

PREPARADOS? LISTOS? YA!

ENTRANTES

CARPACCIO DE CALABACIN estilo "Santa Gula" con tomate semiseco, queso de cabra, anacardos y menta ●●●	HUMMUS DE BERENJENA con yogur natural y focaccia de romero ●●●	ENSALADA VERDE con tomates confitados, aguacate, ricotta y anacardos ●●●	PATATAS BRAVAS "al caliu" estilo Garden Pizza ●●	BURRATA DE PUGLIA (250 grs) con tomates y rúcula ●	PROVOLONE a la caponata siciliana ●	GUACAMOLE con totopos de maíz	FOCCACIA FINA con aceite de oliva virgen y romero fresco ●
<div><div>LASAÑA BOLOÑESA GRATINADA ●●</div><div>¡Casera con ingredientes del huerto!</div></div>							

PIZZAS MARCA DE LA CASA

PIZZAS

MARINARA Tomate, ajo y orégano ●	MARGARITA Tomate, mozzarella <i>fior di latte</i> , albahaca fresca, parmesano y aceite de oliva virgen ● ●	DOLCE & JAMONA Tomate, jamón dulce, champiñones, mozzarella <i>fior di latte</i> , parmesano y orégano ● ●	BARBACOA Tomate, scamorza affumicata, butifarra esparracada, barbacoa de bourbon, cebolla de Figueres y papada ibérica ● ● ● ● ●	QUESOS Gorgonzola, scamorza, fontina, mozzarella <i>fior di latte</i> , <i>ricotta</i> con romero del huerto ● ●	<div>SLICE SLICE BABY</div> <div></div> <div>LA MENSUAL</div> <div>Nuestra pizza mensual es también la más sensual de todas</div> <div>¡EDICIÓN LIMITADA!</div>
TONNO-TANO Ventresca de atún, guanciale, mozzarella <i>fior di latte</i> , cebolla, picada de olivas y alcaparras, tomate y orégano ● ● ●	DEL HUERTO Taleggio, vegetales de temporada asados y pesto rojo de tomate semi seco ● ● ●	CARBONARA Crema de queso, guanciale, mozzarella <i>fior di latte</i> , parmesano y yema de huevo ● ● ●	CAPITÁN SPECK Tomate, speck, rúcula, straciatella, parmesano, tomates confitados y pesto ● ● ●	DIAVOLA Tomate, pepperoni picante, mozzarella <i>fior di latte</i> , cebolla y olivas negras ● ● ● ●	
CRÈME DE LA CRÈME Tomate, straciatella, tomates confitados y romero fresco ● ● ●	TERIYAKI Pollo, salsa teriyaki, mozzarella <i>fior di latte</i> , bonito seco y shitakes ● ● ● ● ● ●	GOLFA Tomate, ricotta, aceitunas negras, alcaparras, anchoas de L'Escala y cebolla de Figueres	VECCHIA SIGNORA Taleggio, pecorino romano, yema de huevo y crema de trufa negra ● ● ● ● ● ● ● ●	PARMIGGIANA Tomate, mozzarella <i>fior di latte</i> , berenjena escalibada, parmesano, tomates confitados y albahaca fresca ● ● ●	



LO MÁS DULCE

POSTRES

PIZZA DE NUTELLA con crema de mascarpone y almendras tostadas ●●●●	TIRAMISÚ tradicional de café y ron ●●●●	MOUSSE DE CHOCOLATE y crumble de pistachos verdes ●●●●
TRUFAS DE CHOCOLATE ●	HELADOS ARTSANALES de Dino Gelato	CHEESECAKE con fresas del huerto ●●●

LA BODEGUITA

VINOS

ESPUMOSOS LIGEROS - Delaflor Brut Nature · Macabeu, Xarel·lo, Parellada · DO Cava Gran relación precio/placer	AFRUTADO - Perplejo · Verdejo · DO Rueda Verdejo sin tapujos, sutil y elegante. Combina excelentemente frescor aromático y cremosidad
ROSADOS LIGEROS - La Mar de Rosa · Lledoner · DO Empordà Tradición de los pálidos mediterráneos creado por Wineissocial	TINTOS LIGEROS - Lledoner del Nord · Lledoner · DO Empordà Vino empurdanés joven y desenfadado que recuerda a los mejores Beaujolais
LIGEROS - Gabriele e Margherita · Lambrusco Rosato IGP Divertido y fresco lambrusco de una de las bodegas más emblemáticas dell'Emilia	AFRUTADO - Vizar · Tinta fina · Ribera del Duero Entre las viñas de Mauro y Abadía Retuerta nos encontramos un vino con una calidad/precio imbatible
BLANCOS LIGEROS - Vora la Mar · Pansa Blanca · DO Alella Marcadas notas cítricas y frescor salino	AFRUTADO - Rebeldes · Garnacha, Syrah · DO Montsant Un vino que busca la cara más rebelde y atrevida del Montsant. Premio Vinari al mejor joven de Cataluña
AFRUTADO - Sensualis Muscat, Xarel·lo, Gewurztraminer · DO Penedès La combinación más sensual de las tres variedades más aromáticas del vino	MADURO - Relatividad · Tempranillo, Garnacha · DOC Rioja Rioja fresco, aterciopelado y moderno donde se le otorga protagonismo a la fruta

ALÉRGENOS

Queremos que te relajes y disfrutes de la comida ¡cuidaremos de ti!
Relaciona cada círculo de color con los alérgenos en el dorso de la carta.

CAST



HOME IS WHERE PIZZA IS

*Creemos que la pizza se disfruta mejor en compañía,
para ello te ofrecemos el servicio de delivery para que
llegue al destino que prefieras.*

¡Disfrútala donde y con quien quieras!

ALÉRGENOS

¡Queremos que saborees!

A continuación te
facilitamos un índice
de colores para
que puedas fichar
rápidamente los
alérgenos presentes en
cada uno de los platos.



Gluten



Marisco y
Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescado



Cacahuètes



Soja



Lácteos

¡TU SALUD ES LO PRIMERO!



Frutos de
cáscara



Apio



Altramuces



Mostaza



Granos de
sésamo



Dióxido de
azufre y sulfitos

LET'S PIZZA

ENCUÉTRANOS
ALLÍ DONDE PREFIERAS

¡Te esperamos para hablar de
nuestras pizzas, de nosotros o
de lo que más te apetezca!

☎ 93 675 88 83

@GARDENPIZZASTCUCAT

✉ HOLA@GARDENPIZZA.CAT

🌐 WWW.GARDENPIZZA.CAT



C/LLACERES, 12
08172 SANT CUGAT DEL VALLÈS

GARDEN PIZZA

S A N T C U G A T