

Bar – Restaurante – Pizzería EL TIZÓN

LA CARTA

ENSALADAS

NIÇOISE: lechuga, arroz, tomate, olivas, anchoas, atún, pimientos

EXÓTICA: lechuga, maíz, nueces, olivas, manzana

ILUSTRADA: lechuga, tomate, cebolla, olivas, atún, jamón serrano, huevo duro, anchoas, espárrago

CAMPESINA: lechuga, costrones, bacón, mollejas de pato caliente (200gr.)

AGUACATE CON GAMBAS

NÓRDICA: endibias, salmón, caviar

NAPOLITANA: tomate, mozzarella, anchoas, orégano

VEGETARIANA: lechuga, col roja, soja, zanahoria, remolacha

COMBINADA: lechuga, tomate, cebolla, olivas

TIZÓN: mezcla de lechugas, foie gras, jamón de Guijuelo o de pato

ENSALADA TEMPLADA DE GULAS Y GAMBAS

INSPIRACIÓN: lo que guste

POLLO: lechuga, pollo, zanahoria, salsa rosa

ENDIBIAS: endibias, roquefort, nueces

TXHAKA: lechugas, endibias, cangrejo ruso 100% (200gr.), salsa rosa o vinagreta

CHEFF: Mezcla de lechugas emmenthal, jamón york

DELICIAS A LOS DOS FOIES

PALMITOS: palmitos, vinagreta

BREASSOLA: breassola, queso parmesigiano, acceto balsámico de Módena, aceite de oliva virgen

AL CABRA CALIENTE: Mezcla de lechugas, tostadas, queso de cabra

ENSALADA TEMPLADA DE PASTA: Mezcla de lechugas, pasta y arroz.

Bar – Restaurante – Pizzería EL TIZÓN

LA CARTA

PASTAS

SPAGUETTI: Napolitana

TAGLIATELLE: Verdi carbonara

RAVIOLI: Napolitana

RIGATONI: al gratín

SPAGUETTI: salmón y caviar

TALLARINES: con gambas y ajo

SPAGUETTI: Bolognese

SPAGUETTI: Carbonara

GNOCHI: al Roquefort

COCKTAIL: de pasta al marisco

TAGLIATELLE: Verdi Gorgonzola

SPAGUETTI: al pesto

LASAGNE: Verdi al marisco

TORTELLINI: a la crema

GNOCHI: al pomodoro

LASAGNE: Verdi al forno

TAGLIATELLE: Verdi Vongole

SPAGUETTI: al funghi

CANELLONE: al atún

TAGLIATELLE: Verdi Roquefort

RIGATONI: a la tonnara

GNOCHI: al Gorgonzola

CANELLONE: de carne

RAVIOLI: de ceeps a la crema

TAGLIATELLE: verdi y espárragos

FUSILLI TRICOLORE: a la putanesca (picantes)

Sugerencia: Torta Napolitana de aceite de oliva y ajo