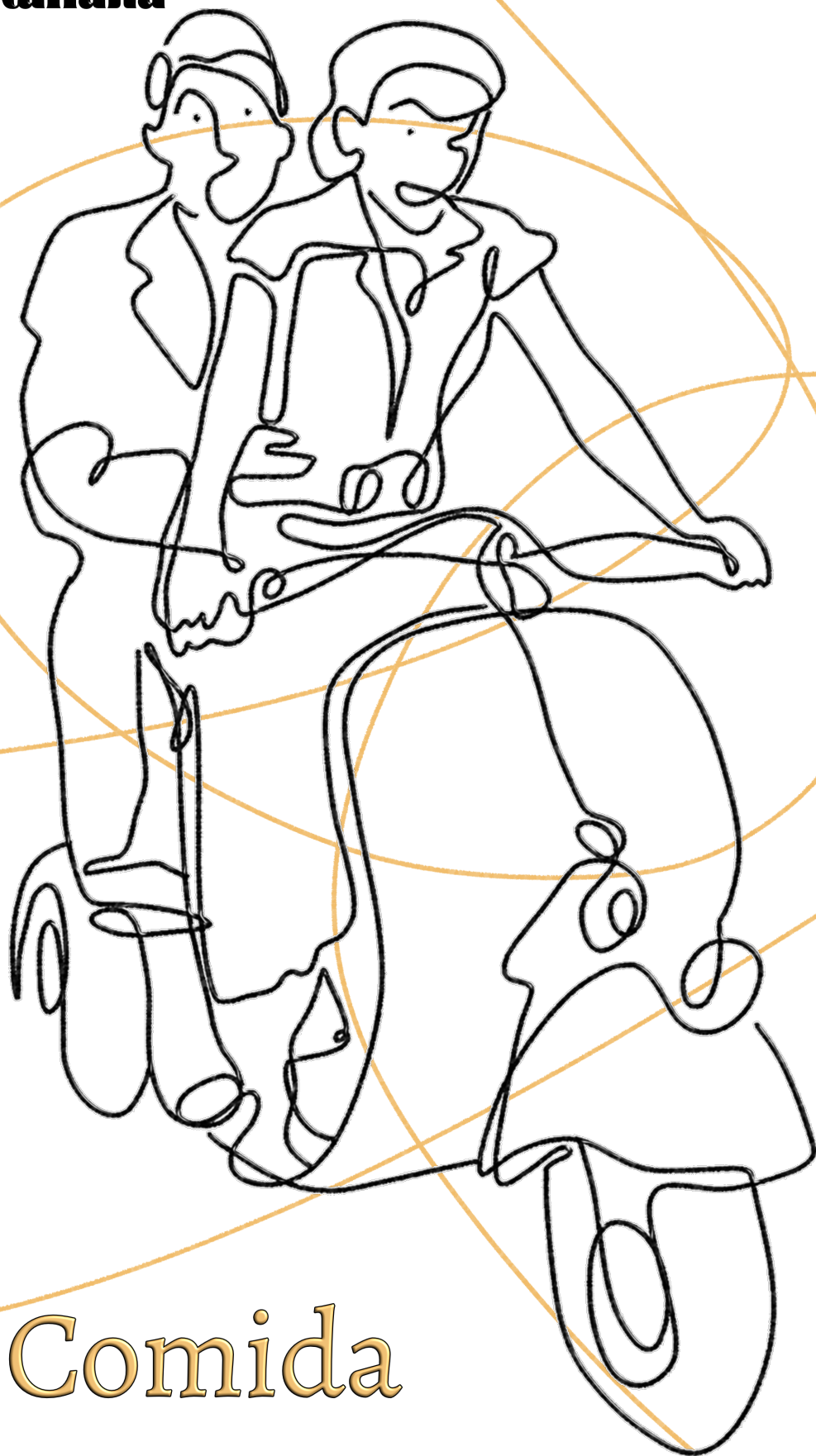


Gustobistrô

Cocina Italiana



Carta
de Comida

BEBIDAS CALIENTES

<i>Elige tu tamaño</i>	<i>Piccolo</i>	<i>Grande</i>
Espresso italiano	1,20 €	2,00 €
Café Nutellino	2,50 €	3,50 €
Cortado	1,30 €	1,40 €
Leche y leche	1,40 €	1,50 €
Bombón	1,40 €	1,50 €
Americano	1,50 €	
Café con leche	1,70 €	2,50 €
Cappuccino	1,70 €	
Cola Cao	1,90 €	
Chocolate en taza	2,00 €	
Café con alcohol	2,00 €	
Infusiones	1,50 €	

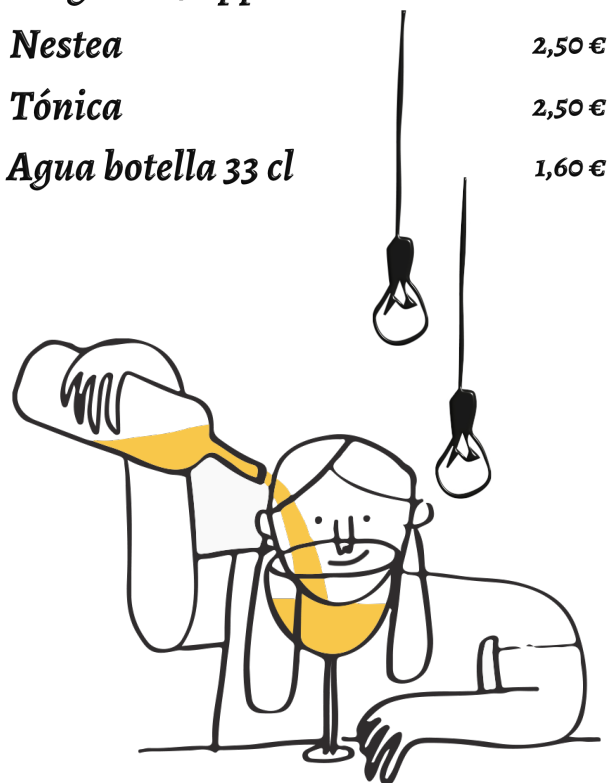
todos los descafeinados valen 0,20 centimos más

CERVEZAS

<i>Elige tu tamaño</i>	<i>Caña</i>	<i>Jarra</i>	<i>Botella</i>
Turia	2,90 €	4,50 €	
Estrella Damm	2,50 €	4,00 €	
Estrella Damm Lemon	2,50 €	4,00 €	
Estrella Damm 00/ Tostada 00			2,90 €
Estrella Damm Lemon 00			2,90 €
1906 Helles Bock			2,90 €
Messina cristalli de sal (ITALIA)			3,90 €
Ichnusa sin filtrar (ITALIA)			3,90 €

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural	2,90 €
Zumo en botella	2,00 €
Coca-Cola 237ml	2,50 €
Fanta naranja/lemon	2,50 €
Sprite	2,50 €
Ginger ale/Appleteiser	2,50 €
Nestea	2,50 €
Tónica	2,50 €
Agua botella 33 cl	1,60 €



ALCOHOL

Amaro Averna	3,50 €
Amaro del Capo	3,50 €
Jagermeister	3,50 €
Aperol Spritz	6,00 €
Limoncello artesanal	3,50 €
Amaretto Disaronno	4,00 €
Vermouth blanco/rojo	4,50 €
Grappa blanca	4,50 €

PARA IR HACIENDO BOCA

- 8 € **Queso frito**
Queso de cabra curado
empanado y frito, acompañado
con miel de flores
(8 unidades)

- 6 € **Suppli a la Romana**
Croqueta de arroz, hecha en salsa
de tomate, rellena de queso
mozzarella, empanada y frita
(4 unidades)



- 8 € **Arancinette al ragù**
Bolita de arroz rellena de ragù de
ternera empanada y frita
(6 unidades)

- 8 € **Bruschetta tirolese**
Lonchas de pan tostados con queso
stracchino, speck y pistacho
trozeado

- 6 € **Bruschetta classica**
Lonchas de pan tostados, tomate
fresco troceado, ajo, sal, pimienta
negra, albahaca y aceite de oliva

ENTRANTES

Un buen entrante

siempre entra antes!

- 10 € **Caponata Siciliana**
Berenjenas fritas, salsa de
tomate fresco, apio, cebolla
blanca, aceitunas verdes y
alcaparras

- 25 € **Tabla Gourmet**
selección de embutidos y quesos
italianos, acompañados de miel
de flores, nueces, mermelada y
pan pinsa

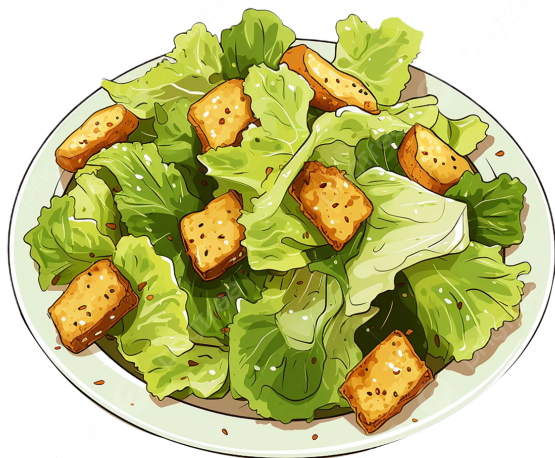
- 13 € **Uova indemoniate**
Huevos hechos en salsa de tomate
fresco, Nduja (chorizo italiano
picante), guindilla fresca, queso
stracchino y perejil

- 12 € **Parmigiana**
Lonchas de berenjena fritas,
hechas con salsa de tomate,
mozzarella, parmesano rallado y
albahaca

- 15 € **Carpaccio de bresaola**
Carpaccio de bresaola servido
con rucula, tomate confit,
parmesano en escamas y crema
de vinagre balsamico

ENSALADAS ITALIANAS

Realizadas por italianos



10 € **Vegan**

Lechuga, tomate, aceitunas, alcaparras, zanahoria, cebolla, alcachofa y aceite de oliva

12 € **Caprese**

Tomate fresco, mozzarella de bufala, sal, pimienta negra, albahaca y aceite de oliva

16 € **Gourmet**

Rucula, carpaccio de bresaola, mixto de setas, tomates cherry, manzana, parmesano en escamas y pistacho trozeado

13 € **Cèsar**

Lechuga, pechuga de pollo a la plancha, picatostes, tomate seco, parmesano en escamas y salsa cèsar

15 € **Salernitana**

Rucula, mozzarella de bufala, aguacate, tomate cherry, aceitunas y aceite de oliva

PINSA ROMANA

Sí, has leído bien ¡PINSA!



Las blancas

14 € **Tirolese**

Base de pinsa blanca, crema de queso gorgonzola, speck y nueces

14 € **4 Formaggi**

Base de pinsa blanca, mozzarella, gorgonzola, provola ahumada y parmesano rallado

15 € **Valtellina**

Base de pinsa blanca, rùcula, carpaccio de bresaola, tomate confit y parmesano

14 € **Modena**

Base de pinsa blanca, mortadella, pistacho trozeado y provola ahumada

15 € **Hispanica**

Base de pinsa blanca, crema de calabacìn, tomate confit, guanciale crujiente y queso pecorino rallado

14 € **Campesina (picante)**

Base de pinsa blanca, stracchino, Nduja (chorizo italiano picante) y speck

Las rojas

14 € Capricciosa

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, setas, cebolla roja, alcachofas y aceitunas negras

12 € Veggy

Salsa de tomate, calabacín, champiñones, alcachofas, aceitunas y cebolla caramelizada

15 € Del chef (picante)

Salsa de tomate, provola ahumada, Nduja (chorizo italiano picante), parmesano rallado y albahaca

15 € Bistrò

Salsa de tomate, queso stracciatella trufada y guanciale

11 € Romana

Salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido

12 € Atùn

Salsa de tomate, queso mozzarella, atùn, cebolla roja y orégano

12 € Berenjenas

Salsa de tomate, mozzarella, berenjenas fritas y queso parmesano rallado

13 € Zola

Salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola y salami picante

10 € Margherita

Salsa de tomate, mozzarella, aceite de oliva y albahaca

14 € Toscana

Salsa de tomate, mozzarella, salsiccia italiana, mixto de setas y oregano

10 € Gustosa

Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, orégano y aceite de oliva

11 € Salami

Salsa de tomate, mozzarella, salami picante y aceite de oliva

¿ Qué es una Pinsa Romana ?

La pinsa romana es una masa de origen italiana que està a medio camino entre la masa de una pizza y la masa de una focaccia.

Lo que hace que se diferencie de las otras masas es tanto su formulación como su fermentación.

Las pinsas romanas son una masa ovalada, hecha con una mezcla de harinas naturales (soja, arroz, trigo), aceite de oliva virgen y con una fermentación larga, de 72 horas

PASTA ITALIANA

Ideal para abrir el apetito

tenemos opción de pasta sin gluten

16 € **a la Carbonara**

icona de nuestro local por su generosa ración de 250gr

Huevos, guanciale, pimienta negra, queso pecorino romano y queso parmesano rallado

13 € **a la Norma**

hecha con salsa de tomate fresco, berenjena frita y queso de oveja curado rallado

14 € **Lasaña tradicional de carne**



Cocinada de manera casera por nuestro chef con la receta tradicional italiana

13 € **a la Boloñesa**

100% ternera de vacuno molida, zanahoria, apio, cebolla, salsa de tomate fresco y albahaca

13 € **a la Puttanesca (picante)**

hecha con salsa de tomate fresco, anchoas, alcaparras, aceitunas negras, guindilla, ajo, albahaca y queso pecorino rallado

14 € **a la Arrabiata (picante)**

Espaguetis salteados con tomate fresco trozeado, ajo, guindilla (picante), albahaca y queso pecorino rallado

16 € **A la pistacchiosa**

Paccheri hechos con pesto de pistacho, gambones salteados, granela de pistacho y un toque de limon rallado

12 € **al pesto Genovese**

Salsa de albahaca con aceite de oliva, ajo, piñones, pecorino romano y parmesano

13 € **a la Amatriciana**

hecha con salsa de tomate fresco, cebolla, guanciale y queso pecorino rallado

13 € **a la Sorrentina**

Gnocchi de papas horneados, hechos en salsa de tomate con mozzarella de bufala, queso parmesano rallado y albahaca

13 € **4 Quesos**

Rigatoni hechos en crema de quesos mozzarella, gorgonzola, provola ahumada y queso parmesano rallado

13 € **Ravioli verdi**

Pasta fresca rellena de espinacas y requesón en crema de mantequilla, salvia y parmesano

15 € **Fagottini queso y pera**

Pasta fresca rellena de queso y pera con salsa de gorgonzola, pera y reducción de frutos rojos

SEGUNDOS PLATOS

Para los más exigentes

13 € **Hamburguesa Vegana**

180 gr de verduras frescas (coles, coliflor, guisantes, zanahorias) empanada con rebozado crujiente y frita, acompañada con papas fritas naturales y salsa a elegir

15 € **Hamburguesa Italiana**

200 gr Burger 100% de vacuno, rúcula, tomate seco, stracciatella trufada, crema de parmesano, acompañado con papas fritas naturales y salsa a elegir

15 € **Hamburguesa Siciliana**

200 gr Burger 100% de vacuno, lechuga, tomate confit, mozzarella de bufala, pistacho trozado y cebolla caramelizada, acompañado con papas fritas naturales y salsa a elegir

15 € **Scaloppine en salsa de setas**

Filetes de pollo rebosados y cocinados en salsa de setas y tomate confit con guarnición de papas horneadas

22 € **Tagliata**

400gr ca. tagliata de novillo a la parrilla acompañada con rúcula, tomate cherry y escamas de queso parmesano

14 € **Albondigas de la Abuela**

Deliciosas albóndigas de ternera horneadas con salsa de tomate fresco, queso mozzarella julienne, queso parmesano rallado y albahaca

16 € **Cotoletta a la Pizzaiola**

Filete de anejo empanado y horneado, adobado con salsa de tomate fresco, queso mozzarella y jamón cocido, acompañado con papas fritas naturales y salsa a elegir

POSTRES ITALIANOS

Condividiamo un dolce?

Tarta de la casa

Cannolo Siciliano

Profitteroles

Tiramisù



Nace de la pasión por Italia, del amor por la cocina y obviamente por la comida. De mi abuela, a mi madre y de ella a mi, así ha sido el secreto de nuestros platos caseros y artesanales.

"El ingrediente secreto de Gustobistró es la magia de haber cumplido un sueño, crear un restaurante que ofrezca los platos que, durante generaciones, mi familia ha cocinado"

Giuseppe Giosuè



**Avda. José Mesa y Lopez, 44 - P.je de Finlandia
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Tel.: +34 928 472 111 - 606 71 21 51**

