



Desde 1935 trabajamos con un alto nivel técnico la pinsa romana, una masa de alta hidratación, con un gran sabor, ligera y nutritiva.

CARTA

Plz. Federico García Lorca, 11 - Local 11
29620 Torremolinos

contacto@gastronomicaroma.com
+34 635 04 04 73

 [gastronomicaroma1935](https://www.instagram.com/gastronomicaroma1935)



BUONGIORNO

desayuno



Un Clásico!

	PITUFO
Catalana de jamón ibérico	3,50€
Mixto (jamón york italiano, queso y mantequilla)	3,00€
Tomate restregado y aceite	2,50€
Tostada mantequilla	2,50€
Tostada mantequilla y mermelada	2,50€
Tostada de queso manchego	3,00€
Sándwich mixto (pan de molde)	3,00€

Gourmet!

	PITUFO
Mortadela al pistacho, rúcula, pesto al pistacho y crema de burrata	4,80€
Spek (jamón ahumado), scamorza (queso ahumado), rúcula y tomate seco	4,80€
Tomate natural, mozzarella fresca, atún, pesto de albahaca fresca	4,80€
Porchetta (nuestro asado de cerdo ibérico), rúcula, tomate seco y crema de burrata	4,80€
Pollo campero, rúcula, queso, tomate natural, huevo y beicon	5,20€
Salmón ahumado, rúcula, aguacate, huevo y crema de burrata	5,50€

Especial!

DESAYUNO DEL CAMPEÓN:	8,00€
Huevo scramble, beicon, aguacate a la llama, tostada de pan casero (con alto valor proteico) y zumo de naranja (plato combinado)	

Cruasanes y Bollería!

Cruasán mixto: jamón york (prosciutto italiano), queso y mantequilla	3,50€
Cruasán Nutella y nata	3,50€
Cruasán mantequilla y mermelada	3,00€
Bollería (precio por unidad)	3,00€

* I.V.A. incluido.



Entrantes

Ensalada de queso de cabra:	8,50€
Rúcula, manzana en dos texturas, pancetta crujiente, salsa miel y mostaza, queso de cabra y cebolla crujiente.	
Antipasto de la dispensa:	16,50€
Embutidos de Italia, queso de Italia, verdura encurtida.	
Burrata é zucchini:	9,50€
Wok de calabacín, burrata fresca, tomate confit, crujiente de almendra.	
Nuestro carpaccio de punta de picaña:	16,50€
17 horas (en ósmosis).	
Nuestro carpaccio de salmón noruego:	16,50€
6/8 horas (en ósmosis).	
Caprese de cercanía:	8,50€
Tomate autóctono, tomate semi dry, mozzarella de vaca fresca, almendra tostada y pesto de albahaca fresca.	

La Pasta

Tonnarelli di altamura:	
Salsa carbonara	12,50€
Salsa amatriciana	12,50€
Salsa boletus, butifarra al cuchillo y trufa	14,50€
Ravioli de ricotta y espinaca:	
Salsa 3 tomates, albahaca, pecorino y crema de burrata	13,50€
Ravioli de estofado de Angus:	13,50€
Salsa ragú de punta de picaña demi glass.	
Cannelloni de rabo de toro:	13,50€
Cannelloni de rabo de toro con bechamel de trufa.	

* I.V.A. incluido.



Pinsa Romana

Nuestro proceso de elaboración es artesano y realizado por nosotros al 100%.
La masa se elabora usando harina de arroz y soja comprada especialmente, con un 90% de hidratación y 72 horas de maduración.

Margarita gourmet	9,50€
Prosciutto cotto asado de Italia	9,50€
4 formaggi	10,00€
Vegetal de cercanía	10,50€
Crema di patate y butifarra al cuchillo	10,50€
Porchetta, rúcula, tomate seco y crema de burrata	12,00€
Mortadela al pistacho, pesto de pistacho y crema de burrata	13,50€
Spek, porcini, scamorza y trufa	13,50€
Diavola con scamorza	10,00€
Salmón y queso de cabra, cebolla caramelizada y rúcula	14,00€
Carbonara	11,00€
Amatriciana	11,00€
Berenjena a la parmiggiana (parmesano de 24 meses de maduración)	11,00€
Vaticana: pancetta, huevo, nata y guisante	11,50€

Para Despedirnos

Tiramisú al pistacho	5,50€
Pinsa plátano y cacao	8,00€
Cannoli siciliani	6,00€



BEBIDAS

Para Beber

Refresco	2,00€
Zumo	2,00€
Agua	1,50€
Café solo	1,50€
Café espresso	1,50€
Café con leche	2,00€
Cappuccino	2,00€
Infusión	2,00€

Copeo

Vino blanco casa	4,00€
Vino tinto casa	4,00€
Tinto de verano	3,50€
Sangría copa	4,50€
Cerveza caña de barril	2,50€
Cerveza reserva botella	4,00€
Combinado	7,00€
Chupito (whiskey, ron, Jagermeister)	3,50€