

ES



COUVERT 3,5

Nachos con guacamole o Tex-Mex
o
Pan, aceitunas y queso

ENTRADAS

Pan de ajo 4

Mozzarella, aceite de oliva, mantequilla de ajo y orégano
Bacon: + 1 | Champiñones: + 1

Ensalada pizzaiolo 6,5

Base de hojas, tomate semiseco, cebolla roja y Grana Padano rallado
Opción de pollo y barbacoa: 9,5
Opción de atún, aceitunas verdes y piña: 9,5

Hot Dog en pan de pizza 6,5

Nuestra masa de pizza, salchichas, ketchup, mayonesa, mostaza, mozzarella y patatas fritas.

Tabla del Pizzaiolo 15

Jamón de Parma, queso curado, pan de nuestra masa de pizza, mermelada casera de Cristus y salami napolitano

OPCIONES DE TEMPORADA: PRIMAVERA/VERANO

De autor

Pesto 12

Mozzarella, cebolla, tomates cherry semisecos, pesto casero y orégano.

Mortadela Pistacchio 12

Mozzarella, aceite de oliva, mortadela y pistacho.
Burrata + 3,5 | Pesto: + 1



Pizzas napolitanas certificadas

 Vegetariano

Bianca

Pizzas sin salsa de tomate

 Picante

De autor

Pizzas creadas por el Chef de la casa: Emanuel Soares

PIZZAS

Caçador 11,5

Tomate, mozzarella, jamón, tocino y champiñones.

Tropical 11,5

Tomate, mozzarella, jamón, tocino y piña.

Transmontana 12

Tomate, mozzarella, chorizo, cebolla y aceitunas negras.

Capriciosa 12

Tomate, mozzarella, jamón, champiñones y huevo.

Calzone 12

Tomate, mozzarella, jamón, champiñones y huevo.

Bolonhesa 12



Carne molida mirandesa (DOP) con salsa boloñesa, mozzarella y tocino.

Funghi 10

Tomate, mozzarella y champiñones. Añadir bacon: + 1 €

Diavolina 11

Tomate, mozzarella, salami napolitano y albahaca

Veggie 12

Tomate, mozzarella, pimientos, champiñones y cebolla.

Kids 10

Tomate, mozzarella y jamón
o Mozzarella, salchicha y patatas paja



VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Marinara 9

Tomate, ajo, orégano y aceite de oliva.

Margherita 9,5

Tomate, mozzarella, grana padano, albahaca y aceite de oliva.

Bianca

4 Queijos 13

Mozzarella, queso ahumado, gorgonzola y grana padano.
Añadir salsa de miel picante + 1,50€

Rúcula Prosciutto 13

Mozzarella, rúcula, cebolla morada, prosciutto di parma y queso grana padano

Rúcula Veggie 13,5

Mozzarella, rúcula, queso grana padano y tomates cherry semisecos

Tonno 13

Mozzarella, atún, cebolla roja, aceitunas y pimientos.

De autor

Barbacoa 12

Tomate, pollo salteado, champiñones, tocino y salsa barbacoa

Marinara c/ sardinhas 14

Tomate, sardinas, ajo, aceitunas, tomates cherry semisecos, orégano y aceite de oliva.

Sacana 12,5

Tomate, mozzarella, cebolla, cogumelos, pepperoni e guindilha picante

Serrana 14

Tomate, mozzarella, cebolla, champiñones, queso brie, tomates cherry semisecos y prosciutto di parma

POSTRES

Pizza Nutella 10

Nuestra masa cubierta de Nutella

Pizza Oreo 11

Nutella con Oreo

Pizza Pistacchio 12

Crema de pistacho casera

Pizza KitKat 11

Nutella con KitKat

Tiramisù 5

Crema de mascarpone, galletas, café y nuestro toque especial

Brownie 5

Brownie de chocolate con nueces. Servido con helado de vainilla.

Cheesecake de limón 5

Relleno suave con un toque de limón sobre una base crujiente.

Helado 2 bolas 5

Sabores: Stracciatela • Fresa • Vainilla • Limón

BEBIDAS

Agua 1,2

500 ml

Agua con gas 1,2

200 ml

Agua tónica 2,2

200 ml

Aquarius 2,2

Limón - 330ml

Refresco 2,2

Coca - Cola | Coca-Cola Zero | Fanta Laranja | Sprite • 350 ml

Fuze Tea 2,2

Limón | Melocotón | Mango con piña • 350 ml

Compal 2,2

Mango con naranja | Melocotón | Piña • 200 ml

Limonada 2,5

400 ml

Sidra Koppaberg 5,5

330 ml

CERVEZAS

Bila IPA 5,5

7% alc • Artesanal de Trás-os-Montes • 330ml

Bila STOUT 5,2

5% alc • Artesanal de Trás-os-Montes • 330ml

Estrella Galicia

200 ml • 1,3 | 330 ml • 2,2 | 400 ml • 2,5

1906 Reserva Esp 2,5
300 ml

Cerveza sin alcohol 2
330 ml



Cervezas NORTADA 

LAS OPCIONES VARÍAN. ASÍ QUE ECHA UN VISTAZO A LO QUE TENEMOS HOY.
¡SOLO HAZ CLIC!

SANGRÍAS 

Vino espumoso con maracuyá 20
Blanco con frutos rojos 16

CAFETERÍA

Café expreso | Café expreso descafeinado | Cebada | Pingo 0.9

Té 1.0

Manzanilla | Melisa | Verde | Negro | Menta | Tilo | Frutos rojos

Limón carioca

Pequeño: 0,60 | Grande: 1,0

Café con leche 1.3

Cappuccino 2.0

VINOS

Picotes  22,8 |  4,8

Palhete • Tinto • Blanco - 2023 (Viñedos Centenarios de Miranda)

- S A R O T O -  14,9 |  3,2

Blanco • Palhete • Tinto - 2023 (Sin Denominación de Origen)

menina d'Uva  21 |  4,5
Rosado - 2023 (Sin Denominación de Origen)

menina d'Uva  26 |  5,5
Blanco - 2023 (Sin Denominación de Origen)

Adega Mayor  18,2 |  3,8
Tinto - 2021 • Blanco - 2023 (Alentejo)

Fraga da Galhofa  9,5 |  2,2
Tinto - 2021 • Blanco - 2023 (Douro)

Quinta D'Amares  9,5 |  2,2
Verde - 2023 (Minho)

Ribeira do Corso  11,8 |  2,5
Tinto - 2021 • Blanco - 2023 (DOC - Trás os Montes)

Terras do Grifo  13,5 |  2,8
Tinto - 2021 • Blanco - 2023 (Douro)

Terras de Mogadouro  12,8 |  2,8
Tinto - 2021 • Blanco - 2023 (DOC - Trás os Montes)

Lambrusco  13
Tinto (DOP)

Terras do Demo  22
Vino espumoso - 2022 (DOP)

LISTA DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS:

1. Cereales con gluten, a saber: trigo, espelta, trigo khorasan, centeno, cebada y avena. 2. Crustáceos. 3. Huevos. 4. Pescado. 5. Cacahuets. 6. Soja. 7. Leche (incluida la lactosa). 8. Frutos secos, a saber: almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Queensland. 9. Apio. 10. Mostaza. 11. Semillas de sésamo. 12. Dióxido de azufre y sulfitos. 13. Altramuces. 14. Moluscos. | Si es alérgico a alguno de estos, por favor, informe a nuestro personal.

Todos los precios mostrados son en euros (€) con IVA incluido al tipo legal. Este establecimiento dispone de un libro de reclamaciones.

Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el couvert, podrá ser facturado si no es solicitado por el cliente o si no es utilizado por éste.