

Pizzas

con
Masa Madre
com
Massa Lêveda
with
Sourdough Starter

Masa Tradicional



Pulled Pork 11,50 €

Salsa de Tomate, Salsa Barbacoa, Mozzarella, Carne de Cerdo, Cebolla Morada y Champiñones.

Molho de Tomate, BBQ, Mozzarella, Carne de Porco, Cebola Roxa e Cogumelos.

Tomato Sauce, BBQ, Mozzarella, Pork, Red Onion and Mushrooms.



Vegana 11,50 € Vegan

Salsa de Tomate, Queso Vegano, Champiñón, Pimiento Rojo, Calabacín, Espinaca y Tomate Cherry.

Molho de Tomate, Queijo Vegano, Cogumelos, Pimento Vermelho, Abobrinha, Espinafre e Cherry.

Tomato Sauce, Vegan Cheese, Mushrooms, Red Pepper, Courgette, Spinach and Cherry Tomato.



4 Quesos 11,50 € 4 Queijos/ 4 Cheese

Salsa de Tomate, Mozzarella, Cheddar, Emmental y Queso Azul.

Molho de Tomate, Mozzarella, Cheddar, Emmental e Queijo Azul.

Tomato Sauce, Mozzarella, Cheddar, Emmental and Blue Cheese.



Margarita 11,50 €

Salsa de Tomate, Aceite de Oliva y Mozzarella.

Molho de Tomate, Azeite de Oliva e Mozzarella.

Tomato Sauce, Olive Oil and Mozzarella.



York 11,50 €

Salsa de Tomate, Mozzarella, Gouda, Cheddar y Fiambre.

Molho de Tomate, Mozzarella, Gouda, Cheddar e Fiambre.

Tomato Sauce, Mozzarella, Gouda Cheese, Cheddar and York.



Bacon 11,50 € Portobello

Salsa de Tomate, Mozzarella, Champiñón Portobello, Bacon y Queso Curado.

Molho de Tomate, Mozzarella, Cogumelos Portobello, Bacon e Queijo Curado.

Tomato Sauce, Mozzarella, Portobello Mushrooms, Bacon and Cured Cheese.



Carbonara 11,50 € Tartufata

Salsa Carbonara, Tartufata, Mozzarella, Cebolla Morada, Bacon.

Molho Carbonara, Tartufata, Mozzarella, Cebola Roxa, e Bacon.

Carbonara Sauce, Mozzarella, Tartufata, Red Onion, Mushrooms and Bacon.



Barbacoa 11,50 € BBQ

Salsa Barbacoa, Mozzarella, Cebolla Morada, Carne de Cerdo y Bacon.

Molho BBQ, Mozzarella, Cebola Roxa, Carne de Porco e Bacon.

BBQ Sauce, Mozzarella, Red Onion, Pork and Bacon.



Hechas con auténtica Masa Madre

La masa madre es un cultivo simbiótico de las levaduras presentes de manera natural en alimentos, como los cereales, en especial levaduras como la *saccharomyces cerevisiae*, responsable también de la fermentación del vino y la cerveza, y bacterias presentes en el medio ambiente.

Tradicionalmente ha servido para hacer fermentar el pan, antes de que existiese la levadura comercial.

Feitas com autêntica Massa Levêda

A massa lêveda é um cultivo simbiótico dos fermentos presentes de maneira natural nos alimentos, como em cereais, especialmente em fermentos como a *saccharomyces cerevisiae*, responsável também de la fermentação do vinho e a cerveja, e bacterias presentes no meio ambiente.

Tradicionalmente serviu para fazer fermentar o pão, antes de que existisse o fermento comercial.

Made with Sourdough Starter

Sourdough Starter is the growing of yeasts which occurs naturally in food and microorganisms, including wine or beer fermentation too, etc. It's composed of flour and water and its fermentation takes two days. Therefore it is a kind of yeast, although bread made using this method is called "natural yeast bread" or "non-yeast bread".

Alérgenos/Alergêneos

Huevo
Ovo
Eggs
Mostaza
Mostarda
Mustard

Lácteos
Láctery
Pescado
Peixe
Fish

Frutos Secos
Nuts
Trigo
Wheat

Apio
Celery
Soja
Soy