



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*

7€

CROCCHETTE di PARMIGIANO

Croquetas de queso parmesano de 24 meses de maduración

8 unidades: 13,5€ | 4 unidades: 7€

STRACCIATELLA di BURRATA

*Ensalada de tomate de San Marzano al horno,
pesto, stracciatella y pistachos*

ración: 20€ | media: 10,5€

INSALATA CAESAR

*Ensalada de cogollos, pollo, guanciale,
pan crujiente y nuestra salsa César casera*

ración: 19€ | media: 10,5€

CARPACCIO alla CIPRIANI

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

19€

MELLANZANE alla PARMIGIANA

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

16€

FOCACCIA ROMANA

Aceite de oliva virgen extra, oregano y sal en escamas

Entera 30 cm: 7€ | Media: 4€

FOCACCIA MARINARA

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

Entera 30 cm: 10€ | Media: 5,5€

PAN... 1€

PINSA ROMANA

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

PINSA con FIOR DI LATTE, POMODORO e BASILICO

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

Entera 30 cm: 20€ | Media: 11€

PINSA QUATTRO FORMAGGI

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

Entera 30 cm: 22€ | Media: 12€

PINSA con PROSCIUTTO, FUNGHI e GORGONZOLA

*Tomate de San Marzano, Prosciutto,
Funghi e Gorgonzola*

Entera 30 cm: 22€ | Media: 12€

PINSA con MORTADELLA AL TARTUFO

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

Entera 30 cm: 25,5€ | Media: 13,5€



COTOLETTA

Escalope a la milanese

COTOLETTA alla MILANESE

26€

COTOLETTA alla PIZZAIOLA

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

29€

COTOLETTA alla PARMIGIANA

*Escalope a la milanese gratinado con crema de parmesano,
cebolla roja, orégano y huevo*

29€

PASTA

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

SPAGHETTI alla CARBONARA

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

19€

RIGATONI all'AMATRICIANA

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

19€

PAPPARDELLE alla GENOVESE di MANZO

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

21,5€

TAGLIOLLINI CACIO, PEPE e TARTUFO NERO

*Queso pecorino trufado, pimienta negra y
trufa de temporada laminada*

22,5€



FETTUCCINI ALFREDO

PRECIO POR PERSONA / MÍNIMO 2 PAX

*El gran clásico de la pasta romana, fettuccini
mantecados en mesa con mantequilla y parmesano 24 meses.
Suplemento +4€ con trufa de temporada.*

19€



SPAGHETTI AGLIO, OLIO e peperoncino

Ajo, aceite, chile

17€

GIGLI al PESTO

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

21€

PENNE all' ARRABIATA

*Salsa de tomate picante elaborada con
Nduja de Calabria*

17€

CASARECCE alla PUTTANESCA

*Tomate de San Marzano, ajo, perejil,
anchova y aceituna negra*

17€

LINGUINE alla NERANO

*Crema de queso provolone del Mónaco
con albahaca y calabacín frito*

17€

TAGLIATELLE alla BOLOGNESA

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

19€

LASAGNA BOLOGNESA

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

17€

DOLCE

TIRAMISÚ

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

7€

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 • 4€

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, podemos adaptar todas nuestras salsas para celíacos.



PAPPARDELLE SIN GLUTEN

Combínelos con cualquiera de las salsas de la carta.

SUPLEMENTO +1€

VINOS

Blancos

D.O. SOMONTANO

El Mielero	copa 3,5€ / 20€
RIESLING, GARNACHA BLANCO	
Enate 234	copa 3,5€ / 20€
CHARDONNAY	
Enate Gewürztraminer	23€
GEWÜRZTRAMINER	

D.O. RUEDA

Tarsus	copa 3,5€ / 20€
VERDEJO	
José Pariente	30€
VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA	

D.O. RÍAS BAIXAS

Pazo San Mauro	copa 4,5€ / 26€
----------------	-----------------

ALBARIÑO

D.O. VALDEORRA

Gaba Do Xil o Barreiro	25€
------------------------	-----

GODELLO

D.O. MOSCATO D'ASTI

Tosti	copa 4€ / 23€
-------	---------------

MOSCATO BLANCO

Rosados

D.O. RIOJA

Aurora	copa 3,5€ / 20€
--------	-----------------

PINOT NOIR, SAUVIGNON BLANC Y CHARDONNAY

D.O. VT 3 RIBERAS

Chivite Las Fincas	22€
--------------------	-----

GARNACHA TINTA, TEMPRANILLO

D.O. AOC COTÊS DE PROVENCE

Miraval Rosé	33€
--------------	-----

CINSAULT, GARNACHA TINTA, SYRAH
Y VERMENTINO

Tintos

D.O. CAMPO DE BORJA

Tres Picos	27€
------------	-----

GARNACHA

Palmeri Navalta	40€
-----------------	-----

GARNACHA

D.O. CALATAYUD

Honoro Vera	copa 3,5€ / 20€
-------------	-----------------

GARNACHA

D.O. CASTILLA Y LEÓN

Mauro	56€
-------	-----

SYRAH, TEMPRANILLO

D.O. RIOJA

Azpilicueta Crianza	copa 3,5 / 20€
---------------------	----------------

TEMPRANILLO

Marqués de Vargas Reserva	31€
---------------------------	-----

TEMPRANILLO, GRACIANO

Las Cenizas	33€
-------------	-----

TEMPRANILLO, GRACIANO

Contino Reserva	44€
-----------------	-----

TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELA,
GARNACHA TINTA

Ysios Finca El Nogal	55€
----------------------	-----

VIÑEDO SINGULAR

TEMPRANILLO

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tarsus Crianza	25€
----------------	-----

TINTA FINA

Tarsus Roble	copa 4€ / 23€
--------------	---------------

TINTA FINA

Abadía de Acón Joven	20€
----------------------	-----

TEMPRANILLO

Conde de San Cristobal Crianza	26€
--------------------------------	-----

TINTA FINA

Protos 27	33€
-----------	-----

TINTA DEL PAÍS

Pago de Carraovejas	50€
---------------------	-----

TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

Mil Setenta y Seis	55€
--------------------	-----

TINTA FINA

PSI Dominio de Pingus	59€
-----------------------	-----

TINTA FINA

Pago de Anguix	31€
----------------	-----

TINTA FINA

Cava

D.O. CAVA

Juve & Camps	copa 6€ / 30€
--------------	---------------

RESERVA DE LA FAMILIA

XAREL.LO, MACABEO, PARELLADA

Juve & Camps	35€
--------------	-----

RESERVA DE LA FAMILIA ROSÉ

XAREL.LO, PINOT NOIR, GARNACHA TINTA

Champagne

Mumm Grand Cordon	copa 9€ / 55€
-------------------	---------------

Jean Dumangin Brut	50€
--------------------	-----

Ayala Brut Majeur	50€
-------------------	-----

Moët & Chandon Imperial Brut	60€
------------------------------	-----

Veuve Clicquot YT	65€
-------------------	-----

Mumm Grand Cordon Rosé	65€
------------------------	-----

Bollinger Special Cuvée	80€
-------------------------	-----

Todos los vinos contienen sulfitos.

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.

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.

FOCACCIA ROMANA

Gluten y soja. Puede tomarlo una embarazada.

FOCACCIA 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 PROSCIUTTO, FUNGHI E GORGONZOLA

Gluten, leche y soja.

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.*

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.*

SPAGHETTI 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.

PENNE ALL'ARRABBIATA*

Gluten y leche. Puede tomarlo una embarazada.

CASARECCE ALLA PUTTANESCA*

Gluten, sulfitos y pescado. Puede tomarlo una embarazada.

LINGUINE ALLA NERANO*

Gluten y leche. Puede tomarlo una embarazada.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE*

Gluten, huevo y sulfitos. Puede tomarlo una embarazada.

SPAGHETTI VONGOLE

Gluten y crustáceos.

LASAGNA BOLOGNESE

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 cremos*

GUANCIALE

*Es un embutido típico romano,
parecido a una panceta ibéric*