traveler

RECETAS VIAJERAS & PIZZA

BY

tapas y platillos

Nem vietnamita 5,50 €
oblea de arroz rellena de aguja de cerdo, con zanahoria, cebolla y fideos de soja, en hoja de cogollo con hierbabuena.

Bao de carrilleras 8,00 €
y encurtidos con kimchi.

Bao de rabas de calamar 8.00€
con Sriracha y hierbabuena.

Edamame a la brasa 8,50 €
con escamas de sal y kimuchi.

Ensalada de alga wakame 8,00 €
y sésamo.

Ensaladilla rusa murciana 14,00 €

Burratina 14,00 €
con pesto casero y tomates cherrys confitados

Tomate rosa 16,00 €
con ventresca de atún y cebolleta

Fish and chips 16,00 €
Bacalao rebozado al más puro estilo inglés, con salsa tártara y patatas fritas.

Langostino salvaje en tempura 16,00€
con cremoso de kimchi y Wakame.

Jiaozi de ternera 10,00 €
gyozas caseras rellenas de ternera, cebolla y calabacín acompañadas de salsa Teriyaki.

Patatas bravas 10,00 €
Las freímos al momento y las acompañamos de brava casera.

Croquetas artesanas 2,50 €
De jamón ibérico.
De Cabrales.

Torreznos de Soria 14,00 €

Gyoza de langostinos 10,00 €

Tacos de cochinita pibil 13,00 €
con cebolla morada encurtida.

Tacos Baja california 13,00 €
con bacalao rebozado y mayonesa de kimchi.

principales

Hamburguesa Traveler 16,00 €
con guanciale y emmental. Pan de Juanito Baker y patatas fritas.

Hamburguesa Beyond Meat 16,00 €
con patatas fritas (vegetariana).

Rabo de toro 26,00 €
con patatas fritas

Carrillada de ternera 25,00 €
con patatas fritas

Entrecot *con pimientos de padrón y patatas fritas.* 26,00 €
Simmental madurada 45 días.

Lomo de bacalao al josper 22,00 €
con pisto Casero y patatas fritas.

postres

Tarta Guinness 6,00 €
con cacao 100%, cerveza Guinness y cobertura de queso crema.

Volcán de chocolate 6,00 €

Tarta de zanahoria 7,00 €

traveler

RECETAS VIAJERAS & PIZZA

BY

pizzas de López y López

Margarita de búfala 14,00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, mozarella 100% de búfalal albahaca fresca y parmesano.

Murciana 14,00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, berenjena, pimiento verde y rojo, tomate Cherry, cebolla, parmesano, albahaca fresca y ajo.

Pesto 14,00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, queso 100% de cabra, parmesano, cebolla caramelizada y pesto, ambos hechos en casa.

Conferencia 14,00 €
Mozzarella fior di latte, pera conferencia, gorgonzola, próvola ahumada, nueces y orégano calabrés.

Cuatro quesos 14,00 €
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, manchego curado, parmesano y orégano calabrés.

Marinara 15,00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, ajo morado, anchoas y orégano calabrés.

Cántabra 15,00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, anchoas, queso manchego curado y orégano calabrés.

Atún 14,00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, atún en aceite de oliva, cebolla blanca y aceitunas negras.

Prosciutto cotto 14,00 €
Mozarella fior di latte, tomate passata, prosciutto cotto natural y orégano calabrés.

Bacon 14,00 €
Mozzarella fior di latte, tomate pasatta, bacon ahumado con madera de haya, cebolla blanca, parmesano y orégano calabrés.

Carbonara 14,00 €
Base de nata, mozzarella fior di latte, bacon ahumado con madera de haya, champiñón portobello, parmesano y pimienta negra.

pizzas gourmet

Carciofi 15,00 €
Base de crema de puerro al horno, alcachofa marinada al estilo romano y gremolata.

Funghi 16,00 €
Base de crema de setas, mozzarella fior di latte, trufa negra, mezcla de boletus y champiñón portobelo y parmesano.

Guanciale 16,00 €
Base de crema de calabaza con gorgonzola, mozzarella fior di latte, guanciale curado con pimienta negra, boletus y pecorino.

Cochinita pibil 16,00 €
Mozzarella fior di latte, guiso de cochinita pibil a baja temperatura, cebolla morada y ralladura de lima.

Boletus y porchetta 17,00 €
Base de passatta y crema de boletus, mozzarella fior di latte, boletus edulis, porcchetta y ricotta salatta.

Finocchiona 16,00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passatta, finocchiona, rúcula y queso pecorino sardo.

Sopressatta 17,00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passatta, sopressatta picante, queso parmesano y olivas Taggiasche.

Speck 17,00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passatta, speck, burrata y rúcula.

Estiramos a mano nuestras pizzas artesanas y las terminamos con ingredientes de calidad premium, productos de mercado y con DO. Nuestro aceite siempre es de oliva virgen extra. Tenemos pizzas sin gluten y queso vegano, pregúntanos. (Existe contaminación cruzada)