



Bricks & Buns

TODO EL MENÚ TAMBIÉN SIN GLUTEN

ESPAÑOL

Alergenos

-  leche
-  huevos
-  pescado
-  crustáceos
-  altramuces
-  moluscos
-  mostaza
-  frutos secos
-  cacahuetes
-  apio
-  sésam o
-  soja
-  sulfitos

Versiones

-  con gluten
-  gluten free
-  vegetarian
-  vegan
-  spicy

Note

ENTRANTES

- Pan también en versión gluten free por + 1,50 € más

BURGERS

- Todas las hamburguesas se sirven con una guarnición de patatas fritas.
Platos también en versión sin gluten por + 1,50 € más.
- Adición como Jamón Serrano, Huevo, Bacon, Quesos, Champiñones y salsas a elegir por + 1,50 € más.
- Las salsas casera, ketchup y mayonesa tienen un cargo adicional de 0,25€.
- Las salsas cacio e pepe y gorgonzola +1.00€.

PINSAS

- Pinsa en versión sin gluten por + 2,00 € más

Adición como Jamón Serrano, Huevo, Bacon, Quesos, Champiñones y salsas a elegir por + 1,50 € más.



Entrantes

¿Qué es el TOMINO?

Es un queso típico del Piamonte.

¿Qué es la BURRATA?

Es un queso fresco, de leche de vaca, de pasta hilada, típico de las Murge en Apulia.

¿Qué es la NDUJA?

Es un embutido untable típico de Calabria, de consistencia blanda y sabor picante.

¿Qué es la CAPONATA?

Es una mezcla de verduras fritas (principalmente berenjenas), condimentadas con salsa de tomate,

¿Qué es el SUPPLÌ?

Es una croqueta cilíndrica alargada, preparada con arroz, tomate y mozzarella.

¿Qué es la salsa CACIO E PEPE?

Es una salsa de queso grana padano y pecorino romano mezclado con nata.

TOMINO con JAMÓN y VERDURAS

Queso fundido con jamón serrano y verduras a la plancha

9,95€



TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI

Composición de los quesos y embutidos italianos

17,95€



BURRATINA TRICOLORE

Burrata, Tomate seco, 'nduia, Almendras

11,90€



CAPONATA

Berenjenas, Apio, Cebollas, Tomates, Aceitunas, Alcaparras
versión normal 6,00€

versión doble 10,95€



KIT ENTRANTES

2 Supplì, 1 Stick di polenta, salsa cacio e pepe, 1 Melanzana
alla Parmigiana, 1 Caponata

28,90€



Los Fritos

SUPPLÌ

Croqueta de arroz con salsa de tomate, mozzarella y albahaca

3,45€



PATATAS FRITAS

Patatas fritas

4,00€



PATATAS FRITAS Cacio y pepe

Patatas con salsa Cacio y Pepe

5,00€



STICK POLENTA Cacio y pepe

Stick polenta con salsas Cacio y Pepe

4,00€



Primeros platos

¿Qué es la MELANZANA ALLA PARMIGIANA?

Es un plato de berenjenas fritas gratinadas al horno con puré de tomate, albahaca, ajo y queso típico de Parma.

¿Qué son los TORTELLONI?

Los tradicionales son una pasta al huevo rellena típica de Emilia. Los de Bricks & Buns son una pasta chufa al ser sin gluten.

¿Qué es el ESPECK?

Es un tipo de embutido italiano, austriaco y alemán, originario de la región histórico-geográfica del Tirol y obtenido generalmente a partir de la pierna de cerdo sometida a un proceso de ahumado en frío.

¿Qué es la GORGONZOLA?

Es un queso no pasteurizado (sin pasteurizar), de pasta blanda y veteado difuso y persistente.

¿Qué es la MORTADELLA?

Es un embutido cocido elaborado exclusivamente con carne pura de cerdo, de forma cilíndrica u ovalada, color rosado y aroma intenso y ligeramente picante típico de Bolonia.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Tomate, Mozzarella, Berenjena frita, Parmigiano

13,95€



TORTELLONI SPECK Y GORGONZOLA

Tortelloni con pasta de chufa, Speck y Gorgonzola. con salsa cacio y pepe

13,95€



TORTELLONI SETAS

Tortelloni con pasta de chufa, Setas con salsa cacio/pepe

12,95€



Crostinos

*Recargo por mozzarella sin lactosa + 1,50€

CROSTINO SETAS

Pan al horno con mozzarella y setas

versión normal 4,95€  

versión S/G 6,45€  

CROSTINO JAMON

Pan al horno con mozzarella y jamón serrano

versión normal 5,45€  

versión S/G 6,95€  

CROSTINO MORTADELLA

Pan al horno con mozzarella y mortadella

versión normal 5,45€  

versión S/G 6,95€  

CROSTINO NDUJA Y CEBOLLA CAMELIZADA

pan al horno con mozzarella, nduja y cebolla caramelizada

versión normal 5,45€  

versión S/G 6,95€  



Burgers

*Recargo por queso sin lactosa + 1,50€

AMERICANA

“la hamburguesa más vendida!”

Angus, Queso Cheddar, Bacon, Cebolla Morada Caramelizada, Tomate, Lechuga, Pepinillo, Salsa Bricks & Buns

versión normal **13,95€**

versión doble **16,45€**



versión S/G **15,45€**

versión doble S/G **17,95€**



CALABRESE

Angus, Provolone, 'Nduja, Brotes De Lechuga, Salsa Bricks & Buns Spicy (Picante)

versión normal **13,95€**

versión doble **16,45€**



versión S/G **15,45€**

versión doble S/G **17,95€**



ROMANA

Pollo a la plancha, Pimiento Rojo, Cebolla Caramelizada, Queso Scamorza, Rúcula, Salsa Bricks & Buns

versión normal **13,45€**

versión doble **15,95€**



versión S/G **14,945€**

versión doble S/G **17,45€**



LOMBARDA

Angus, Queso Gorgonzola, Queso Cheddar, Queso Provolone, Calabacín a la plancha, Rúcula, Salsa Bricks & Buns

versión normal **13,95€**

versión doble **16,45€**



versión S/G **15,45€**

versión doble S/G **17,95€**



PUGLIESE

Angus, Burrata, jamón Serrano, Tomate Seco, Rúcula, Salsa Bricks & Buns

versión normal **13,95€**

versión doble **16,45€**



versión S/G **15,45€**

versión doble S/G **17,95€**



PIEMONTESE

Medallón de queso Tomino a la plancha, Tomate, Brotes De Lechuga, Salsa Bricks & Buns

versión normal **13,95€**

versión doble **16,45€**



versión S/G **15,45€**

versión doble S/G **17,95€**



BEYOND

Beyond Burger, queso Vegano, Tomate, Brotes De Lechuga

18,45€ 

Los Gourmets

Burgers Gourmets

MEDITERRANEA

Angus, Berenjena, Menta, Queso de cabra, Pimiento Rojo, Salsa Tzaziki, Brotes de lechuga.

versión normal **13,95€**



versión S/G **15,45€**



MONSTER

Angus, Pollo a la plancha, Bacon, Huevo, Queso Cheddar, Queso Scamorza, Tomate, Lechuga, Cebolla Caramelizada, Salsa Bricks & Buns

versión normal **15,95€**



versión S/G **17,45€**



SBORONE

3 Angus, Tomate, Jamón cocido, Bacon, Huevo, Queso Cheddar, Queso Scamorza, Queso provolone, Panceta Botes de lechuga, Cebolla Caramelizada, Pepinillo Salsa Cacio y Pepe, Salsa Bricks & Buns

versión normal **23,40€**



versión S/G **24,90€**





Pinsas

*Recargo por queso sin lactosa + 1,50€

CARBONARA

“la pinsa más vendida!”

Mozzarella, Pecorino, Parmigiano, Huevo, Panceta

versión normal **12,95€**

versión plus **14,95€**



versión S/G **14,95€**

versión plus S/G **16,95€**



MARINARA

Tomate, aceite, ajo y orégano

versión normal **8,95€**  

versión S/G **10,95€**  

MARGHERITA

Tomate, mozzarella, albahaca

versión normal **9,95€**

versión plus **11,95€**



versión S/G **11,95€**

versión plus S/G **13,95€**



BIANCANEVE

Mozzarella, jamón cocido

versión normal **10,95€**

versión plus **12,95€**



versión S/G **12,95€**

versión plus S/G **14,95€**



PROSCIUTTO COTTO

Tomate, Mozzarella, jamón cocido

versión normal **11,95€**

versión plus **13,95€**



versión S/G **13,95€**

versión plus S/G **15,95€**



ORTOLANA



Mozzarella, Calabacín, berenjena, pimiento

versión normal **12,95€**

versión plus **14,95€**



versión S/G **14,95€**

versión plus S/G **16,95€**



FUNGHI



Tomate, Mozzarella, Champiñones

versión normal **11,45€**

versión plus **13,45€**



versión S/G **13,45€**

versión plus S/G **15,45€**



FUNGI E PROSCIUTTO

Tomate, Mozzarella, Champiñones, jamón serrano

versión normal **13,95€**

versión plus **15,95€**



versión S/G **15,95€**

versión plus S/G **17,95€**



4 FORMAGGI



Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano, Scamorza

versión normal **13,95€**

versión plus **15,95€**



versión S/G **15,95€**

versión plus S/G **17,95€**



AMATRICIANA

Tomate, mozzarella, Pecorino, Panceta

versión normal **12,95€**

versión plus **14,95€**



versión S/G **14,95€**

versión plus S/G **16,95€**



TONNO E CIPOLLA

Tomate, Mozzarella, Atún, Cebolla

versión normal **13,95€**

versión plus **15,95€**



versión S/G **15,95€**

versión plus S/G **17,95€**



SALSICCIA E CIPOLLA

Tomate, mozzarella, Salchicha, Cebolla

versión normal **13,95€**

versión plus **15,95€**



versión S/G **15,95€**

versión plus S/G **17,95€**



Pinsa Focaccia

FOCACCIA OLIO E ROSMARINO



Romero, aceite de oliva virgen

versión normal 9,50€   

versión S/G 11,50€  

FOCACCIA PRIMAVERA



Tomates fresco, Rúcula, Parmigiano

versión normal 10,90€   

versión S/G 12,90€   

Los Gourmets

Pinsa Gourmet

*Recargo por queso sin lactosa + 1,50€

DIAVOLA

Tomate, mozzarella, 'nduja, cebolla morada

versión normal **12,95€**

versión plus **14,95€**



versión S/G **14,95€**

versión plus S/G **16,95€**



PARMIGIANA

Tomate, Mozzarella, Berenjena frita, Parmigiano rallado, láminas de Parmigiano

versión normal **12,95€**

versión plus **14,95€**



versión S/G **14,95€**

versión plus S/G **16,95€**



PADANA

Mozzarella, Mortadella, Gorgonzola, Tomate seco, Rúcula, Miel

versión normal **15,95€**

versión plus **17,95€**



versión S/G **17,95€**

versión plus S/G **19,95€**



BURINA

Mozzarella, Calabacín, Cebolla caramelizada, Salsa cacio & pepe

versión normal **12,95€**

versión plus **14,95€**



versión S/G **14,95€**

versión plus S/G **16,95€**



ASPARAGINA

mozzarella, Gorgonzola, espárragos, Huevo, parmigiano

versión normal **12,95€**

versión plus **14,95€**



versión S/G **14,95€**

versión plus S/G **16,95€**



CATANZARO

mozzarella, Berenjena frita, mescla de Burrata y 'Nduja

versión normal **15,95€**

versión plus **17,95€**



versión S/G **17,95€**

versión plus S/G **19,95€**





Ensaladas

GRIEGA

Tomate, pepino, aceitunas, cebolla morada y queso feta
versión normal **10,90€**



CESAR

Pollo a la plancha, lechuga, picatostes, láminas de
parmigiano

versión normal **11,90€**    picatostes normal

versión S/G **11,90€**   picatostes Sin Gluten

CAPRESE

Tomate, mozzarella, albahaca
versión normal **11,90€**





Postres

TIRAMISÙ

huevos, azúcar, mascarpone, savoiardo sin gluten, café y cacao en polvo como cobertura

5,90€



PANNA COTTA

Frutos de bosque, caramelo o chocolate

5,90€



TARTA DE RICOTTA

Harina de maíz, azúcar, huevos, ricotta, limón 5,90€



HELADO VANILLA – a bola

Topping: Frutos de bosque, caramelo o chocolate

2,50€



MILLEFOGLIE MANZANA Y HELADO VANILLA



Masa sin gluten y helado vanilla

5,90€



AHOGADO al CAFÉ



helado vanilla y café

3,90€



SORBETTO AL LIMONE



Sencillo 4,90€

Con Cava 5,90€



PINSA CON NUTELLA



Harina de maíz, azúcar, huevos, ricotta, limón

***La versión mediana es media pinsa. La versión entera es una pinsa entera**

versión mediana 4,90€

versión entera 9,20€



versión mediana S/G 5,90€

versión entera S/G 10,20€





Vinos Blancos

Reseña de vinos italianos

PECORINO

Blanco - Abruzzo tenuta del pojo

Copa 3,90€

Botella 16,40€

FALANGHINA

Blanco - Campania

Copa 3,90€

Botella 16,40€

PASSERINA

Blanco - Marche

Copa 3,90€

Botella 16,40€

FEUDO ARANCIO

Blanco - Sicilia

Copa 3,90€

Botella 16,40€

Vinos Tintos

PRIMITIVO

Tinto - Salento Puglia

Copa 3,90€

Botella 16,40€

SORAIE

Tinto - rosso veneto

Copa 4,50€

Botella 20,90€

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Tinto - Montepulciano Abruzzo

Copa 3,90€

Botella 16,40€

FEUDO ARANCIO NERO D'AVOLLA/ SYRAH

Tinto - rosso Sicilia

Copa 3,90€

Botella 16,40€

Fichas técnicas de los Vinos Blancos



PECORINO

UVA: Pecorino 100%

COLOR: Amarillo pajizo, tonos dorados.

AROMA: Afrutado, notas de acacia y plátano.

SABOR: Fresco, mineral, con cuerpo.

NOTAS: Prensado suave, fermentación a temperatura controlada



FALANGHINA - BENEVENTANO

UVA: Falanghina 100%

COLOR: Amarillo pajizo.

AROMA: Intenso con buena acidez.

SABOR: Fresco limpio y aromático.

MARIDAJE: Entrantes, carnes blancas, todo tipo de pescado.



PASSERINA

UVA: Passerina 100%

COLOR: Amarillo pajizo, tonos dorados.

AROMA: Afrutado, notas de manzana y jazmín.

SABOR: Fresco, mineral, con cuerpo.

NOTAS: Prensado suave, fermentación a temperatura controlada



FEUDO ARANCIO - GRILLO - SICILIA

UVA: Grillo 100%

COLOR: Amarillo pajizo, intenso.

AROMA: Aroma claramente tropical con notas de mango y papaya, mezcladas con toques de jazmín y flores blancas.

SABOR: Sabor equilibrado y armonioso, con delicada acidez y buena persistencia.

Grado alcohólico 13%.

Temperatura de servicio 10-12°C

Fichas técnicas de los Vinos Tintos



PRIMITIVO SALENTO - PUGLIA

UVA: Primitivo 100%

COLOR: Rojo cereza negra

AROMA: Intenso, notas de cereza, delicada nota floral

SABOR: Estructurado, robusto, con cuerpo

NOTAS: Vinificado con métodos tradicionales



SORAIE IGT - VENETO

UVE: Merlot 40%, Corvina 30%, Cabernet 20%, Croatina 10%

COLOR: Rojo intenso.

AROMA: Notas de ciruela y mora.

SABOR: Fresco afrutado.

MARIDAJE: Risotto, carne roja y queso curado.



SYRAH SICILIA

UVA: Syrah 100%

COLOR: Rojo rubí intenso.

AROMA: Aromas de fruta madura y tabaco.

SABOR: Con cuerpo, tanino, notas de ciruela y regaliz.

: Vinificado con métodos tradicionales.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RESERVA

UVA: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

COLOR: Rojo cereza, tendiendo a reflejos maduros.

AROMA: Intenso, especiado, con toques de fruta madura y notas de incienso, café y tabaco.

SABOR: Estructurado, robusto, con notas de frutos rojos.

NOTAS: Vinificado según el método tradicional, 18 meses en barrica.



FEUDO ARANCIO - NERO D'AVOLA/SYRAH - SICILIA

UVA: Nero d'Avola/Syrah

COLOR: rojo rubí intenso con agradables reflejos violáceos.

AROMA: intensa y envolvente, destacan las notas de grosella, fresa silvestre y granada.

SABOR: suave y aterciopelado. Se distingue por sus especiales características de frescor y frutuosidad.

.



Cervezas

Cervezas al grifo

TURIA

Caña 2,50 € Doble 3,50€ Pinta 5,50€

ESTRELLA DAMM

Caña 2,20 € Doble 3,00€ Pinta 5,00€

Cervezas en botella

 FREE DAMM 0,0% sin gluten tostada 3,80€

 FREE DAMM 0,0% sin gluten 3,50€

 ESTRELLA DAMM 5,4% 3,00€

 DAMM LEMON 3,2% 3,00€

 DAURA DAMM sin gluten 4,8% 4,00€

 DAURA DAMM Tostada sin gluten 4,8% 4,40€

 1664	2,50€
 ESTRELLA GALICIA	3,00€

Cervezas en botella Artesanal

 BALADIN NAZIONALE 6,5%	4,50€
 BALADIN NAZIONALE GLUTEN FREE 6,5%	4,90€
 BALADIN ISAAC 5%	4,50€
 BALADIN ROCK 'N ROLL 7,5%	4,50€



Bebidas

AGUA SIN GAS - botella 75 cl 1,90€

AGUA CON GAS - botella 75 cl 1,90€

COCA COLA - botella 35 cl 2,50€

COCA COLA ZERO - botella 35 cl 2,50€

COCA COLA ZERO ZERO - botella 35 cl 2,50€

FANTA NARANJA - botella 35 cl 2,50€

FANTA LEMON - botella 35 cl 2,50€

AQUARIUS - botella 30 cl 2,50€

ENERGY DRINK - botella 20 cl 2,50€

TONICA - botella 20 cl 2,50€

NESTEA LIMON - botella 30 cl 2,50€



Cocktails

SANGRIA

Vino tinto, Naranjas, limones, azúcar, canela

Copa 4,90€

Botella 12,00€

AGUA DE VALENCIA

Copa 4,90€

Botella 12,00€

AMERICANO

Vermut rojo, Campari, Agua con gas, Piel de naranja

7,95€

BACARDI

Ron blanco, zumo de lima exprimida, granadina, piel de lima

7,95€

BELLINI

Puré de melocotón, Prosecco

6,50€

BLOODY MARY

Vodka, Z. Tomate, Z. Limón, Pimienta, Sal, Tabasco, Salsa Perrins

7,95€

CAIPIRINHA

Cachaça (aguardiente de caña), zumo lima-limón, azúcar.

7,95€

CAIPIROSKA

Vodka, lima, azúcar

7,95€

GIN TONIC

ginebra, tónica, 1 rodaja de limón

7,95€

CUBA LIBRE

rum blanco, cola y lime

7,95€

DAIQUIRI

Ron blanco, zumo de lima, sirope de azúcar

7,95€

MARGARITA

Tequila, Triple seco, Zumo de limón

7,95€

MARTINI

Tanqueray, Martini Seco, Corteza de limón

7,95€

MOJITO

Ron cacique, lima, hierbabuena, azúcar, top de soda.

7,95€

MOSCOW MULE

Vodka, Zumo de lima, Cerveza de jengibre, Lima, Hierbabuena

7,95€

NEGRONI

Campari, Vermut rojo y Ginebra

7,95€

PIÑA COLADA

Zumo de piña, Ron, Crema de coco, leche de coco y nata

9,50€

SPRITZ APEROL

Aperol, prosecco y soda

6,95€

SPRITZ CAMPARI

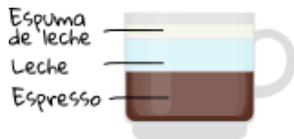
Campari, prosecco y soda

7,95€



Cafeteria

 Espresso	CAFÈ RISTRETTO	1,30€
 Espresso	CAFÈ ESPRESSO	1,30€
 Espuma de leche Leche Espresso	CAFÈ DE LECHE	1,50€
 Espuma de leche Espresso Leche	CAFÈ CORTADO	1,50€
 Azúcar Espresso Brandy	CAFÈ CARAJILLO	3,00€
 Espuma de leche Leche Espresso	CAPPUCCINO	2,00€
 Leche	VASO DE LECHE	1,50€
 Espuma de leche Leche condensada Espresso	CAFÈ BOMBON	2,40€



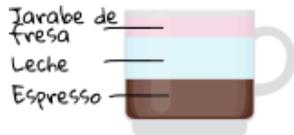
FLAT WHITE

3,80€



IRISH COFFEE

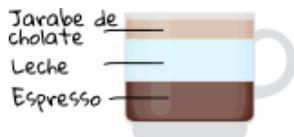
7,00€



CAFÈ "PINKLATTE"

2,40€

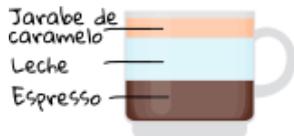
Cafè con leche con jarabe de fresa



CAFÈ "BALTASAR"

2,40€

Cafè con leche con jarabe de chocolate

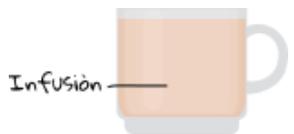


CAFÈ "CARMELO"

2,40€

Cafè con leche con jarabe de caramelo

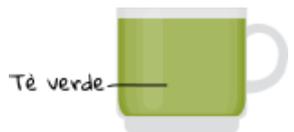
Infusiones



INFUSIÓN

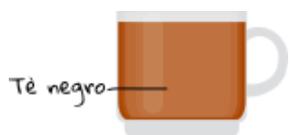
1,50€

manzanilla, poleo, tila



TÉ VERDE

1,50€



TÉ NEGRO

1,90€

English breakfast

