

ALVEOGRAMA

PIZZERIAS

EST. 2015

En Alveograma, el tiempo es nuestro ingrediente principal. Nuestras masas fermentan lentamente para ofrecerte un alveolado ligero, crujiente y lleno de sabor. Ingredientes de origen y pasión artesana en cada horneado

Bienvenidos

ALVEOGRAMA

PIZZERIAS

EST. 2015

Entrantes



PAN DE AJO 7,90

Nuestra masa artesanal horneada con una base de tomate y mozzarella fundida, enriquecida con pesto de albahaca, parmesano y un toque intenso de nuestro aceite de ajo de la casa

LÁGRIMAS DE AJO 9,90

Nuestra exclusiva masa de pizza artesanal en formato cuadrado, horneada hasta quedar crujiente y cubierta de mozzarella fundida, bacon, nuestro aromático aceite de ajo y un toque final de queso parmesano

NUESTRA CAPRESE 16

Una base de rúcula fresca con láminas de tomate del terreno y mozzarella de búfala, acompañada de tomates cherry y aceitunas negras. Aliñada con nuestro pesto artesanal de albahaca y un toque elegante de crema de vinagre balsámico

PROVOLETTA TRUFADA 13,90

Una exquisita mezcla de provolone y mozzarella fundida, infundida con la esencia de trufa negra y culminada con láminas de parmesano. Se acompaña de nuestros grissini artesanales, perfectos para mojar

NACHETES 13,90

Crujientes totopos de maíz cubiertos con nuestra tierna carne de pulled pork marinada, bañados en una suave crema de queso cheddar y salsa secreta de la casa. Finalizados con un toque intenso de parmesano

FAJITAS DEL CÉSAR 16

Cuatro "tacos" donde la propia lechuga romana crujiente hace de base, rellenos de pollo marinado, lascas de Parmesano Reggiano, picatostes artesanales y nuestra genuina salsa César. Un bocado ligero, divertido y 100% refrescante

Pasta



1. ELIGE TU PASTA 16

MACARRONES: Pasta corta rayada al estilo tradicional

GNOCCHI: Suaves bocados de patata e ingredientes naturales

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI: Pasta rellena de suave ricotta fresca y espinacas

RAVIOLI FUNGHI E PORCINI: Pasta rellena de una selección de setas silvestres y champiñones

2. ELIGE TU SALSA

BOLOGNESE: Clásico ragù de carne de ternera y tomate cocinado a fuego lento

CARBONARA: Nuestra receta con bacon, yema de huevo, queso parmesano y pimienta recién molida

PESTO: Albahaca fresca, limón, sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra y parmesano

4 QUESOS: Crema fundida de cheddar, parmesano, roquefort y mozzarella

TRUFA Y PARMESANO: Una combinación sublime de crema de trufa negra y lascas de parmesano



Nuestra masa artesana de larga fermentación, disponible en dos tamaños, mediana y familiar

Clásicas

ALMA 8 | 15

La esencia de nuestra cocina: una base de salsa de tomate, AOVE, sal y el aroma del orégano mediterráneo sobre nuestra masa artesana

MARGARITA 12 | 20

El equilibrio perfecto: tomate, mozzarella fundida y un toque de orégano

MARGARITA SUPREME 13 | 22

La evolución de un clásico: tomate, mozzarella de búfala premium, nuestro pesto artesanal de albahaca fresca y orégano

PROSCIUTTO 14 | 23

Nuestra base clásica cubierta con lonchas de jamón de pata seleccionado y mozzarella

PROSCIUTTO FUNGHI 14,50 | 24

Una combinación atemporal de mozzarella, jamón de pata y champiñones laminados, realizados con orégano

BARBACOA 15 | 25

Fuerza y sabor: una base de tomate y mozzarella con pollo, ternera y bacon, bañada en nuestra salsa barbacoa secreta

DIABOLO 15 | 25

Para los que buscan intensidad: tomate, mozzarella, pepperoni picante, pimienta roja y aceitunas negras, culminada con orégano

FONDUE 15 | 25

Para los amantes del queso: base de tomate y mozzarella con una fusión de queso roquefort, cheddar y parmesano, terminada con orégano

ARCOIRIS 15 | 25

Nuestra opción más fresca: tomate, mozzarella, pimienta roja, tomates cherry, champiñones, cebolla, albahaca fresca y un toque de nuestro pesto artesanal

CARBONARA 15 | 25

Base cremosa de mozzarella y nata, con bacon, cebolla y champiñones. Rematada con huevo, parmesano, orégano y el toque esencial de pimienta negra recién molida

VIVALDI 15 | 25

Una sinfonía de sabores: tomate, mozzarella, jamón de pata, atún, bacon, cebolla y orégano

De autor



MARIANA 16 | 26

Homenaje al mar. Base de salsa de tomate, mozzarella de búfala y anchoas del Cantábrico, realizada con tomates cherry, aceitunas negras, nuestro pesto artesanal y albahaca fresca

ESCANDINAVA 16 | 26

Elegancia y frescura: mozzarella fundida, finas láminas de salmón ahumado y tomates cherry sobre una cama de rúcula fresca, rematada con crema de vinagre balsámico y pesto

MEAT MIX 16 | 26

La máxima expresión carnívora: mozzarella, pollo, carne kebab, jamón de pata y bacon crujiente, equilibrados con un toque de mayonesa, salsa barbacoa y orégano

ALHAMBRA 16 | 26

Sabor con historia: mozzarella y cheddar con carne kebab, tomate natural y cebolla, refrescada con rúcula, salsa de yogur y un toque de orégano

TEJANA 16 | 26

El lado más salvaje de nuestra masa. Una base de salsa gaucha y mozzarella, cubierta con ternera, bacon ahumado, pimienta roja y el toque final de parmesano y orégano

TEMAZO 16 | 26

Nuestra apuesta más atrevida: una base cremosa de mozzarella y nata con carne kebab, bañada en una sugerente salsa de curry y salsa de yogur. Un auténtico espectáculo

Best seller



TRUFADA

17 | 30

Sofisticación en cada bocado: una base cremosa de mozzarella y nata con bacon ahumado, coronada con un huevo estrellado, salsa de trufa negra y lascas de parmesano

PADRAZO

17 | 30

Un contraste irresistible: base de miel y mostaza con una fundente selección de cheddar, queso brie y rulo de cabra, acompañada de pollo y el toque dulce de la cebolla caramelizada

JARDÍN DEL EDÉN

17 | 30

Un paraíso de sabor: mozzarella y nuestro pesto artesanal con jamón de pata premium, cebolla, pimiento rojo, tomates cherry y albahaca fresca

CREMOSA

18 | 32

Pura indulgencia: base de mozzarella y trufa con una mezcla fundida de quesos brie y cheddar, ternera seleccionada, bacon y un toque de mayonesa

PULLED PORK PARTY

18 | 32

La reina de la fiesta: generosa base de mozzarella y pulled pork deshilachado con bacon, mucho queso cheddar y nuestra exclusiva salsa de la casa

BROOKLYN

18 | 32

Sabor 100% neoyorquino: doble de ternera, bacon y cebolla frita sobre mozzarella y cheddar, con el toque inconfundible de pepinillos, salsa barbacoa, mayonesa y parmesano

Calzone



BRABENDER

16

El equilibrio entre dulce y salado: un interior elegante de pera asada, la intensidad del roquefort, mozzarella y el contraste de las aceitunas negras, rematado con parmesano y AOVE

TURQUITO

17

Nuestra masa rellena de carne kebab, pimiento rojo, cebolla morada y cheddar fundente. Horneado con un toque de curry y terminado con salsa de yogur y rúcula fresca

COCHINO

16

Pura jugosidad: generosas tiras de cerdo deshilachado (pulled pork) cocinadas a fuego lento con nuestra salsa de la casa, envueltas en una capa fundente de mozzarella y parmesano

BOLLO

17

Potencia y sabor: relleno de carne de ternera seleccionada, rulo de cabra y mozzarella con el toque dulce de la cebolla caramelizada. Lo terminamos con un baño de salsa gaucha y el crujiente de la cebolla frita

EL TOQUE MAESTRO

AÑADE TU VOLCÁN DE QUESO

Lleva cualquier Calzone a otro nivel cubriéndolo con una erupción de queso fundido por solo 4,90€

¿QUÉ ES EL ALVEOGRAMA?

Mediante el Alveógrafo de Chopin, analizamos la fuerza y elasticidad de nuestra harina.

Los alveogramas nos muestran, de forma gráfica (a través de su curva) y numérica (mediante valores precisos), las características exactas de cada lote de harina que entra en nuestra cocina.



Bebidas



REFRESCOS	2,90
Pepsi, pepsi max, kas limón, kas naranja, aquarius limón, aquarius naranja, nestea limón, nestea maracuya, sprite	
ZUMOS	2,60
Melocotón y piña	
AGUA SOLAN DE CABRAS 0,5L	2,50
AGUA CON GAS	2,80
CAÑA, TERCIO	2,90
TANQUE	4,50
ALHAMBRA VERDE	3,50
RADLER	2,90
CERVEZA SIN GLUTEN	2,90
TINTO DE VERANO	4,50

Vinos



COPA VINO	3,60
RIOJA, RIBERA DEL DUERO O VERDEJO	
BOTELLA DE VINO	21
RIOJA, RIBERA DEL DUERO O VERDEJO	
BOTELLA VERDEJO	19,50
FIZZY FRIZZANTE	
Refrescante, joven y con ese toque de burbuja fina que limpia el paladar.	
BOTELLA REYMOS	19,50
ESPUMOSO	
MOSCATEL	
Dulce, aromático y suave. Un espumoso de uva moscatel perfecto tanto para empezar la comida como para brindar con nuestros postres	
BOTELLA	19,50
LAMBRUSCO EMILIA	
CANOTTIERI	
El clásico italiano por excelencia. Un tinto de aguja afrutado, vibrante y con el equilibrio justo de dulzor	

Postres



CALZONES DULCES (2 UD)

Nuestra masa alveolada rellena de placer

NUTELLA	9,90
KINDER	9,90
PISTACHO	9,90

PIZZAS DULCES



Para compartir

GOLOSA 19 | 32

Base artesana con Nutella, hilos de chocolate blanco y el toque crujiente de los auténticos Filipinos

CHOCO-PISTACHO 19 | 32

Una explosión de texturas. Crema de pistacho, Nutella, chocolate blanco, tierra de Lotus, crujientes de chocolate, nata montada y azúcar glass. Inspirada en el sabor que ha conquistado el mundo

TIRAMISÚ 19 | 32

Nuestra masa con una exclusiva base de café espresso, suave crema de mascarpone a la vainilla y auténticos bizcochos Savoiardi. El toque final: una lluvia de cacao puro

TARTAS



Colaboramos con los maestros reposteros para traerte las mejores tartas de queso

LOTUS	6,50
PISTACHO	6,50
DE LA SEMANA	6,50