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* PEPERONCIONO

Patatas chips caseras, con crema de parmesano y polvo de chile
5€

CROCCHETTE *di* PARMIGIANO

Croquetas de queso parmesano de 24 meses de maduración
4 unidades: 6€ | 8 unidades: 12€

FIORI DI ZUCCA

Flor de calabacin en tempura, rellena de bechamel,
salchicha fresca e hinojo. Sólo en temporada
6€/unidad

STRACCIATELLA *di* BURRATA

Ensalada de tomate de San Marzano al horno,
pesto, stracciatella y pistachos
ración: 18€ | media: 9,5€

INSALATA CAESAR

Ensalada de cogollos, pollo, guanciale,
pan crujiente y nuestra salsa César casera
ración: 16€ | media: 8,5€

CARPACCIO *alla* CIPRIANI

Carpaccio de solomillo de ternera rosa cubierto
de nuestra salsa Cipriani y acompañado de rúcula
fresca y laminas de queso parmesano
16€

MELANZANE *alla* PARMIGIANA

Berenjena asada y gratinada con tomate San Marzano,
mozzarella fior di latte, queso parmesano y albahaca
14€

CARCIOFI *alla* GIUDIA

Alcachofas confitadas y fritas. Sólo en temporada
ración: 9€ | media: 4,5€

PAN... *1€*

PINSA ROMANA

Masa con 72 horas de fermentación, similar a la de una pizza pero más ligera y crujiente

PINSA ROMANA

Aceite de oliva virgen extra, oregano y sal en escamas

Media: 3,5€ | Entera 30 cm: 6€

PINSA MARINARA

Salsa de tomate condimentada con ajo, perejil, anchoa y aceituna negra

Media: 5€ | Entera 30 cm: 9€

PINSA *con* FIOR DI LATTE, POMODORO *e* BASILICO

Tomate de San Marzano, mozzarella fior di latte y albahaca fresca

Media: 9€ | Entera 30 cm: 16€

PINSA QUATTRO FORMAGGI

Tomate de San Marzano, mozarella fior di latte, gorgonzola, fontina y parmesano 24 meses

Media: 9€ | Entera 30 cm: 18€

PINSA *con* MORTADELLA AL TARTUFO,

Crema de parmesano, mortadela trufada, huevo y trufa de temporada laminada

Media: 12€ | Entera 30 cm: 22€

PASTA

Todas nuestras pastas se sirven cubiertas de queso Parmesano 24 meses rallado. Excepto Tarantina y Putanesca.

SPAGUETTI *alla* TARANTINA *di* POLPO

Pulpo estofado con vino tinto, cebolla roja, tomate de San Marzano y oregano fresco

19€

SPAGHETTI *alla* CARBONARA

Elaborada como en Roma, SIN NATA, sólo con 4 ingredientes: huevo, queso pecorino, pimienta negra y guanciale

17€

RIGATONI *all'*AMATRICIANA

Tomate de San Marzano, cebolla, guanciale, pimienta negra, albahaca y queso parmesano

17€

PAPPARDELLE *alla* GENOVESE *di* MANZO

Ragu de carrillera, rabo de toro, hueso de rodilla, cebolla, laurel y vino blanco

18€

TAGLIOLLINI CACIO, PEPE *e* TARTUFO NERO

Queso pecorino trufado, pimienta negra y trufa de temporada laminada

20€

SPAGHETTI AGLIO, OLIO *e* PEPERONCINO

Ajo, aceite, chile

15€

GIGLI *al* PESTO

Albahaca, piñones tostados, aceite de oliva virgen extra y queso parmesano 24 meses

18€

FUSILLONE *all'* ARRABIATA

Salsa de tomate picante elaborada con Nduja de Calabria

15€

CASARECCE *alla* PUTTANESCA

Tomate de San Marzano, ajo, perejil, anchoa y aceituna negra

15€

VESUBIO *alla* NERANO

Crema de queso provolone del Mónaco con albahaca y calabacín frito

15€

TAGLIATELLE *alla* BOLOGNESA

Tomate de San Marzano, carne picada, verduras, salvia fresca y vino tinto

17€

LASAGNA BOLOGNESA

Lasaña elaborada con pasta fresca casera de espinaca y rellena de salsa bolognesa, bechamel y queso parmesano 24 meses

14€

COTOLETTA

Escalope a la milanesa

COTOLETTA *alla* MILANESE

23€

COTOLETTA *alla* PIZZAIOLA

Escalope a la milanesa gratinado con tomate de San Marzano, mozzarella fior di latte y albahaca

25€

COTOLETTA *alla* PARMIGIANA

Escalope a la milanesa gratinado con crema de parmesano, cebolla roja, oregano y huevo

25€

DOLCE

TIRAMISÚ

Bizcocho Savoiardi infusionado en café espresso y Amaretto, crema de mascarpone y cacao

Media: 4,5€ | Entera: 8€

PANNA COTTA

Flan de nata

6€

GIANDUIA

Crema de chocolate belga y avellanas tostadas, bolitas de chocolate crujiente y helado de vainilla

8€

CAFÉ FRAPPÉ

Café espresso mezclado en coctelera y servido con hielo pilé

FRAPPÉ SOLO

3,50€

FRAPPÉ CON LECHE

4,50€

FRAPPÉ CON BAILEYS

5,00€

¿No conoces algún ingrediente? Pregunta a nuestro equipo.

También puedes pedir para llevar.

SIN GLUTEN

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

FUSILLONE SIN GLUTEN

combínalos con cualquiera de las salsas de la carta.

SUPLEMENTO +1€

SIN CARBOHIDRATOS

Prueba nuestros

FETTUCCINE
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 celiacos. Combínalos con cualquiera de las salsas de la carta.

SUPLEMENTO +1€

VINOS

BLANCOS

D.O. SOMONTANO

18€ | 3€	**ENATE 234** | Chardonnay
21€ | 3,5€	**ENATE GEWÜRZTRAMINER** Gewürztraminer

D.O. RUEDA

18€ | 3€	**TARSUS** | Verdejo

D.O. RÍAS BAIXAS

24€ | 4€	**PAZO SAN MAURO** | Albariño

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

21€ | 3,5€	**FIOCCO DI VITE** | Moscato blanco

ROSADOS

D.O. SOMONTANO

18€ | 3€	**ENATE ROSADO** | Cabernet Sauvignon

TINTOS

D.O. CAMPO DE BORJA

25€	**TRES PICOS** | Garnacha
40€	**PALMERI NAVALTA** | Garnacha

D.O. CALATAYUD

18€ | 3€	**HONORO VERA** | Garnacha

D.O. CARIÑENA

18€ | 3€	**801** | Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
21€	**PARTICULAR** | Garnacha centenaria

D.O.C. RIOJA

18€ | 3€	**AZPILICUETA CRIANZA** | Tempranillo
30€	**MARQUÉS DE VARGAS RESERVA** Tempranillo | Graciano
35€	**YSIOS RESERVA** | Tempranillo

D.O. RIBERA DEL DUERO

21€ | 3,5€	**QUINTA DE TARSUS CRIANZA** | Tinta fina
24€	**CONDE SAN CRISTOBAL** | Tinta fina
45€	**PAGO DE CARRAOVEJAS** Tinta fina, cabernet sauvignon, merlot

CHAMPAGNE

55€ | 9€	**MUMM GRAND CORDON**
50€	**AYALA BRUT MAJEUR**
55€	**MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT**
65€	**MUMM GRAND CORDON ROSÉ**
65€	**VEUVE CLICQUOT YL**
80€	**BOLLINGER SPECIAL CUVÉE**
95€	**PERRIER JOUET BLANC DE BLANCS**

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.

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.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA
Lactosa. Puede tomarlo una embarazada.

PINSA ROMANA
Gluten y soja. Puede tomarlo una embarazada.

PINSA MARINARA
Gluten, pescado y soja. Puede tomarlo una embarazada.

PINSA CON FIOR DI LATTE POMODORO E BASILICO
Gluten, leche y soja. Puede tomarlo una embarazada.

PINSA QUATTRO FORMAGGI
Lactosa, gluten y soja. Puede tomarlo una embarazada.

PINSA CON MORTADELLA AL TARTUFO, UOVO, FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO
Gluten, huevo, leche y soja. 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.

SPAGUETTI ALLA TARANTINA DI POLPO*
Gluten, moluscos y sulfitos. Puede tomarlo una embarazada.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA*
Gluten, huevo y leche. Puede tomarlo una embarazada.

RIGATONI ALL'AMATRICIANA*
Gluten y leche. Puede tomarlo una embarazada.

PAPPARDELLE 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.

TAGLIOLLINI CACIO E PEPE*
Gluten, huevo 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.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESA*
Gluten, huevo y sulfitos. Puede tomarlo una embarazada.

LASAGNA BOLOGNESA
Gluten, lácteos, sulfitos y huevo. Puede tomarlo una embarazada.

**Opción de pasta fresca sin gluten contiene huevo, 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. Pueden tomarlo embarazadas.

PANNA COTA
Leche y huevo. Puede tomarlo una embarazada.

GIANDUIA
Leche y frutos secos. Puede tomarlo una embarazada.

GLOSARIO

PECORINO

Queso curado de oveja típico de Roma

FIOR DI LATTE

Es un tipo de mozzarella elaborada con leche de vaca cruda. Es muy apreciada por su cremosidad y su sabor a leche fresca

STRACCIATELLA DI BURRATA

Es la parte central de la burrata, la parte mas cremosa

GUANCIALE

Es un embutido típico romano, parecido a una panceta ibérica