EB HAMBURGERIA Gourmet Foggia

MENÚ



“No se puede pensar bien, amar bien,
dormir bien si no se ha comido bien”

Virginia Woolf


DAILY, FIVE CENTS
SUNDAY, TEN CENTS
Government!
HARRY SINCLAIR IN JAIL,
SLEEPS ON PRISON CO
Los Ang

HAMBURGERIA Gourmet Foggia

Menú

SMASH SESSION

Entrante por persona

1 bolita de pulled pork
1 bombetta
2 scagliozzi
1 bruschetta clásica

Smash Burger

A elegir

Agua 500 ml
Refresco o cerveza 0,20L
Café
Postre

25€



HAMBURGERIA Gourmet Foggia

Menú
Grill Experience

Entrante por persona

Bruschettas
Croquetas de pulled pork
Bombette
Saquito de patata o
brocheta de calabacín

3 raciones de carne a la parrilla para compartir

Agua

Copa de vino

30€

ENTRANTES

DIPPERS*	€ 4
Añadir pulled pork y salsa BBQ + € 2,50	
REALLY CRUNCH*	€ 4
PATATAS FRITAS AMERICANAS*	€ 5
cheddar y bacon crujiente + € 2,50	
AROS DE CEBOLLA*	€ 4
BOLITAS DE PULLED PORK CON SALSA CACIO E PEPE, SALSA DE ALBAHACA Y SALSA DE TOMATE	€ 8
PALITOS DE MOZZARELLA x6*	€ 8
SCAGLIOZZI CACIO E PEPE	€ 7
COSTILLAS BBQ x2 uds.	€ 6
BOMBETTE PUGLIESI con ajo y pecorino, salsa de tomate y salsa de caciocavallo	€ 9
BOCADITOS DE HABAS Y GRELOS	€ 7
BROCHETAS DE CARNERO x5	€ 8
TARTAR DE TERNERA SCOTTONA salsa de mostaza y miel, crumble de avellana y yema cremosa	€ 9
BROCHETAS DE CALABACÍN x2 bacon, scamorza y salchicha	€ 7
SALCHICHA CRUJIENTE Y SALSA	€ 5
HUEVO A BAJA TEMP., CREMA DE PATATA, trufa, guanciale crujiente y pecorino	€ 9
BOLITAS DE PAN crema de guisantes, salsa cacio e pepe y guanciale crujiente	€ 9

* (cadena de frío)
- FC añadido tras la cocción - ALERGIAS E INTOLERANCIAS





TACOS

2 uds.

TACOS DE PULLED PORK (2 uds.) con mayonesa, aguacate, hojas variadas y salsa BBQ	€ 8
TACOS DE TARTAR (2 uds.) con tomate cherry, salsa de aguacate, mostaza y miel, y cebolla roja de Tropea	€ 10

* producto congelado

BRUSCHETTE

2 uds.

JAMÓN DE PANNI, PESTO DE ALBAHACA, STRACCIATELLA Y CALABACÍN	€ 6
TOMATES CHERRY, RÚCULA Y GRANA	€ 5
TARTAR DE TERNERA BLACK ANGUS, TOMATES CHERRY ASADOS, SALSA DE AGUACATE Y ALCAPARRONES	€ 7
PULLED PORK, PROVOLA FUNDIDA AL SOPLETE, CEBOLLA ROJA CARAMELIZADA	€ 6





TABLA

DE EMBUTIDOS Y QUESOS

recomendada para dos personas

€ 10

MENÚ INFANTIL

2 mini hamburguesas de ternera con mayonesa,
lechuga, tomate, patatas fritas* y refresco
€ 10

filete de pollo empanado, patatas fritas* y refresco
€ 10

* (cadena de frío)



PINSE

JAMÓN DE PANNI, FIORDILATTE FC, RÚCULA, TOMATES ASADOS Y CALABACÍN	€ 16
JAMÓN COCIDO, GORGONZOLA, CRUMBLE DE AVELLANA Y GLASEADO DE VINAGRE BALSÁMICO	€ 15
BERENJENA, FIORDILATTE, GRANA PADANO, TOMATES ASADOS, SALSAS DE TOMATE Y ALBAHACA	€ 15
CREMA DE CALABACÍN, FIORDILATTE, GUANCIALE CRUJIENTE, PIMIENTA NEGRA Y LASCAS DE PECORINO	€ 15
GRELOS, SALCHICHA FRESCA, TARALLO DESMENUZADO Y SALSA CACIO E PEPE	€ 18

N. B. ingredientes añadidos después del horneado





ENSALADAS

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA, HOJAS VARIADAS, PICATOSTES, SALSA CÉSAR, LASCAS DE GRANA Y AGUACATE*	€ 12
TIRAS DE TERNERA, PATATAS DE DOBLE COCCIÓN, TOMATES ASADOS, FIORDILATTE, HOJAS VARIADAS Y CALABACÍN	€ 13

PLATOS PRINCIPALES

HAMBURGUESA DE CERDO CON GUARNICIÓN A ELEGIR	€ 11
HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN A ELEGIR	€ 12
FILETES DE POLLO CON MOSTAZA, MIEL Y NUECES	€ 12
HAMBURGUESA DE 400 g CON GUARNICIÓN A ELEGIR	€ 15
CHULETÓN DE TIGRINTO aprox. 350 g	€ 16
HAMBURGUESA DE WAGYU ITALIANO aprox. 180 g CON GUARNICIÓN A ELEGIR	€ 18
TIRAS DE TERNERA aprox. 300 g CON RÚCULA, GRANA Y TOMATES CHERRY Y GLASEADO DE VINAGRE BALSÁMICO	€ 18
ENTRECOT DE ANGUS IRLANDÉS (aprox. 300 g, lascas de Grana Padano y tomates cherry asados)	€ 20
ENTRECOT DE ANGUS IRLANDÉS (aprox. 300 g, con SETAS Y TRUFA)	€ 26
SOLOMILLO DE CERDO A LA NARANJA CON PISTACHO PICADO	€ 16
PRUSSIANA 350 g	€ 20
CHULETÓN T-BONE ESTILO FLORENTINO 350 g	€ 22
SOLOMILLO DE TERNERA SCOTTONA 300 g, SAL Y PIMIENTA	€ 26
SOLOMILLO DE TERNERA SCOTTONA (aprox. 300 g, fondue de gorgonzola y nueces)	€ 28
GALIZIANA 350 g	€ 30
TOMAHAWK aprox. 1,1 kg	€ 60

N. B. para otros cortes de carne, consulte al personal.





PAUSA
EN HAMBURGERIA

hamburguesa de ternera Scottona de 180 g con huevo frito,
capocollo crujiente, tomate fresco, aguacate, patatas fritas,
salsa de caciocavallo y pan local

€ 18

PARRILLADA MIXTA

brochetas de cordero, salchicha de cerdo,
entrecot de Angus irlandés con tomate asado y Grana Padano,
costillas con salsa BBQ, patatas de doble cocción

€ 45


HAMBURGERIA



HAMBURGUESAS

	pan	plato
DOUBLE SMASH BURGER doble hamburguesa de ternera Scottona estilo smash, doble bacon, doble cheddar, salsa casera, hojas variadas y tomate	€ 13	€ 16
DE APULIA hamburguesa de Scottona de 180 g, capocollo de Martina Franca, stracciatella de Andria, hojas variadas y tomates secos	€ 11	€ 14
SÚPER AMERICANO hamburguesa de Scottona de 180 g, bacon crujiente, salsa burger, hojas variadas, tomate, kétchup y Really Crunch*	€ 13	€ 16
AHUMADO hamburguesa de cerdo de 180 g, provola ahumada de Andria, patatas al horno, speck, salsa BBQ, cebolla crujiente y hojas verdes	€ 10	€ 13
CALABRÉS hamburguesa de Scottona de 180 g, crema de nduja calabresa, cebolla roja de Tropea caramelizada, stracciatella de Andria, tomate, mayonesa y hojas variadas	€ 13	€ 16
THE QUEEN hamburguesa de Scottona de 180 g, guanciale crujiente, patatas al horno, fiordilatte, Grana, hojas variadas y mayonesa	€ 14	€ 17
SUPER PUPILLO hamburguesa de cerdo de 180 g, fiordilatte, mortadela a la plancha, patatas al horno, hojas variadas y crema de pistacho	€ 12	€ 15
CON HUEVO hamburguesa de Scottona de 180 g, salsa de caciocavallo, huevo frito, capocollo y hojas variadas	€ 13	€ 16
VEG hamburguesa vegana de 180 g, hojas variadas, tomate y berenjena	€ 9	€ 12
AMATRICIANA hamburguesa de pollo, Grana Padano, guanciale, hojas y mayonesa	€ 10	€ 13

N. B. solo se permite una modificación por hamburguesa

N. B. la versión al plato se sirve desglosada y con patatas fritas

BOCADILLOS DE CARNE

ZIA RITELLA chapata artesana, salchicha de cerdo, speck crujiente, calabacín a la parrilla, stracciatella de Andria y crema de pistacho	€ 13	€ 16
MR CHICKEN 2.0 chapata artesana, bacon crujiente, filete de pollo empanado, scamorza ahumada, hojas variadas, patatas fritas y salsa BBQ	€ 10	€ 13
PULLED 2.0 chapata artesana, pulled pork, cebolla caramelizada, provola ahumada y hojas variadas	€ 9	€ 12
U FUGGIANILL chapata artesana, grelos salteados, salchicha y stracciatella de Andria	€ 13	€ 16
ER BOMBETTA bombette pugliesi, hojas variadas, salsa de tomate, salsa de albahaca y salsa de caciocavallo	€ 11	€ 14
IL CUBANO chapata artesana, pulled pork guisado con naranja y limón, jamón cocido, loncha de cheddar y tomates	€ 11	€ 14





GUARNICIONES

GRELOS € 6,00

CACIOCAVALLO FUNDIDO € 6,00

PATATAS AL HORNO € 6,00

SETAS SALTEADAS € 6,00

BERENJENAS A LA PARRILLA € 6,00

CALABACINES A LA PARRILLA € 6,00

PIMIENTOS ASADOS € 6,00

PULLED PORK € 5,00

POSTRES

POSTRES 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

AMAROS, CAFÉ Y 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 BIANCA	€ 6
GRAPPA SOLERA EN BARRICA	€ 7
GRAPPA AMARONE OF BONOLLO	€ 8
PASSITO DI PANTELLERIA	€ 5
RON ABUELO 12 AÑOS	€ 8
RUM DON PAPA	€ 10
WHISKY LAPHROAIG	€ 10

LISTA DE LOS 14 ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Rogamos que informe al personal antes de pedir si necesita platos
sin determinados ingredientes alergénicos.
No se puede descartar la contaminación cruzada en la cocina.
Por ello, nuestros platos pueden contener los siguientes alérgenos
según el Reglamento (UE) 1169/2011.

. . .

GLUTEN - 1

(cereales: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos)

CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS - 2

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

HUEVOS Y DERIVADOS - 3

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

PESCADO Y DERIVADOS - 4

(alimentos que contienen pescado, incluso en pequeñas cantidades)

CACAHUETES Y DERIVADOS - 5

(cremas y salsas que pueden contener incluso pequeñas cantidades)

SOJA Y DERIVADOS - 6

(productos de soja como leche de soja, tofu y fideos de soja)

LECHE Y DERIVADOS - 7

(alimentos con leche: yogur, galletas, tartas, helados y cremas)

FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS - 8

(almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas y pistachos)

APIO Y DERIVADOS - 9

(en trozos o en sopas, salsas y concentrados vegetales)

MOSTAZA Y DERIVADOS - 10

(presente en salsas y condimentos, en especial la mostaza)

SÉSAMO Y DERIVADOS - 11

(semillas usadas en pan y harinas que pueden contener trazas)

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS - 12

(dióxido de azufre y sulfitos por encima de 10 mg/kg o 10 mg/L
expresados como SO2, usados como conservantes en conservas de
pescado, encurtidos, alimentos en aceite o salmuera, mermeladas,
vinagre, setas secas, refrescos y zumos de fruta)

ALTRAMUCES Y DERIVADOS - 13

(presentes en alimentos veganos: asados, embutidos y harinas)

MOLUSCOS Y DERIVADOS - 14

(vieiras, navajas, mejillones, ostras, lapas y almejas)



HAMBURGERIA

Gourmet
Foggia