

GONZO BITTERBAR

MANIFIESTO

En Gonzo Bitter Bar hemos seleccionado nuestras pastas de los mejores pastificios de Campania, la región que, desde hace más de quinientos años, elabora la pasta de grano duro que alimenta a Italia. Pastificios como Faella o Setaro convierten sus pastas en algo único: mezclan sus harinas con agua de los manantiales de la región, cortan la pasta con cuchillas de bronce y la dejan secar muy lentamente bajo el Vesubio. Fieles a sus modos de elaboración, en Gonzo Bitter Bar cocinamos la pasta tal y como ellos nos han transmitido: respetando el punto de cocción que nos permite apreciar el delicado trabajo que la hace posible. Y, también por fidelidad a su trabajo, aquí comemos la pasta al dente. Porque, para nosotros, la buena pasta ha de tener una estructura protagonista, que casi cruja al masticarla.

La pasta al dente está cocida por fuera pero su interior conserva una parte semicruda perceptible, que permite apreciar la calidad del trigo y la técnica empleada en su elaboración. Nuestra forma de cocinarla facilita un mejor aprovechamiento de los carbohidratos, lo que a su vez facilita la digestión y favorece un mayor aprovechamiento de su energía. Por todo ello, si aún así consideras que la pasta al dente no va a ser de tu agrado, te recomendamos que te decantes por otra de las opciones de la carta.



@GONZOBITTERBAR

ANTIPASTI

CHIPS *con* **FONDUTA E PEPERONCINO** ... 5€

CROCCHETTE *di* **PARMIGIANO**

4 unidades: 5€ | 8 unidades: 10€

FIORI DI ZUCCA *in* **PASTELLA** ... 4,5€/unidad

CARCIOFI *alla* **GIUDIA***

SOLO EN TEMPORADA

ración: 10€ | unidad: 3,5€

STRACCIATELLA *di* **BURRATA**

ración: 15€ | media: 8€

INSALATA CAESAR

ración: 11€ | media: 6€

CARPACCIO *alla* **CIPRIANI** ... 14€

VITELLO TONNATO ... 14€

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ... 12€

FOCACCIA ROMANA ... 4€

FOCACCIA MARINARA ... 6,5€

FOCACCIA *con* **FIOR DI LATTE,**
POMODORO *e* **BASILICO** ... 9€

FOCACCIA *con* **MORTADELLA**
DE BOLOGNA AL TARTUFO,
UOVO, FONDUTA DI PARMIGIANO
E TARTUFO NERO ... 13€

PANE ... 1€

PASTA

FRESINE *alla* **TARANTINA** ... 14€

SPAGHETTI *alla* **CARBONARA** ... 12€

PACCHERI *all'***AMATRICIANA** ... 11€

RIGATONI *alla* **GENOVESE**
di **MANZO** ... 14€

MAFALDINE

CACIO, PEPE *e* **TARTUFO NERO** ... 18€

SPAGHETTI AGLIO,
OLIO *e* **PEPERONCINO** ... 12€

GIGLI *al* **PESTO** ... 12€

FUSILLONE *all'***ARRABIATA** ... 12€

CASARECCE *alla* **PUTTANESCA** ... 12€

VESUBIO *alla* **NERANO**... 12€

TAGLIOLINI *alla* **BOLOGNESA**... 15€

@TOLETTA

COTOLETTA *alla* **MILANESE** ... 15€

COTOLETTA *alla* **PIZZAIOLA** ... 18€

COTOLETTA *alla* **PARMIGIANA** ... 18€

SIN GLUTEN

Disponemos de pasta fresca sin gluten, elaborada por uno de los mejores artesanos de Italia. Además, todas nuestras salsas son aptas para celíacos.

Elige entre:

**PAPPARDELLE
o MACCHERONI**

*y combínalas con cualquiera
de las salsas de la carta.*

SUPLEMENTO +1€

SIN CARBOHIDRATOS

Prueba nuestros

FETTUCCHINE
ELABORADOS CON HARINA DE KONJAC

La konjac es una raíz de origen japonés que se caracteriza por su alto contenido en fibra y su bajo aporte energético. Apta para veganos y celíacos. Combínalos con cualquiera de las salsas de la carta.

SUPLEMENTO +1€

DOLCE

TIRAMISÚ ... 6,5€



PANNA COTTA ... 5,5€



GIANDUIA ... 7,5€

CAFÉ FRAPPÉ

*Café espresso mezclado en coctelera
y servido con hielo pilé*

SOLO / CON LECHE

Normal: 3,00€ • Doble: 4,00€

FRAPPÉ CON BAILEYS

Normal: 4,00€ • Doble: 5,00€

*¿No conoces algún ingrediente?
Pregunta a nuestro equipo.*

También puedes pedir para llevar.

VINOS

BLANCOS

D.O. SOMONTANO

16€ | 2,5€

ENATE 234 | Chardonnay

19€ | 3€

ENATE GEWÜRZTRAMINER
Gewürztraminer

D.O. CARIÑENA

19€ | 3€

ANAYON | Chardonnay

D.O. RUEDA

16€ | 2,5€

RAMÓN BILBAO | Verdejo

D.O. MONTERREI

19€ | 3€

LA DUDA | Godello

D.O. RÍAS BAIXAS

20€ | 3€

PAZO SAN MAURO | Albariño

20€

MAR DE FRADES | Albariño

D.O.G.C. MOSCATO D'ASTI

19€ | 3€

FIOCCO DI VITE | Moscato blanco

D.O.C. PROSECCO

19€ | 3€

MARTINI PROSECCO VINTAGE | Glera

ROSADOS

D.O. SOMONTANO

16€ | 2,5€

ENATE ROSADO | Cabernet Sauvignon

TINTOS

D.O. CAMPO DE BORJA

23€

TRES PICOS | Garnacha

D.O. CALATAYUD

16€ | 2,5€

NIETRO | Garnacha

D.O. SOMONTANO

16€ | 2,5€

SOMMOS VARIETALES

Tempranillo, merlot syrah

D.O.C. RIOJA

16€ | 2,5€

RAMÓN BILBAO CRIANZA | Tempranillo

16€ | 2,5€

AZPILICUETA CRIANZA | Tempranillo

25€

MARQUÉS DE VARGAS RESERVA

Tempranillo | Graciano

30€

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA

Tempranillo | Graciano

D.O. RIBERA DEL DUERO

20€ | 3€

QUINTA DE TARSUS CRIANZA | Tinta fina

30€

CONDE SAN CRISTOBAL | Tinta fina

40€

PAGO DE CARRAOVEJAS

Tinta fina, cabernet sauvignon, merlot

CHAMPAGNE

38€ | 6,5€

AYALA BRUT MAJEUR

42€ | 7,5€

MUMM GRAND CORDON

45€

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT

50€

MUMM GRAND CORDON ROSÉ

55€

VEUVE CLICQUOT YL

65€

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

75€

BOLLINGER ROSÉ

ALÉRGENOS

CHIPS CON FONDUTA E PEPERONCINO

Trazas de gluten y leche.

CROCCHETTE DI PARMIGIANO

Gluten, huevo y leche. Puede tomarlo una embarazada.

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA

Gluten, leche y frutos secos. Puede tomarlo una embarazada.

CARCIOFI ALLA CIUDIA

Trazas de gluten.

STRACCIATELLA DI BURRATA

*Frutos secos (se pueden quitar) y leche.
No puede tomarlo una embarazada.*

INSALATA CAESAR

*Leche, huevo, pescado y gluten (croutons aparte).
Puede tomarlo una embarazada.*

CARPACCIO ALLA CIPRIANI

Soja, huevo, mostaza, pescado, leche (queso parmigiano aparte) y sulfitos. Puede tomarlo una embarazada.

VITELLO TONNATO

Gluten, leche, pescado, soja, huevo y apio. Puede tomarlo una embarazada. Para evitar en la salsa el gluten y la leche, podemos poner la demi glace aparte.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Lactosa. Puede tomarlo una embarazada.

FOCACCIA ROMANA

Gluten. Puede tomarlo una embarazada.

FOCACCIA MARINARA

Gluten y pescado. Puede tomarlo una embarazada.

FOCACCIA CON FIOR DI LATTE POMODORO E BASILICO

Gluten y leche. Puede tomarlo una embarazada.

FOCACCIA CON MORTADELLA DE BOLOGNA AL TARTUFO, UOVO, FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO

Gluten, huevo y leche. Puede tomarlo una embarazada.

PANE

Gluten.

Nuestras pastas las servimos con queso rallado, por favor avísanos si eres alérgico a la lactosa al pedir tu pasta.

FRESINE ALLA TARANTINA*

Gluten, moluscos y sulfitos. Puede tomarlo una embarazada.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA*

Gluten, huevo y leche. Puede tomarlo una embarazada.

PACCHERI ALL'AMATRICIANA*

Gluten y leche. Puede tomarlo una embarazada.

RIGATONI ALLA GENOVESE DI MANZO*

Gluten, leche, sulfitos y apio. Puede tomarlo una embarazada. Para evitar en la salsa el gluten y la leche, podemos poner la demi glace aparte.

MAFALDINE*

Gluten y leche. Puede comerlo una embarazada.

SPAGUETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO*

*Gluten (el crujiente puede ir aparte) y leche.
Puede tomarlo una embarazada.*

GIGLI AL PESTO*

Gluten, leche y frutos secos. Puede tomarlo una embarazada.

MAFALDINE CACIO E PEPE*

Gluten y leche. Puede tomarlo una embarazada.

FUSILLONE ALL'ARRABBIATA*

Gluten y leche. Puede tomarlo una embarazada.

CASARECCE ALLA PUTTANESCA*

Gluten y pescado. Puede tomarlo una embarazada.

VESUBIO ALLA NERANO*

Gluten y leche. Puede tomarlo una embarazada.

TAGLIOLINI ALLA BOLOGNESE*

Gluten y sulfitos. Puede tomarlo una embarazada.

**Opción de pasta fresca sin gluten contiene huevo, leche, frutos secos y soja.*

COTOLETTA ALLA MILANESE

Gluten y huevo. Puede comerlo una embarazada.

COTOLETTA ALLA PIZZAIOLA

Gluten, huevo y leche. Puede comerlo una embarazada.

COTOLETTA ALLA PARMIGIANA

Gluten, leche y huevo. Puede comerlo una embarazada.

TIRAMISU

Gluten y leche. No pueden tomarlo embarazadas y niños.

PANNA COTA

Leche y huevo. Puede tomarlo una embarazada.

GIANDUIA

Leche y frutos secos. Puede tomarlo una embarazada.

GLOSARIO

PRODUCTOS

Crocchette

Croqueta

Fiori di zucca in pastella

Flores de calabacín en tempura

Carciofi alla giudia

Alcachofa frita

Stracciatella di Burrata

La Stracciatella es la parte central de la burrata (la la parte mas cremosa)

Carpaccio alla Cipriani

Carpaccio de Solomillo de ternera elaborado según la receta de Giuseppe Cipriani quien elaboro por primera vez el plato en 1950 en el mítico Harry 's Bar de Venecia

Vitello Tonnato

Plato hecho con ternera gallega de leche, que asamos a baja temperatura, cortamos en laminas muy finas y acompañamos de una mayonesa de atún y alcaparra

Melanzane alla Parmigiana

Berenjena gratinada al horno con mozzarella de bufala, tomate de San Marzano, albahaca y queso parmesano.

Focaccia

Masa de ligera y crujiente similar a la de una pizza

Fior di latte

Fior di latte es un tipo de mozzarella elaborada con leche de vaca cruda. Es muy apreciado por los mejores pizzeros debido a su cremosidad

Cotoletta

Escalope a la milanesa

Gianduia

Crema de avellana y cacao típica de Turin que dio origen a la Nutella

PASTAS

Fresine

Spaghetti largo y planto

Paccheri

Macarrón gigante

Rigatoni

Pasta corta similar a un macarrón grande y rallado

Mafaldine

Pasta larga, plana, ancha y con bordes rizados

Penne Rigate

Macarrón rallado

Gigli

Pasta corta con forma de Lirio. Una de las pastas mas valoradas por los italianos.

Fusillone

Espiral grande

Casarecce

Tipo de pasta corta, algo gruesa y ligeramente enrollada, como si fuera un pergamino

Vesubio

Esta pasta es típica de Napoles y lleva el nombre de la montaña volcánica Vesubio. Es una pasta corta en forma de espiral

Tagliolini

Pasta fresca al huevo de elaboración propia. Es larga plana y estrecha.

Pappardelle sin gluten

Pasta larga y plana de hasta 2,5 cm de ancho

Maccheroni sin gluten

Macarrón con forma de tubo estrecho

Fettuccine elaborados con harina de Konjac

Pasta larga y plana, de 6 mm de ancho

SALSAS

Tarantina

Guiso de sepia, vino tinto, cebolla roja, tomate San Marzzano y orégano fresco

Carbonara

Preparada como en in Italia: SIN NATA. Solo con huevo, queso pecorino, pimienta negra y guanchale (embutido parecido a la panceta)

Amatriciana

Salsa típica de Roma elaborada con cebolla pochada en mantequilla, pimienta negra, tomate San Marzzano, albahaca, guanchale y pecorino rallado

Genovese di Manzo

Guiso de carne típico de Nápoles elaborado con rabo de toro, carrillera, hueso de rodilla, cebolla, apio, orégano, laurel y vino tinto

Cacio, Pepe e Tartufo Nero

Crema elaborada con queso Pecorino trufado, pimienta y trufa rallada

Aglio, olio e peperoncino

Ajo dorado en mantequilla, aceite de oliva y guindilla

Pesto

Salsa de albahaca, piñones, ajo, parmesano y aceite de oliva

Arrabiata

Ajo, aceite, albahaca, tomate y nduja (sobrasada picante)

Puttanesca

Tomate, anchoa, alcaparra, aceituna, guindilla cayena, perejil y orégano

Nerano

Crema de provolone de Mónaco, con albahaca y calabacín frito

Bolognesa

Salsa típica del norte de Italia de la región de Emilia-Romaña, con verduras, carne picada, mortadela salvia fresca, laurel y tomate de San Marzano.