13
LINGOTE DE POLENTA CON ACHICORIA SALTEADA, RICOTTA Y ALMENDRAS	€ 7
MILHOJAS DE BERENJENA CON TOMATE CONFITADO, PESTO DE ALBAHACA Y FIORDILATTE	€ 6
HUEVO CBT CON CREMA DE PATATA Y LÁMINAS DE TRUFA	€ 7

\*(cadena de frío)

\*FC fuera de cocción - intolerancias y alergias





# TACOS

2 uds.

## TACOS DE PULLED PORK (2 UDS)

Pulled pork, ensalada de col blanca, aguacate\*, semillas de sésamo, salsa BBQ, mayo

€ 8

## TACOS TARTAR (2 UDS)

Tartar de ternera, mezcla de ensalada aliñada con mayo-mostaza-miel, cebolla caramelizada, gomasio

€ 10

\* producto congelado

# BRUSCHETTAS

2 uds.

CAPOCOLLO DE MARTINA FRANCA, PESTO DE ALBAHACA,  
STRACCIATELLA Y CALABACÍN A LA PARRILLA € 6

---

TOMATES ASADOS AL HORNO, RÚCULA, QUESO CACIO-RICOTTA  
(VEGETARIANO) € 5

---

CERDO DESMENUZADO, PROVOLA DERRETIDA A LA LLAMA,  
CEBOLLA ROJA CARAMELIZADA € 6

---

JAMÓN CURADO 18 MESES, GORGONZOLA, NUECES Y MIEL € 6

---

GORGONZOLA CON MASCARPONE, HUEVO A BAJA TEMPERATURA,  
PIMIENTA Y LÁMINAS DE TRUFA € 10





**TABLA**  
DE EMBUTIDOS Y QUESOS  
recomendada para dos personas  
€ 18

# BABY MENU

2 mini hamburguesas de ternera con mayonesa, ensalada, tomate, guarnición de patatas\*, bebida

**€ 10**

Filete empanado de pollo, guarnición de patatas\*, bebida

**€ 10**



# PINSE

CREMA DE CALABAZA, CHAMPIÑONES Y MOUSSE DE RICOTTA € 13

---

CREMA DE CALABACÍN, FIORDILATTE, GUANCIALE CRUJIENTE,  
PIMIENTA NEGRA Y LASCAS DE PECORINO € 15

---

GORGONZOLA CREMOSO, PATATAS, CREMA DE CALABAZA,  
MIEL MIL FLORES Y NUECES € 14

---

SALSA DE TOMATITO AMARILLO SALTEADO, BERENJENAS FRITAS,  
FIORDILATTE, ALBAHACA Y CACIORICOTTA € 12

---

JAMÓN CRUDO DE PARMA 20 MESES, FIOR DI LATTE FC, RÚCULA,  
TOMATE AL HORNO € 16

---

Note: condimentos fuera de cocción





# ENSALADAS

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA, MEZCLA DE ENSALADAS,  
DADOS DE PAN TOSTADO, SALSA CÉSAR, LASCAS DE GRANA  
PADANO, AGUACATE\* € 13

---

TIRAS DE TERNERA A LA PLANCHA, MEZCLA DE ENSALADAS,  
TOMATES CHERRY ASADOS AL HORNO, CHAMPIÑONES Y LASCAS  
DE GRANA PADANO € 13

# PLATOS PRINCIPALES

HAMBURGUESA DE CERDO CON GUARNICIÓN A ELEGIR (180 G APROX.)	€ 11
HAMBURGUESA DE TERNERA SCOTTONA CON GUARNICIÓN A ELEGIR (180 G APROX.)	€ 12
HAMBURGUESA CON QUESO Y SPECK CON GUARNICIÓN A ELEGIR (180 G APROX.)	€ 12
HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN A ELEGIR (180 G APROX.)	€ 12
TAGLIATA DE POLLO CBT CON MOSTAZA, MIEL Y NUECES	€ 14
FILETE DE CERDO CON PATATAS EN DOBLE TEXTURA Y CRUMBLE DE AVELLANA	€ 16
HAMBURGUESA 400 G APROX. CON GUARNICIÓN A ELEGIR	€ 15
ENTRECOT DE ANGUS IRLANDÉS (aprox. 300 g con lascas de Grana Padano y tomates asados)	€ 20
PRUSSIANA 350 G	€ 20
T-BONE ESTILO FIORENTINA 350 G	€ 22
FILETE DE TERNERA SCOTTONA 300 G, SAL Y PIMIENTA	€ 26
ENTRECOT CON LASCAS DE TRUFA Y SETAS	€ 25
GALLEGA 350 G	€ 30

N. B.: para cortes de carne extra, dirigirse al personal.







# **BREAK DE HAMBURGUESERÍA**

Hamburguesa de ternera scottona 180 g cubierta con huevo frito, capocollo crujiente, tomate 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 con salsa BBQ, patatas en doble cocción

**€ 40**





# Hamburguesas

	pan	plato
<b>PUGLIESE</b>		
Hamburguesa de ternera scottona 180 g, capocollo de Martina Franca, stracciatella de Andria, mezcla de ensaladas y tomates secos	€ 10	€ 13
<b>SUPERAMERICANO</b>		
Hamburguesa de ternera scottona 180 g, bacon crujiente, salsa cheddar, mezcla de ensaladas, tomate, ketchup y really crunch	€ 12	€ 15
<b>AFFUMICATO</b>		
Hamburguesa de cerdo negro 180 g, provola ahumada de Andria, patatas al horno, speck, salsa BBQ, cebolla crujiente, mezcla de ensaladas	€ 10	€ 13
<b>CALABRESE</b>		
Hamburguesa de ternera scottona 180 g, crema de 'nduja calabresa, cebolla roja de Tropea caramelizada, stracciatella de Andria, tomate, mayonesa y mezcla de ensaladas	€ 12	€ 15
<b>THE QUEEN</b>		
Hamburguesa de ternera scottona 180 g, guanciales crujientes, patatas al horno, fiordilatte, rúcula, Grana y mezcla de ensaladas, mayonesa	€ 13	€ 16
<b>SUPER PUPILLO</b>		
Hamburguesa de cerdo negro 180 g, mozzarella, mortadela de Módena a la plancha, patatas al horno, mezcla de ensaladas, crema y granillo de pistacho	€ 12	€ 15
<b>ALL'OCCHIO</b>		
Hamburguesa de ternera scottona 180 g, salsa de caciocavallo, rúcula, huevo frito, capocollo crujiente y mezcla de ensaladas	€ 12	€ 15
<b>VEG</b>		
Hamburguesa vegana 180 g, mezcla de ensaladas, tomate, achicoria salteada y crema de calabaza	€ 9	€ 12

N. B. Solo es posible realizar una modificación por hamburguesa.

N. B. En la versión plato se sirve sin pan + guarnición de patatas.

# SÁNDWICHES DE CARNE

## ER BOMBETTA

Bombetta con caciocavallo y guanciale, berenjena salteada y mayonesa

€ 11 € 14

## ZIA RITELLA

Ciabatta artesanal, salchicha de cerdo, speck crujiente, calabacín a la parrilla, stracciatella de Andría, crema de pistacho y granos

€ 11 € 14

## MR CHICKEN 2.0

Ciabatta artesanal, bacon crujiente, filete de pollo, scamorza ahumada, crema de calabacín y hojas mixtas

€ 10 € 13

## PULLED 2.0

Ciabatta artesanal, cerdo desmenuzado, cebolla caramelizada, crema de calabaza, virutas de caciocavallo y hojas mixtas

€ 9 € 12





# GUARNICIONES

ACHICORIA SALTEAD € 6,00

CACIOCAVALLO FUNDIDO € 6,00

PATATAS SALTEADAS ESTILO "ARENADAS € 6,00

SETAS GRATINADAS € 6,00

BERENJENAS SALTEADAS CON TOMATE € 6,00

CALABACINES A LA PARRILLA € 6,00

PULLED PORK € 5,00



# POSTRES

DULCES CASEROS € 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

CAFÉ	€ 1,5
AMARO DEL CAPO	€ 3
JÄGERMEISTER	€ 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 BLANCA	€ 6
GRAPPA BARRICA SOLERA	€ 7
GRAPPA AMARONE DE BONOLLO	€ 8
PASSITO DI PANTELLERIA	€ 5
RON ABUELO 12 AÑOS	€ 8
RON DON PAPA	€ 10
WHISKY 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.)



*H*  amburgeria  
*gourmet*