TAKE AWAY

Y DOMICILIO CON GLOVO Y UBER EATS

López & López Pizzería, Cabestreros 4, Lavapiés **910299926**

López & López Pizza Bar, Loreto y Chicote 3, Malasaña **910442022**

Calle Fernando Roncero 1, Móstoles **917 65 16 70**

www.lopezylopezpizzeria.com

PIZZERÍA

LÓPEZ & LÓPEZ

100% artesanas de largas fermentación cocidas en horno de piedra.

Sanas y ligeras

30 CM Ø

MARGHERITA DI BUFALA
13.50 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, mozzarella 100% di bufala, albahaca fresca y parmesano.

CALABACÍN ALIÑADO
12.50€
Mozzarella fior di latte, tomate passata, calabacín aliñado con ajo, aceite de oliva virgen extra y orégano calabrés.

MURCIANA
13.00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, calabacín, berenjena, pimiento verde y rojo, tomate cherry, cebolla, parmesano, albahaca fresca y ajo.

PESTO (V)
14.00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, queso 100% de cabra, parmesano, cebolla caramelizada y pesto, ambos hechos en casa.

CONFERENCIA (V)
13.50 €
Mozzarella fior di latte, pera conferencia, gorgonzola, próvola ahumada, nueces y orégano calabrés.

FUNGHI (V)
14.50 €
Base de crema de setas, mozzarella fior di latte, trufa negra, mezcla de boletus y champiñón Portobello y parmesano.
AÑÁDELE UN HUEVO (+1.00 €)

CARCIOFI (V)
15.00 €
Base de crema con puerro al horno, alcachofa marinada al estilo romano y gremolata. AÑÁDELE UN HUEVO (+1.00 €)

TRIGUEROS (V)
14.50 €
Mozzarella fior di latte, espárragos trigueros, queso 100% de cabra, huevo, parmesano, nueces y aceite de trufa blanca.

LA FRESCA (V)
12.50 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, queso Ricotta, tomate Cherry, ajo morado y albaca.

CUATRO QUESOS (V)
13.50 €
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, manchego curado, parmesano y orégano calabrés.

MADRIZ (V)
15.00 €
Base de aceite con ajo morado de Las Pedroñeras, mozzarella fior di latte, boquerones en vinagre, patatas chips y tomate cherry aliñado.

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
13.50 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, atún en aceite de oliva, cebolla blanca y aceitunas negras.

AGUACHILES
14.50 €
Base de crema casera de frijol, mozzarella fior di latte, gambas, ajo, cebolla morada, cilantro fresco y aceite de chile de árbol.

GAMBAS & BACON
14.50 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, bacon ahumado con madera de haya, gambas, parmesano y aceite de chile de árbol.

CATALANA
13.00 €
Base de crema casera de frijol negro, mozzarella fior di latte, butifarra catalana, piparras y tomate en dados.

PROSCIUTTO COTTO
13.00 €
Mozarella fior di latte, tomate passata, prosciutto cotto natural y orégano calabrés.

PEPPERONI
13.50 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, pepperoni, huevo, parmesano, lonchas de tocino ibérico muy finas y orégano calabrés.

CARBONARA
13.00 €
Base de nata, mozzarella fior di latte, bacon ahumado con madera de haya, champiñón portobello, parmesano y pimienta negra.
AÑÁDELE UN HUEVO (+1.00€)

GUANCIALE
15.00€
Base de crema de calabaza con gorgonzola, mozzarella fior di latte, guanciale curado con pimienta negra, boletus y pecorino.

COCHINITA PIBIL
14.50 €
Mozzarella fior di latte, guiso de cochinita pibil a baja temperatura, cebolla morada y ralladura de lima.

SECRETO IBÉRICO
15.00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, secreto ibérico, gorgonzola, sal Maldom y orégano calabrés.
AÑÁDELE UN HUEVO (+1.00€)

BOLONIA
14.50 €
Base de crema de calabaza, mozzarella fior di latte, mortadela con trufa, boletus y pecorino sardo.

BACON
13.00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, bacon ahumado con madera de haya, cebolla blanca, parmesano y orégano calabrés.

BURGALESA
14.00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, morcilla de Burgos, próvola ahumada, manzana verde macerada en vinagre de Módena, aceite de oliva virgen extra y nueces.

ESPALDILLA ASADA
14.00 €
Mozzarella fior di latte, tomate passata, espaldilla asada en su jugo, pimiento verde, cebolla morada y rúcula.

JABALÍ
15.00 €
Base de reducción de mermelada de higos, mozzarella fior di latte, jabalí cocinado a baja temperatura y pecorino sardo.

MEXICANA
14.00 €
Base de crema casera de frijol negro, mozzarella fior di latte, pollo asado al tequila con lima y chile chipotle, pimiento rojo y cebolla morada.

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 contaminatión cruzadas.