

# pizza libre

A photograph of a group of people dining at a restaurant. The table is made of light-colored wood and is set with several pizzas on round plates, glasses of white wine, and condiment shakers. In the foreground, a large pepperoni and sausage pizza sits on a plate. A person's hand is visible on the left, holding a fork over a slice of pizza. In the background, more pizzas are on the table, and people are seen eating and talking.

# Menú

Piqueos - Entradas - Ensaladas - Sopas - Platos Fuertes - Postres - Pizzas



# Piqueos (Appetizers)

## KOMBUJIME ARANCINI / \$9

Croqueta de risotto de limón acompañado de atún curado en algas japonesas.  
Lemon risotto croquette with kombu curated tuna.

## TABLA DE PIQUEOS (Cheese and Charcuterie platter)

**2 personas (2 pax) / \$18 - 4 personas (4 pax) / \$33**

Piqueo de quesos y fiambres, con frutos secos y jaleas de la casa.  
With nuts and jelly.

## BAO CRUNCHY / \$12,50

Mixtura de mariscos en pan bao crocante con salsa tzatziki con kimchi.  
Seafood mixture in a crunchy bao bread with tzatziki sauce and kimchee.



# pizza libre

## Entradas

(Entrées)

### POLPETTE DE LA NONNA MARIA (Nonna Maria's Polpette) / \$12.50

Albóndigas de generaciones compartidas con mousse de maduro, queso camembert, crocante de arroz y rábano piclado.

Meatball generational recipe with sweet plantain mousse, crispy rice, chopped radish and camembert cheese.

### TARTALETA COCHINITA PIBIL (Cochinita Pibil Tartlet) / \$12

Tartaleta de harina de maíz nixtamalizada rellena de Cochinita Pibil acompañado de salsa de tortilla, mole de cacao al 70% de pureza, mousse de aguacate, tomate cherry tatemados, gel mole de cacao y cilantro fresco.

Tartlet made from nixtamalized maize flour filled with Cochinita Pibil accompanied by tortilla sauce, cacao mole on 70% purity, avocado mousse, cherry tomatoes and fresh cilantro.

### FIORI DI ZUCCA / \$10.50 🍂

Flor de zucchini tempurizada, rellena de ricotta y pistacho. Servido sobre pesto de pistachos, naranjas flameadas y boconcini de la casa

Tempurized zucchini flower, filled with ricotta and pistachios. Served on a layer of pistachio based pesto, flambée oranges and housemad bocconcini.

## Ensaladas

(Salads)

### CÉSAR CLÁSICA (Classic Cesar Salad) / \$8

Mezcla de hojas con salsa César, parmesano, tocino crocante y crotones de masa madre.

Mix of greens with Cesar sauce, grated parmesan, crispy bacon and croutons.

### BURRATA Y PROSCIUTTO (Prosciutto and Burrata) / \$11 🍂

Combinación de nectarina asada, sandía impregnada en vinagreta, pitahaya y mix de hojas con prosciutto crudo.

Burrata, watermelon infused with vinegar, mix of greens, grilled nectarin, pitahaya and prosciutto.

## Sopa (Soup)

### PASTA E FAGIOLI / \$9.50 🍂

Sopa de granos, miso blanco, grana padano (D.O.P) y paccheri.

Grain soup, white miso, grano padano (D.O.P) and paccheri



# Platos fuertes

## (Main courses)

### PISTACCHIO E PEPPE / \$11

Spaguethone clásico con polvo de pistachos.  
Classic Cacio e Peppe finished with a pistacchio crumble.

### GNOCCHI ORTOLONA / \$13

Dumplings de papa con salsa ortolana y grana padano (D.O.P).  
Potato gnocchi, ortolona sauce and grana padano (D.O.P).

### RISOTTO MILANES (Milanese risotto) / \$21

Risotto mantecado con tuétano de res acompañado  
de ossobuco, kale frito y gremolata clásica.

Risotto finished with bone marrow fat accompanied by  
ossobuco, fried kale and a classic gremolata.

### SPAGHETTI MEATBALLS / \$16

Spaghetti artesanal, pomodoro, albóndigas generacionales  
Homemade spaghetti, pomodoro sauce and meatballs.

### PULPO GREMOLATA (Gremolata Octopus) / \$22

Con polenta, queso gouda, remolacha y gremolata el toque limón justo.  
Grilled octopus with polenta, gouda, beetroot and classic gremolata.

### LASAGNA DE OSSOBUCO (Ossobuco Lasagna) / \$18

Clásica con nuestro mozarella fatto a mano.  
Classic lasagna accompanied by bread.

### RIB EYE ANGUS URUGUAYO (Uruguayan Angus Rib Eye) / \$35

Rib Eye a la parrilla acompañado de papas crocantes quebradas, portobellos a la parrilla,  
espinacas grilladas y mousse de aguacate.  
Grilled Rib Eye accompanied by broken crunchy potatoes, grilled portobellos, espinach  
and avocado mousse.

### MELOSO & PESCA DEL DIA (Seafood Meloso and Fish of the day) / \$21

Arroz de marisco cocinado con bisque y salsa diabla acompañado de pesca del día.  
Seaffod rice cooked from a bisque and a diabla sauce accompanied by the catch of the day.



## **RAVIOLI TRADIZIONALE / \$14**

Relleno de ricotta, terminado en salsa pomodoro y zest de limón

Filled with ricotta cheese, bathed in pomodoro sauce and lemon zest.

## **FORMAGGI LASAGNA / \$15.50**

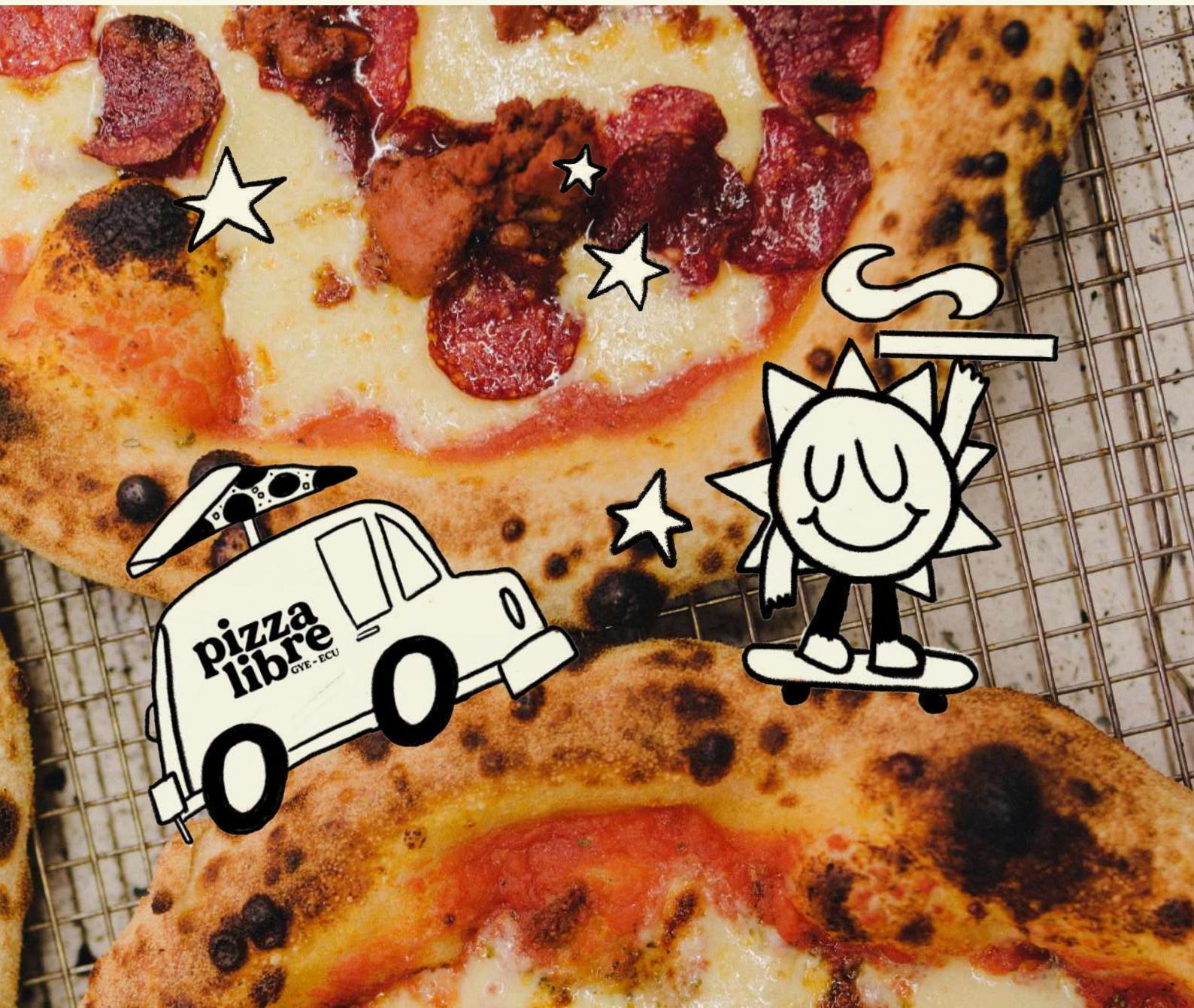
Láminas de quesos de la casa, gratinada con Pecorino Romano (d.o.p) y acompañado de pan de masa madre

Layers of our housemade cheese, grated with Pecorino Romano (d.o.p) accompanied by sourdough bread.

## **LINGUINI AL PESTO / \$12**

Pasta con pesto clásico, semillas de zambo tostado y zucchini a la parmigiana.

Pasta with classic pesto, zambo seeds and zucchini a la parmigiana.



# Postres

## (Desserts)



### **FRITTELLA CHAI / \$6.25**

Sándwich de churro con helado de Chai, dulce de leche y fruta fresca.

Churro sandwich with a Chai ice cream, dulce de leche and fresh fruit.

### **MILO HELADO (Milo Ice Cream) / \$6.25**

Helado de chocolate con polvo de Milo, malvaviscos bruleados y brownies y un cono.

Chocolate ice cream with Milo dust, bruleated marshmallows, brownies and a cone.

### **STRACCIATELLA CERELAC / \$6.25**

Helado de cerelac, jalea de frutos rojos, fresas y chantilly de Haba Tonka.

Cerelac ice cream, red berries jelly, strawberries and Haba Tonka chantilly cream.

### **PANNA COTTA / \$6.25**

Clásica panna cotta perfumada con vainas de vainilla, acompañadas de piñas en almíbar, damascos hidratados en ron y uvillas flameadas.

Classic panna cotta accompanied by sweetened pineapple, apricots marinated in rum and flambé uvillas.

### **BOMBOLONI TRADIZIONALE / \$5.46**

Relleno de crema pastelera, fresas marinadas en agua de rosas, yogur, pétalos de rosa y azúcar glass.

Filled with pastry cream, strawberries marinated in rose water, yogurt, rose petals and powdered sugar.

### **BOMBOLONI LIMONI / \$5.46**

Relleno de crema de limoncello, puré de lima, limón y piel de naranja, Gomitas agridulces y brûlée de limón.

Filled with Limoncello cream, lime, lemon and orange peel purée, sweet and sour gummies and lemon brûlée.

### **BOMBOLONI CIOCCOLATO / \$5.46**

Relleno de crema de chocolate namelaka, praliné de nueces, puré de frambuesas y crumble de chocolate.

Filled with chocolate namelaka cream, nuts praliné, raspberries purée and chocolate crumble.

# **STRANGER PIZZAS**



## **Bourdain Mortadella Sandwich**

**\$16 + iva**

Mortadella di Bologna, salsa de eneldo y dijon, scamorza y cebolla curtida.



Precios no incluyen IVA ni servicio.

Notificar si tienes alergias con algún alimento

# Pizzas

## CALIFORNIA BACON / \$18

Salsa pomodoro, orégano, mozzarella, salchicha italiana casera, crema de queso y cebolla, aguacate, trocitos de tocino crujiente y ciboulette.

Pomodoro sauce, oregano, mozzarella, homemade italian sausage, cheese and onion cream, avocado, crunchy bacon bits and ciboulette.

## MARINARA / \$7.60

Pomodoro, ajo laminado, orégano, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

Pomodoro sauce, laminated garlic, oregano, basil and olive oil.

## MARGHERITA / \$12.95

Pomodoro, albahaca, mozzarella, pecorino romano y aceite de oliva extra virgen.

Pomodoro sauce, basil, mozzarella, pecorino romano and olive oil.

## NEW YORKER / \$15.40

Pomodoro, mozzarella, salchicha italiana, pepperoni, ajo laminado, orégano, grana padano (D.O.P) y miel de abejas.

Pomodoro sauce, mozzarella, homemade italian sausage, pepperoni, laminated garlic, oregan, grana padano (D.O.P) and honey.

## MASCARPECK / \$13.90

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck, grana padano (D.O.P), reducción de balsámico y rúcula.

Pomodoro sauce, mozzarella, mascarpone, speck, grana padano (D.O.P), balsamic vinegar reduction and arugula.

## MORTAZZA / \$18.85

Mozzarella, mortadela di Bologna, burrata, pesto de pistachos, pistachos troceados y grana padano (D.O.P).

Cream, mozzarella, mortadella di Bologna, burrata, pistacchio pesto, pistacchio crumble and grana padano (D.O.P).

## SPICY FORMAGGI / \$16.60

Gorgonzola, grana padano (D.O.P), provolone, mozzarella, cebolla perla, miel de abeja picante.

Cream, gorgonzola, grana padano (D.O.P), provolone, mozzarella, white onion and spicy honey.

## KIMCHEESE / \$13.20

Mozarella, grana padano (D.O.P), cebollín, kimchi de la casa.

Cream, mozzarella, grana padano (D.O.P), ciboulette and homemade kimchee.

# Pizzas



## BURRATA ARCOIRIS / \$16.10

Burrata, mozzarella, cebolla paiteña, grana padano (D.O.P), pomodoro, reducción de balsámico, tomate cherry amarillo y rojo.

Pomodoro sauce, burrata, mozzarella, red onion, grana padano (D.O.P), balsamic vinegar reduction and cherry tomatoes.

## DIAVOLA / \$13.90

Pomodoro, mozzarella, grana padano (D.O.P) y salami picante.

Pomodoro sauce, mozzarella, grana padano (D.O.P) and spicy salumi.

## CAPRICCIOSA / \$13.20

Pomodoro, Mozarella, cotto, hongos crimini, aceitunas negras, grana padano (D.O.P) y alcachofa.

Pomodoro sauce, mozzarella, homemade cotto, crimini, black olives, grana padano (D.O.P) and artichoke.

## HAWAII PL / \$13.40

Pomodoro, piña al grill, chicharrón de panceta, alioli y cebollín.

Pomodoro sauce, grilled pineapple, chicharrón, garlic alioli and ciboulette.

## PEPPE SIMPLE / \$12.50

Pomodoro, mozzarella, 24 pepperoni.

Pomodoro sauce, oregano, mozzarella and 24 pepperoni slices.

## PEPPE DOBLE / \$14.30

Pomodoro, mozzarella, 36 pepperoni.

Pomodoro sauce, oregano, mozzarella and 36 pepperoni slices.

## PEPPE TRIPLE / \$16.10

Pomodoro, mozzarella, 50 pepperoni.

Pomodoro sauce, oregano, mozzarella and 50 pepperoni slices

## PEPPE CUADRUPLE / \$17.90

Pomodoro, mozzarella, 65 pepperoni.

Pomodoro sauce, oregano, mozzarella and 64 pepperoni slices.

# Cafés

(Coffee)

**ESPRESSO / \$1.75**

**ESPRESSO DOBLE / \$2.25**

**AMERICANO / \$2.60**

**CAPUCCINO / \$3.15**

**LATTE FRÍO / \$3.55**

**ICED COFFEE / \$2.60**

(Americano frío)

# Bebidas soft

(Non-Alcoholic Drinks)

**AGUA / \$1.60**

**AGUA MINERAL / \$1.80**

**COLA / \$2.25**

**JUGOS / \$3.25**

Precios no incluyen IVA ni servicio.

Informe si sufre de alergias o intolerancias alimenticias.





# Cócteles de autor

(Cocktails)

## ANNONA NEGRONI / 12.50

Bitter italiano con arrayan, amaro y chirimoya, vermouth Antica, técnica Sous Vide (5 horas)

## CHENOPODIUM / 11.50

Blend de Vermouth rosso, amaro, coñac de mandarina, licor de quinua y técnica refrescado

## AQUA AMARO / 11.00

Blend de ojo de tigre y bitter italiano endulzado con un oleo de limon meyer, técnica shake y doble filtrado

## LIMA DE OLIVA 12 / 12.00

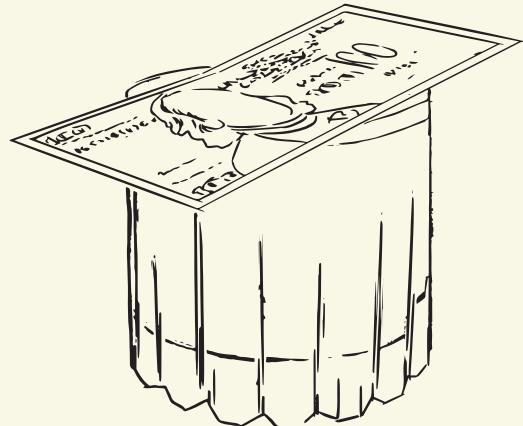
Aceite de oliva y eucalipto con gin, licor de guineo y durazno, zumo de limón y licor amaro, técnica Fat Wash/Sous Vide

## QUINTO ELEMENTO / 14.00

Tomate cherry amarillo, mezcal, naranja y irish whiskey técnica macerado

## CHUCHAQUI ANANA 2.0 / 10.25

Tepache de piña, aperitivo, óleo de jengibre, sábila, limón, técnica shake y doble filtrado



## SUGAR DADDY / 11.50

Fat Wash de aceite de coco con whisky, ishpingo y angostura.

## COINCIDENCIA EN EL PARAMO / 11.50

Gin, jerez, vermouth bianco y bitter ecuatoriano técnica milk punch

## SOMBRA DE LUNA / 12.00

Coñac de mandarina, Vermouth rosso artesanal, zumo de limón y maceración de arándanos con angostura

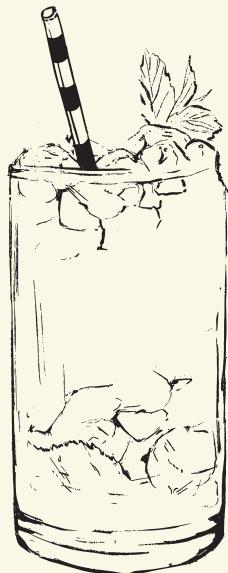
## EL LEGADO / 12.00

Gin, queso de cabra, guineo, syrup de vino chardonnay y técnica Sous Vide

# Cócteles clásicos

## JUNGLE BIRD 12.50

Sous-vide de Campari con piña hawaiana, ron añejo 7 años, zumo de piña, limón y crema de coco



## SOUTHSIDE / 11.00

Gin, limón, menta y sirope

## MANHATTAN / 12.00

Vermouth, whiskey bourbon y angostura

## GIMLET / 11.00

Gin, limón y sirope

## BOULEVARDIER / 11.25

Vermouth, Campari y whiskey



## MINT JULEP 11.00

Whiskey, menta y sirope.



## GIM BASIL SMASH 11.55

Gin de la casa, hojas de albahaca y oleo de limón

## NEGRONI SBAGLIATO / 10.50

Vermouth, Campari y prosecco

## ESPRESSO MARTINI / 10.50

Vodka, licor de café, espresso y sirope



## MARTINI CLÁSICO 11.00

Gin, vermouth y aceituna

## PALOMA / 10.50

Tequila blanco, zumo de limón y gaseosa de toronja

## NEGRONI CLASICO / 10.50

Bitter italiano, vermouth rosso y gin

## WHISKEY SOUR / 11.00

Whisky, limón y clara de huevo.

# Vinos (Wine)



## Espumante

**Paltrinieri 'Solco' Lambrusco  
Salamino 2022 / 37.00**

Emilia-Romagna, Italia

**Paltrinieri 'Radice' Lambrusco  
di Sorbara 2021 / 49.00**

Emilia-Romagna, Italia

**Blanco/  
Rosado**

**Domaine de Miselle Colombard  
-Gros Manseng 2022 / 27.00**

Côtes de Gascogne, Francia

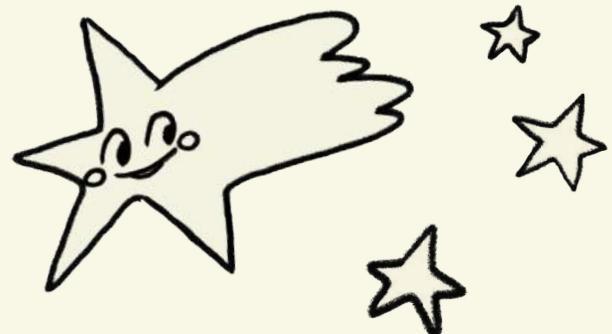
**Von Winning Riesling QbA  
2021 / 41.00**  
Pfalz, Alemania

**Anselmo & Dirk Niepoort 'ADN'  
Albarinho 2021 / 47.00**

Vinho Verde, Portugal

**Zorزال 'Gran Terroir'  
Chardonnay 2021 / 49.00**

Gualtallary, Argentina



## Tinto

**Pago Aylés 'Unexpected'  
Garnacha 2021 / 26.00**

Aragón, España

**Niepoort 'Drink Me Nat Cool'  
2021 (1L) / 39.00**

Bairrada, Portugal

**Castello di Farnatella Chianti  
Colli Senesi 2020 / 41.00**

Chianti, Italia

**Zorزال 'Gran Terroir' Cabernet  
Franc 2021 / 49.00**

Gualtallary, Argentina

# Copa

**Concilio / 7.20**

Tempranillo

**Concilio / 7.20**

Viura

# Botella

**Concilio / 7.20**

Tempranillo

**Concilio / 7.20**

Viura



# Cerveza Artesanal Tigra

**TIGRA Altbier / 4.50**

**TIGRA Doppelbock / 4.50**

# Sidras    ★ Cocoloba

**COCOLOBA**

Frutos rojos / 5.50

**COCOLOBA**

Piña / 5.50



# pizza libre

# Menú

Bebidas alcohólicas

pizzalibre.com.ec

# pizza libre

GYE - ECU

@pizzalibre.gye