

SABOR ARTESANO

pizzas

con
Masa Madre
com
Massa Lèveda
with
Sourdough Starter

Masa Tradicional



Pulled Pork 13,50 €

Salsa de Tomate, Salsa Barbacoa, Mozzarella, Carne de Cerdo, Cebolla Morada y Champiñones.
Molho de Tomate, BBQ, Mozzarella, Carne de Porco, Cebola Roxa e Cogumelos.
Tomato Sauce, BBQ, Mozzarella, Pork, Red Onion and Mushrooms.

Vegana Vegan 13,50 €

Salsa de Tomate, Queso Vegano, Champiñones, Pimiento Rojo, Cebolachin, Espinaca y Tomate Cherry.
Molho de Tomate, Queso Vegano, Cogumelos, Pimento Vermelho, Alfaceiro, Espinaca e Cherry.
Tomato Sauce, Vegan Cheese, Mushrooms, Red Peppers, Courgette, Spinach and Cherry Tomato.



4 Quesos / 4 Queijos / 4 Cheese 13,50 €

Salsa de Tomate, Mozzarella, Cheddar, Emmental y Queso Azul.
Molho de Tomate, Mozzarella, Cheddar, Emmental e Queso Azul.
Tomato Sauce, Mozzarella, Cheddar, Emmental and Blue Cheese.



Margarita 13,50 €

Salsa de Tomate, Aceite de Oliva y Mozzarella.
Molho de Tomate, Aceite de Oliva e Mozzarella.
Tomato Sauce, Olive Oil and Mozzarella.



York 13,50 €

Salsa de Tomate, Mozzarella, Gouda, Cheddar y Fianbre.
Molho de Tomate, Mozzarella, Gouda, Cheddar e Fianbre.
Tomato Sauce, Mozzarella, Gouda Cheese, Cheddar and York.



Bacon Portobello 13,50 €

Salsa de Tomate, Mozzarella, Champiñon Portobello, Bacon y Queso Curado.
Molho de Tomate, Mozzarella, Cogumelos Portobello, Bacon e Queso Curado.
Tomato Sauce, Mozzarella, Portobello Mushrooms, Bacon and Curd Cheese.



Carbonara Tartufata 13,50 €



Salsa Carbonara, Tartufata, Mozzarella, Cebolla Morada, Bacon.
 Moño Carbonara, Tartufata, Mozzarella, Cebolla Roja, e Bacon.
 Carbonara Sauce, Mozzarella, Truffles, Red Onion, Mushrooms and Bacon.

Barbacoa BBQ 13,50 €



Salsa Barbacoa, Mozzarella, Cebolla Morada, Carne de Cerdo y Bacon.
 Moño BBQ, Mozzarella, Cebolla Roja, Carne de Puerco e Bacon.
 BBQ Sauce, Mozzarella, Red Onion, Pork and Bacon.

Hechas con auténtica Masa Madre

La masa madre es un cultivo simbiótico de las levaduras presentes de manera natural en alimentos, como los cereales, en especial levaduras como la *saccharomyces cerevisiae*, responsable también de la fermentación del vino y la cerveza, y bacterias presentes en el medio ambiente.

Tradicionalmente ha servido para hacer fermentar el pan, antes de que existiese la levadura comercial.

Feitas com auténtica Massa Levedada

A massa levedada é um cultivo simbiótico dos fermentos presentes de maneira natural nos alimentos, como em cereais, especialmente em fermentos como a *saccharomyces cerevisiae*, responsável também de la fermentação do vinho e a cerveja, e bacterias presentes no meio ambiente.

Tradicionalmente serviu para fazer fermentar o pão, antes de que existisse o fermento comercial.

Made with Sourdough Starter

Sourdough Starter is the growing of yeasts which occurs naturally in food and microorganisms, including wine or beer fermentation too, etc. It's composed of flour and water and its fermentation takes two days. Therefore it is a kind of yeast, although bread made using this method is called "natural yeast bread" or "non-yeast bread".

Alérgenos/Alergêneos

- | | | | |
|---|--|--|---|
|  Huevo
Ovo
Egg |  Lácteos
Dairy |  Frutos Secos
Nuts |  Apple
Café |
|  Mostaza
Mustard |  Pescado
Fish |  Trigo
Wheat |  Soja
Soy |

Todos nuestros productos están preparados en una cocina libre de los alérgenos más comunes.