

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS
LA MASSANA & SANT JULIÀ

ESP

*Comparte tus platos favoritos o disfruta de una ensalada
o un entrante ricos en nutrientes y vitaminas!*

* *

PARA COMPARTIR

Croquetas de jamón Bísaro	1,90€/u
☛ Croquetas de queso gorgonzola, manzana, nueces y rucula.....	1,80€/u
Bravas con pollo crujiente y salsa mallorquina.....	9,20€
☛ Hummus de garbanzos y aguacate, dips de zanahoria y calabacín con pan pintu (o galleta maíz, sin gluten)	10,20€
Coca de mortadella Favola con straciella de burrata y pesto de pistachos.....	12,80€
Coca fina de harina de espelta con salmón ahumado, queso feta, guacamole, burrata y salsa nórdica....	13,50€
☛ Huevos estrellados con patatas naturales, jamón Bísaro y queso provolone fundido.....	15,80€
Burratina 125gr. de Caseificio Valcolatte con cecina ahumada de León, rúcula, tomate seco, pesto de pistachos y pan Pintu	17,80€

ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada tibia de tostaditas con queso de cabra, mesclum, beicon, nueces, arándanos confitados y vinagreta de frambuesas.....	14,50€
☛ Ensalada tibia de mollejas de pato, jamón de pato, manzana salteada y picatostes	15,80€
Carpaccio de ternera Mirandesa D. O. P. con vinagreta de trufa negra y virutas de parmesano reggiano reserva 24 meses y pan pintu	14,50€
☛ Carpaccio de calabacín con anchoas de la Escala, queso Parmegiano Reggiano, almendras laminadas, tomates confitados y pan pintu	13,90€
☛ Tártar de salmón marinado con vinagreta de yuzu, manzana, aguacate y emulsión de mango.....	16,80€
Crema de temporada	8,50€

Poke Bowls

☛ Poke fish, salmón a la plancha, arroz basmati, aguacate, manzana verde, brócoli, habas de edamame, alga wakame, mix de semillas y vinagreta de mostaza y cítricos	15,20€
Poke Caesar, Pollo salteado con jengibre, col Kale, huevo duro, tomate cherry, garbanzos, picatostes, virutas de Parmegiano Reggiano y vinagreta de caesar.....	14,90€



Por favor, comuníquese al camarero. cualquier tipo de intolerancia o alergia

Tenemos las fichas con la información sobre los alérgenos de todos los productos a disposición de nuestros clientes.

PARA COMPARTIR | ENSALADAS Y ENTRANTES



VEGETARIANO



ELABORADO CON INGREDIENTES SIN GLUTEN*



PICANTE

*Riesgo de contaminación cruzada

BRUP
KaNalla

IMPUESTOS INCLUIDOS

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS
LA MASSANA & SANT JULIÀ

¿Sabes qué utilizamos productos artesanos?

Valcolatte el origen de la mejor ricotta, buffala y burrata

Casa Bisaro, pequeño productor de donde proviene el jamón, tocino, pluma, peperoni y chorizo

* *

PASTAS FRESCAS Y RISOTTOS

Pasta rellena casera

Raviolis Porto Vecchio Rellenos de colas de gambas y boletus con salsa de marisco 16,50€

● Raviolis alla zuca Rellenos de verduras y ricotta Valcolatte con salsa de calabaza, avellanas y cúrcuma 14,90€

Pasta fresca

Spaghetti alla bolognese Ragú de buey y verduras 12,90€

Fettuccine alla carbonara Panceta Bisaro, yema de huevo y queso Pecorino 12,90€

● NEW Fettuccine con salsa de tartufo y escalope de foie extra poêlé 16,90€

● Penne alla norma Berenjena, sofrito de tomate y queso ricotta Valcolatte y albahaca 13,80€

● Penne love cheese Queso Gorgonzola, queso taleggio, queso pecorino y crema de leche 13,90€

● Spaghetti al pesto i zucchini Calabacín, ajos tiernos queso pecorino y albahaca 13,50€

● Gnocchi alla sorrentina Salsa de tomate, mozzarella fresca, albahaca y gratinados con Parmigiano Reggiano 24 meses 13,80€

Risotto

● NEW Risotto de pato confitado con boletus y Parmigiano Reggiano 16,90€

PASTA SIN GLUTEN

	Radiadores de maíz	12,20€
--	---------------------------	---------------

Puedes pedir acompañar con cualquiera de nuestras salsas; **Bolognese | Carbonara | Pomodoro | Norma**
(sin gluten, riesgo de contaminación cruzada)

PASTAS FRESCAS Y RISOTTOS



ELABORADO CON INGREDIENTES SIN GLUTEN*

BRUP
KaNalla

*Riesgo de contaminación cruzada

IMPUESTOS INCLUIDOS

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS
LA MASSANA & SANT JULIÀ

*Nuestras carnes de calidad de buey, pollo de grano y cerdo Bísaro,
vienen todas con guarnición de patatas fritas naturales*

* *

CARNES Y HAMBURGUESAS

◆ Tartar de buey cortado al cuchillo, avellanas, olivas Kalamata, finas hierbas, virutas de parmesano reggiano y nuestra salsa especial	22,90€
◆ Pechuga de pollo de corral , cocida a baja temperatura acabado al grill con hummus de garbanzos y guacamole	17,80€
Pluma de cerdo Bísaro , al grill con emulsión de boniato, chimichurri de avellanas, tartufo, y tomate seco	21,90€
Magret entero de pato de Gers (aprox. 500 g) con compota de manzana y frambuesas	28,50€
*Opción de 1/2 magret	16,90€
Picaña de buey Mirandesa D.O.P. al grill con salteado de shiitake y chalota	21,50€
New Meloso de ternera Mirandesa D.O.P a baja temperatura con verduras, boletus y fetuccini salteados en su salsa.....	24,50€
◆ Angelo Burguer , Hamburguesa de 190 g, bacon Bísaro, cebolla confitada, lechuga Iceberg, queso Cheddar y salsa premium Angelo	14,90€
◆ Zara Clàssic , hamburguesa de buey de 190g, cebolla confitada y queso Cheddar	13,20€
◆ Calvin Klein , Hamburguesa de 190 g de buey, bacon bísaro, huevo, queso Emmental y salsa barbecue bourbon	14,90€

D.O.P.: Denominación de origen protegido



OPCIÓN: PEDIR HAMBURGUESA SIN GLUTEN* +1,50€

*Riesgo de contaminación cruzada

El cerdo Bísaro se distingue por su sabor inconfundible y la textura fina de la grasa intramuscular que lo hace veteado, suave y jugoso. Calidad única de un cerdo criado libremente en el campo y alimentado con castañas.

MENÚ INFANTIL (Hasta los 10 años)10,50€

Sticks de pollo
con patatas
fritas



Macarrones al gusto:
Boloñesa | Carbonara | 4 quesos



Yogur natural
o
Helado de vainilla y chocolate
o
Crep de azúcar
(opción Nutella 1€)

Posibilidad de hacer un menú infantil sin gluten (Riesgo de contaminación cruzada)

CARNES Y HAMBURGUESAS



ELABORADO CON INGREDIENTES SIN GLUTEN*



*Riesgo de contaminación cruzada



IMPUESTOS INCLUIDOS

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS
LA MASSANA & SANT JULIÀ

*Un buen clásico és volver
a disfrutar de los sabores autenticos*

* *

NUESTRAS PIZZAS

LAS CLÁSICAS

❶ Margherita Tomate, queso Fior di latte, aceitunas y aceite de albahaca	12,20€
Prosciutto Tomate, queso, jamón dulce y orégano	12,80€
Regina Tomate, queso, champiñones, jamón dulce y orégano.....	13,10€
Napolitana Tomate, queso, alcacarras, anchoas, aceitunas y orégano	13,10€
4 Stagioni Tomate, queso, chorizo de Bísaro, bacon, jamón dulce, champiñones, alcachofas, aceitunas y orégano	14,20€
Nettuno Tomate, queso, atún, aceitunas y orégano.....	12,60€
❷ 4 Formaggio Tomate, edam, emmental, gorgonzola, mozzarella y orégano	13,90€
❷ Verdure al forn Tomate, queso, berenjena, pimiento verde y rojo- al horno y orégano	12,90€
❷ Formaggio di capra Tomate, queso de cabra, piñones, miel, pepinillos, anís verde y almendras	13,10€
Bolognese Salsa boloñesa y queso	12,80€
❸ Pepperoni Tomate, queso y pepperoni de Bísaro	12,60€
Angelo Tomate, queso, bacon, manzana y queso de cabra.....	13,40€
Tropical Tomate, queso, jamón dulce, bacon y piña	13,20€
Cantabrica marinara Tomate, queso, atún, tomate cherry, anchoas de Palamós y alioli	14,20€

Suplemento INGREDIENTE extra/unidad.....	0,80€
--	-------

OPCIÓN BASE INTEGRAL

❹ OPCIÓN BASE DE PIZZA SIN GLUTEN* +2,90€

❺ OPCIÓN QUESO SIN LACTOSA* +1,90€

*Riesgo de contaminación cruzada

NUESTRAS PIZZAS



VEGETARIANO



ELABORADO CON INGREDIENTES SIN GLUTEN*



PICANTE

*Riesgo de contaminación cruzada

BRUP
KaNalla

IMPUESTOS INCLUIDOS

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS

LA MASSANA & SANT JULIÀ

*La mejor masa y los mejores ingredientes
dan paso al mejor placer*

* *

NUESTRAS PIZZAS

LAS BLANCAS

Carbonara Crema de leche, bacon y cebolla tierna	12,60€
Formaggio raclette Crema de leche, queso, raclette, bacon y cebolla tierna	13,20€

LAS PREMIUM

Iberica Tomate, queso manchego, jamón ibérico y aceite de olivas arbequinas	15,50€
Bressaola Tomate, queso, bresaola (ternera curada), rúcula, mozzarella fresca, tomate cherry y aceite de albahaca	15,10€
Vitello bbq Tomate, queso, tiras de ternera, cebolla roja, pimiento rojo, verde y amarillo, pimientos de Padrón y salsa barbacoa	14,80€
Campestre Tomate, queso, jamón de Bísaro, champiñones, bacon de Bísaro y huevo	15,20€
Toscana Crema fresca a la trufa negra, queso, champiñones, tocino de Bísaro, rúcula y aceite de trufa (No se puede hacer sin gluten)	15,20€
Thai Tomate, queso, pollo, cebolla, pimiento verde y rojo y salsa de curry	14,80€

Suplemento INGREDIENTE extra/unidad.....	0,80€
--	-------

OPCIÓN BASE INTEGRAL

OPCIÓN BASE DE PIZZA SIN GLUTEN* +2,90€

OPCIÓN QUESO SIN LACTOSA* +1,90€

*Riesgo de contaminación cruzada

NUESTRAS PIZZAS



ELABORADO CON INGREDIENTES SIN GLUTEN*



*Riesgo de contaminación cruzada



IMPUESTOS INCLUIDOS

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS
LA MASSANA & SANT JULIÀ

*Todos nuestros postres
son caseros y de sabor único*

* *

POSTRES

	Cannoli siciliano relleno de mascarpone y ricota Valcolatte	6,50€
	Tarta tatin de manzana con sablé de avellanas y helado de mascarpone.....	7,50 €
	Tiramisú de mascarpone y café. El auténtico	6,30€
	Tarta Sacher de chocolate praliné con lima	7,50€
	Fondant de chocolate negro al 70% con sorbete de mandarina	6,50€
	Flan de requesón del Pirineo con caramelo de naranja y chantilly	5,90€
	Nuestra versión del Cheesecake de mango y piña con crumble de coco y virutas de chocolate blanco	6,50€
	Mousse de chocolate casero hecho con chocolate 70% origen de Santo Domingo con chantilly....	6,20€
	Sorbete de limón o mandarina	5,50€
	Crep de azúcar (2 unidades)	5,10€
	Crep al gusto (2 unidades): Chocolate caliente, confitura de melocotón o fresa, nata	5,50€
	Suplemento de nata, chocolate, bola de helado	1,90€



HELADOS

Häagen-Dazs mini cups 100 cc	4,90€
Sabores: Vainilla con nueces de macadamia, vainilla con cookies, fresa, chocolate belga, cheesecake con fresas, dulce de leche.	

CAFÉS ESPECIALES

Café Irlandés Whisky, café y nata	6,90€
Café Cubano Ron, café y nata	6,90€
Café Vienés Whisky, café y helado de vainilla	6,90€
Cappuccino con nata y cacao	4,50€

CARTA **VINOS**

En Angelo Pizzeries & Restaurants creemos que una buena comida tiene que ir acompañada de un buen vino. Por eso estamos en constante búsqueda de nuevas referencias, para nuestros clientes disfruten de una amplia selección de vinos, con la mejor relación calidad/precio.

 0,20L |  0,75L

TINTOS DE LA CASA

Vinos fáciles de beber, golosos, alegres y que te animarán el día

Tunante de Azabache, Rioja, Tempranillo.....	3,90€	19,80€
Anais 2019 Penedès. Ull de Liebre, Syrah	3,90€	21,30€
Heraclio Alfaro 2016, Rioja, Garnacha, Tempranillo, Graciano	20,90€
Les Abeilles De La Bergerie, Roussillon/Collioure, Garnacha, Cariñena.....	4,80€	24,90€

Vinos para disfrutar y disfrutar...

El rincón de los Enébros, Rioja, Garnacha, Tempranillo.....	25,90€
Pura Vida, Costers del Segre, Garnacha, Tempranillo, Syrah	26,70€
Hito negre 2018, Ribera del Duero, Tempranillo.....	26,40€
Blau, Montsant, Garnacha, Samsó, Syrah	23,30€

Vinos con carácter propio, te sorprenderán

Dominio de Tares - Cepas Viejas, Bierzo, Mencía	28,90€
Els Pics 2017, Priorat, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Syrah, Garnacha.....	31,20€
Vega Aixala - Viern, Conca de Barberà, Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah.....	29,90€
Dominio de Atauta, Ribera del Duero, Tinta Fina.....	39,90€

BLANCOS

Nos encantan los blancos y creemos que maridan perfectamente con nuestros platos, te atreves?

Viña Sanzo Clásico 2019, Rueda, Verdejo, Sauvignon Blanc	3,90€	19,80€
Anais Xarel-lo 2019, Penedès, Xarel-lo.....	22,30€
MQ Blanco 2018, Rioja, Viura, Tempranillo blanco.....	24,50€
Sauvignon Blanc, Touraine/France, Sauvignon Blanc	24,90€
Castiñeira, Rias Baixas, Albariño	25,60€
Libalis Frizz, Valle de Sadacia, Moscatell, Viura, Malvasía	23,40€
Prieto Pariente Viognier 2018, Castilla y León, Viognier.....	29,90€

ROSADOS

Rosados que te enamorarán...

Esquisse, Cote de Provence, Garnacha, Cinsault, syrah.....	3,90€	23,50€
Aroa Larrosa, Navarra, Garnacha	22,90€

ESPUMOSOS

Escofet Rossell Brut Nature Reserva . Macabeo, Chardonnay, Xarel-lo, Parellada i Pinot noir.....	22,50€
Juve&Camps Reserva de la familia. Xarel-lo, Macabeo, Parellada	28,90€
Gosset Grande Reserve. Champagne	46,50€



ELABORADO CON INGREDIENTES SIN GLUTEN*



*Riesgo de contaminación cruzada

BRUP
KaNalla

IMPUESTOS INCLUIDOS

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS

LA MASSANA & SANT JULIÀ

INFUSIONES

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

Las infusiones de Dammann Frères se caracterizan por una amplia gama de mezclas únicas y una calidad superior de fragancias, aromas y sabores auténticos.

INFUSIONES

Té Paleo Menta · Té Tila Tisana · Manzanilla	2,30€
Té Rooibos a la vainilla La dulzura y redondez del aroma de vainilla aliado con el carácter suave de la infusión Rooibos	2,80€
Té verde Gunpowder Té verde de china, uno de los más apreciados	2,80€
Té verde a la menta Tuareg Té verde Gunpowder, hojas de menta. Un aroma rico y acogedor	2,80€
Té verde al aroma oriental	
Té verde Sencha con aromas de fruta de la pasión, melocotón de viña, frutas del bosque y pétalos de flores. Un aroma fresco y voluptuoso	2,80€
Té verde perfumado al “Jaune Lemon”	
Unión original de té verde Sencha con cidronela, asociado al jengibre. Un aroma fresco y de tonicidad	2,80€
Té negro a los 4 frutos rojos Té negro aromatizado con cerezas, fresas, frambuesas y grosellas. Un aroma deliciosamente afrutado	2,80€
Té negro Darjeeling Té negro de las laderas del Himalaya. Aromas ligeros ideales para tomar durante todo el día	2,80€



@angelo.pizzeries

www.pizzeriaangelo.restaurant