

ANTIPASTI

LA TABLA DE QUESOS DE BURRO

Parmigiano DOP 24 meses con miel de trufa, Fior di Marema al peperoncino DOP, Rossini Affinato envejecido con grappa DOP, Taleggio DOP 🍷🍷🍷

ENSALADILLA RUSA DE PULPO Y PATATA VIOLETA 🍷🍷

Ensaladilla rusa de pulpo y patata violeta 🍷🍷🍷

LA CÉSAR CANAGLIA

Mezcla de lechugas vivas, pollo de corral crujiente con panko, parmigiano DOP y vinagreta de miel y mostaza 🍷🍷🍷🍷

CEVICHE DE ATÚN NITRO 🍷🍷

Atún, zumo de arbuquina chipotle, plancton y chile 🍷🍷

PLATO DE ENTREMESSES ITALIANOS

Burrata de búfala DOP y Mortadela de Bologna IGP, pistachos, pesto de tomates secos y arena de kalamotas 🍷🍷🍷

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CON PARMIGIANO

Finas láminas de presa ibérica de bellota en marinada coreana, con parmigiano DOP y pan carasau de Cerdeña 🍷🍷🍷🍷

LOS HUMMUS DEL BURRO

Nuestros humus de trufa negra y ajo negro, con pan carasau 🍷🍷

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE SIMMENTHAL

Solomillo de simmenthal picado a cuchillo, con yema curada y parmentier trufado 🍷🍷🍷🍷

FLORES DE ALCACHOFAS BRASEADAS

Flores de alcachofa confitadas en aceite de oliva virgen, con crujientes de cecina y yema curada 🍷🍷

PATA DE PULPO A LAS BRASAS

Pata de pulpo al horno de brasas, con ensalada de algas y vinagreta chipotle 🍷🍷

TONNO VITELATTO

Lomo de atún a las brasas, con crujientes de cecina ahumada de León, setas salteadas y mayonesa de anchoas 🍷🍷🍷

RAVIOLIS CRUJIENTES DE BOLETUS 🍷🍷

Saquitos de hojaldre rellenos de boletus con mayonesa trufada 🍷🍷🍷🍷

RAVIOLIS CRUJIENTES DE SECRETO IBÉRICO Y JAMON SAN DANIELE 🍷🍷

Saquitos de hojaldre rellenos de secreto ibérico, cebolla pochada y jamón San Daniele DOP con mayo de mojo 🍷🍷🍷🍷

HUEVOS ROTOS CON BOGAVANTE A LA PARRILLA

Huevos con patata frita casera y bogavante al horno de brasas 🍷🍷🍷🍷

HUEVOS ROTOS CON TRUFA Y MORTADELA DE BOLOGNIA IGP

Huevos con patata frita casera, Mortadela de Bologna IGP y trufa negra 🍷🍷🍷

PASTIFICIO

PANZEROTTI DE FOIE E HIGOS CON SALSA DE MICUIT Y REDUCCIÓN DE PX

Pasta rellena de hígado de pato e higos, con salsa de micuit y reducción de PX 🍷🍷🍷🍷

TORTELLONI RELLENOS DE GAMBA ROJA Y SALSA MARINERA

Pasta rellena de gamba roja, con salsa marinera y langostinos salteados 🍷🍷🍷🍷🍷

FETUCCINE CON PATO Y SETAS EN CURRY VERDE TAILANÉS

Pasta larga con verduritas y setas, pato laqueado, langostinos y curry verde thai 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

PANCIOTTI DE HARINA DE CÁÑAMO, RELLENOS DE MORCILLA IBÉRICA Y MANZANAS 🍷🍷

Pasta rellena de morcilla y manzanas salteada con salvia, solomillo de pato braseado, reducción de PX y pistachos 🍷🍷🍷🍷🍷

FRIARELLI RELLENOS DE SALCICCIA ITALIANA Y BRÓCOLI EN CURRY TIKKA MASSALA

Pasta rellena de salchicha italiana y brócoli, con salsa de curry indio y chile 🍷🍷🍷

TAGLIOLINI "FRUTTI DI MARE"

Pasta larga con mejillones, chipironcitos de costa y camarones de Huelva en salsa marinera de cigalas 🍷🍷🍷🍷🍷

PANCIOTTI DE QUESO CABRA E HIGOS CON PATO EN SALSA GORGONZOLA 🍷🍷

Pasta rellena de queso de cabra e higos, en salsa de queso azul Gli Unici DOP y frutos rojos 🍷🍷🍷🍷

LINGÜINI EN RAMEN DE PRESA IBÉRICA Y SETAS

Pasta larga con ramen de miso, presa ibérica, setas y katshuboshi 🍷🍷🍷🍷🍷

TAGLIOLINI PERUANO CON SOLOMILLO SALTEADO

Pasta larga con dados de solomillo salteados, salsa de ostras y verduritas 🍷🍷🍷🍷🍷

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA 🍷🍷

Pasta larga con guanciale, crema fresca, parmigiano DOP y trufa negra 🍷🍷🍷🍷🍷

WOK VEGANO AL ROSMARINO

Pasta larga salteada con verduritas, proteína vegetal Heura y salsa Hoisin 🍷🍷🍷

CANELÓN RELLENO DE RABO TORO

Canelones rellenos de rabo de toro gratinados con su bechamel y parmigiano DOP 🍷🍷🍷

CANELON RELLENO DE POLLO DE CORRAL Y TRUFA

Canelones rellenos de pollo de corral braseado y trufa negra, con bechamel trufada y parmigiano DOP 🍷🍷🍷

LASAÑA DE BOLETUS EDULIS

Lasaña de boletus edulis, gratinada con su bechamel y parmigiano DOP 🍷🍷🍷

RR BEST SELLER



Cereales con gluten



Soja



Apio



Crustáceos



Moluscos



Pescado



Lácteos



Sésamo



Frutos Cáscara



Cacahuets



Dióxido de Azufre y Sulfitos



Altramuces



Mostaza



Huevos

*SERVICIO POR COMENSAL 1.20€/PERSONA. PRECIOS CON IVA INCLUIDO

RISOTTOS

RISOTTO "ROSSINI" 🍷🍷🍷🍷🍷

Risotto de queso azul Rossini, con nueces y frutos rojos

RISOTTO INDONESIO DE PATO LACADO 🍷🍷

Risotto al wok con verduras y setas, pato lacado, mango y salsa Hoisin

🍷🍷🍷🍷🍷

RISOTTO DE BOLETUS Y FOIE A LA SARTÉN

Risotto de setas boletus, con hígado de pato fresco a la sartén y parmigiano DOP

🍷🍷🍷🍷🍷

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE

Arroz caldoso de bogavante y chipironcitos 🍷🍷🍷🍷🍷

RISOTTO AL TARTUFO 🍷🍷

Risotto con guanciale, trufa negra y huevo de corral 🍷🍷🍷🍷

RISOTTO DE LANGOSTINOS Y CHIPIRONCITOS CON SALICORNIA Y PLANCTON MARINO

Risotto con plancton marino, chipirones y langostinos 🍷🍷🍷🍷🍷

RISOTTO AL NERO CON PULPO

Risotto nero con pulpo braseado y langostinos salteados 🍷🍷🍷🍷🍷

RISOTTO DE PRESA IBÉRICA "RAS EL HANOUT"

Risotto con setas salteadas, presa ibérica a las brasas y mezcla de especias árabes

🍷🍷🍷🍷🍷

BRASAS

BURGER A LA ITALIANA 🍷🍷🍷🍷🍷

Carne de wagyu 200 g en pan brioche, con burratina fresca, rúcula, pistachos, pimiento rojo caramelizado y pesto de tomates italianos. Servida con patata frita casera

TRUFFE BURGER

Carne de wagyu 200 g en pan brioche, con lechuga trocadero, huevo de corral, crema de trufa negra y guanciale. Servida con patata frita casera 🍷🍷🍷🍷🍷

SOLOMILLO DE SIMMENTHAL A LAS BRASAS 🍷🍷

Solomillo de vaca simmenthal 220 g, madurado 30 días, con patata frita y mayo de mojo

🍷🍷🍷🍷

TAGLIATA DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA Y PARMENTIER TRUFADO 🍷🍷

Presas ibéricas de bellota al horno de brasas sobre parmentier trufado, parmigiano DOP y pimiento rojo caramelizado 🍷🍷

WWW.BURROCANAGLIA.COM



¡TIENES QUE VER ESTO!

*SERVICIO POR COMENSAL 1.20€/PERSONA. PRECIOS CON IVA INCLUIDO

PIZZAS

MARGHERITA DI BURRATA

Tomate San Marzano, mozzarella fresca, burrata de búfala y albahaca 🍷🍷

FORMAGGIO ROSSINI

Tomate San Marzano, mozzarella fresca, queso azul Rossini Affinato y frutos rojos

🍷🍷🍷

FRUTTI DI MARE

Tomate San Marzano, mozzarella fresca, mejillones, langostinos y camarones

🍷🍷🍷🍷🍷

"UNAGI KABAYAKI"

Tomate San Marzano, mozzarella, atún, langostinos, shitakes y salsa de anguila

🍷🍷🍷🍷🍷

LA BARBACOA "NIKKEI"

Salsa barbacoa tonkatsu, mozzarella fresca, carne de vaca asada, guanciale y shitakes

🍷🍷🍷🍷

VIEJA ORLEANS 🍷🍷

Salsa barbacoa al bourbon, mozzarella fresca, guanciale, carne de vaca asada, pollo de corral con especias cajún, pimientos caramelizados y anacardos

🍷🍷🍷🍷🍷

GRANDBOLOGNA

Crema fresca de trufa, mozzarella fresca, setas salteadas, mortadela de Bolonia IGP, pistacho, huevo de gallina y crema de trufa negra

🍷🍷🍷🍷

LA IBÉRICA

Crema fresca ahumada, mozzarella fresca, presa ibérica de bellota, crujientes de cecina, boletus salteados y mayo de mojo

🍷🍷🍷🍷🍷

TARTUFATA 🍷🍷

Crema fresca trufada, mozzarella fresca, carne de vaca asada, trufa negra, huevo de gallina y parmigiano DOP

🍷🍷🍷🍷

INFERNO CARNIVORA 🍷🍷

Tomate San Marzano, mozzarella fresca, guanciale, crujientes de cecina ahumada y salame spianata picante

🍷🍷

CARCIOFI CAPRINA

Tomate San Marzano, mozzarella fresca, alcachofas confitadas, pimientos caramelizados y queso gorgonzola

🍷🍷

PARA LOS GOLOSOS

PANACOTTA "MATCHA"

Flan de nata con té verde matcha y frutos rojos 🍷🍷

COULANT DE CHOCOLATE AL HORNO 🍷🍷

Elaborado en casa, en horno de piedra, con helado de amarena 🍷🍷🍷🍷

TIRAMISÚ NITRO 🍷🍷 🍷🍷🍷🍷

Crema de mascarpone sobre bizcocho al amaretto en la cafetera de la abuela

TARTA CASERA DE QUESO PECORINO Y TRUFA NEGRA

Nuestra tarta de queso pecorino con trufa y crumble de galletas 🍷🍷🍷🍷

BRIOCHE DE TORRIJA CON INCENSO COFRADE Y HELADO DE PANACOTTA

Brioche de torrija caliente con humo de incienso y helado de panacotta

🍷🍷🍷🍷

EL GRAN BABÁ 🍷🍷🍷🍷

Bizcocho "borracho" típico italiano, con helado de amarena y peta zetas