

Les nostres pizzes

*Obert divendres, dissabtes i festius de 20:00h a 21:45h
Abierto viernes, sábados y festivos de 20:00h a 21:45h
Ouvert vendredi, samedi et jours fériés de 20:00h à 21:45h
Open Friday, Saturday and holiday from 20:00h to 21:45h*

La massa de la nostra pizza la fem amb una barreja de farines italianes, amb fermentació controlada d'un mínim de 24 hores i, amb això, aconseguim una massa lleugera, digestiva i intentem desenvolupar el gust de la pizza tradicional feta al forn de llenya de roure i alzina. Els ingredients de les nostres pizzes són de la més alta qualitat, naturals i frescos. Ah, i no t'hem explicat que totes les nostres pizzes fan 25cm, pots allargar-les el que tu vulguis i pots escollir cada 25cm el tipus de pizza que desitgis!

La masa de nuestras pizzas la hacemos con una mezcla de harinas italianas, con fermentación controlada de un mínimo de 24 horas y, con ello, conseguimos una masa ligera, digestiva e intentamos desarrollar el sabor de la pizza tradicional hecha al horno de leña de roble y encina. Los ingredientes de nuestras pizzas son de la más alta calidad, naturales y frescos.

Ah, y no te hemos explicado que todas nuestras pizzas miden 25cm, ipuedes alargarlas lo que tú quieras y puedes escoger cada 25cm el tipo de pizza que deseas!

La masse de notre pizza est faite avec un mélange de farines italiennes, avec une fermentation contrôlée au moins 24 heures et, avec ceci, nous obtenons une masse digestive légère et nous essayons de développer le goût de la pizza traditionnelle faite dans le four à bois de chêne. Les ingrédients de nos pizzas sont de la plus haute qualité, naturels et frais.

Oh, et nous ne vous avons pas expliqué que toutes nos pizzas mesurent 25cm, vous pouvez les prolonger ce que vous voulez et vous pouvez choisir tous les 25cm du type de pizza que vous voulez!

The mass of our pizzas is made with a mixture of Italian flours, with controlled fermentation of a minimum of 24 hours. With this, we obtain a light and a digestive mass. We also try to develop the flavour of the traditional pizza made in the oak wood oven.

The ingredients of our pizzas are of the highest quality, natural and fresh.

Oh, and we have not explained to you that all our pizzas measure 25cm, you can extend them as much as you want and you can choose every 25cm the type of pizza that you want!

Els nostres entrants

Entrantes/Pour commencer/Starters

La nostra crema del dia 9.50€

Nuestra crema del día

Notre crème du jour

Our daily soup

Caldo amb fideus 7€

Caldo con fideos

Tasse de bouillon avec vermicelle

Home broth with pasta

Sopa de Galets amb pilotetes 8.50€

Sopa de galets con pelotitas

Soupe aux pâtes avec boulettes de viande

Home broth with pasta and small meat balls

Amanida de fulles tendres 9,50€

Ensalada de hojas tiernas

Salade verte

Green Salad

Croquetes casolanes 1,50€ x unitat

Croquetas caseras

Croquettes faites maison

Homemade croquettes

Les nostres patates braves 7€

Patatas bravas

Pomme de terre "bravas"

Owen Potatoes with spicy sauce

Les nostres pizzes tradicionals

(Preu per 25 cm)

- Tonyina 13€

(Mozzarella, tomàquet i tonyina)

(Mozzarella, tomate y atún)

(Mozzarella, tomate et thon)

(Mozzarella, tomato and tuna)

- Reina 14€

(Mozzarella, tomàquet, pernil dolç i xampinyons)

(Mozzarella, tomate, jamón dulce y champiñones)

(Mozzarella, tomate, jambon et champignons)

(Mozzarella, tomato, york ham and mushrooms)

- 4 formatges 14,50€

(Mozzarella, tomàquet, gorgonzola, parmesà i formatge fresc)

(Mozzarella, tomate, gorgonzola, parmesano y queso fresco)

(Mozzarella, tomate, gorgonzola, parmesan et fromage frais)

(Mozzarella, tomato, gorgonzola, parmesan and fresh cheese)

- Bolonyesa 14,50€

(Mozzarella, tomàquet, salsa bolonyesa i carn picada)

(Mozzarella, tomate, salsa boloñesa y carne picada)

(Mozzarella, tomate, sauce bolognaise et viande hachée)

(Mozzarella, tomato, bolognese sauce and minced meat)

- Pepperoni 14€

(Mozzarella, tomàquet i pepperoni picant)

(Mozzarella, tomate y pepperoni picante)

(Mozzarella, tomate et pepperoni épicé)

(Mozzarella, tomato and spicy pepperoni)

Les nostres pizzes d'autor

(Preu per 25 cm)

- De l'hort 15€

(Mozzarella, crema de carbassa i verdures de temporada)

(Mozzarella, crema de calabaza y verduras de temporada)

(Mozzarella, crème de potiron et légumes de saison)

(Mozzarella, pumpkin cream and seasonal vegetables)

- Roast - Beef 16€

(Mozzarella, tomàquet, roast beef, formatge Brie i ceba confitada)

(Mozzarella, tomato, roast-beef, queso Brie y cebolla confitada)

(Mozzarella, tomato, roast-beef, fromage Brie et oignon)

(Mozzarella, tomato, roast-beef. Cheese Brie, and onions)

- Cabra Gran Reserva 16€

(Mozzarella, tomàquet, formatge de cabra i pernil Gran Reserva)

(Mozzarella, tomato, queso de cabra y jamón Gran Reserva)

(Mozzarella, tomato, fromage de chèvre et jambon Gran Reserva)

(Mozzarella, tomato, goat cheese and Gran Reserva ham)

- Botifarra amb provolone i ximixurri 15€

(Mozzarella, tomàquet, botifarra, provolone i ximixurri)

(Mozzarella, tomato, butifarra, provolone y chimichurri)

(Mozzarella, tomato, saucisse, provolone et chimichurri)

(Mozzarella, tomato, sausage, provolone and chimichurri)

- Entrecot de bou 19€

(Mozzarella, tomàquet, entrecot de bou, salsa demi-glaç i pebrots del padró)

(Mozzarella, tomato, entrecot de buey, salsa demi-glaç y pimientos del padrón)

(Mozzarella, tomato, entrecot de boeuf, sauce demi-glaç et poivrons)

(Mozzarella, tomato, entrecot de beef, sauce demi-glaç and peppers)