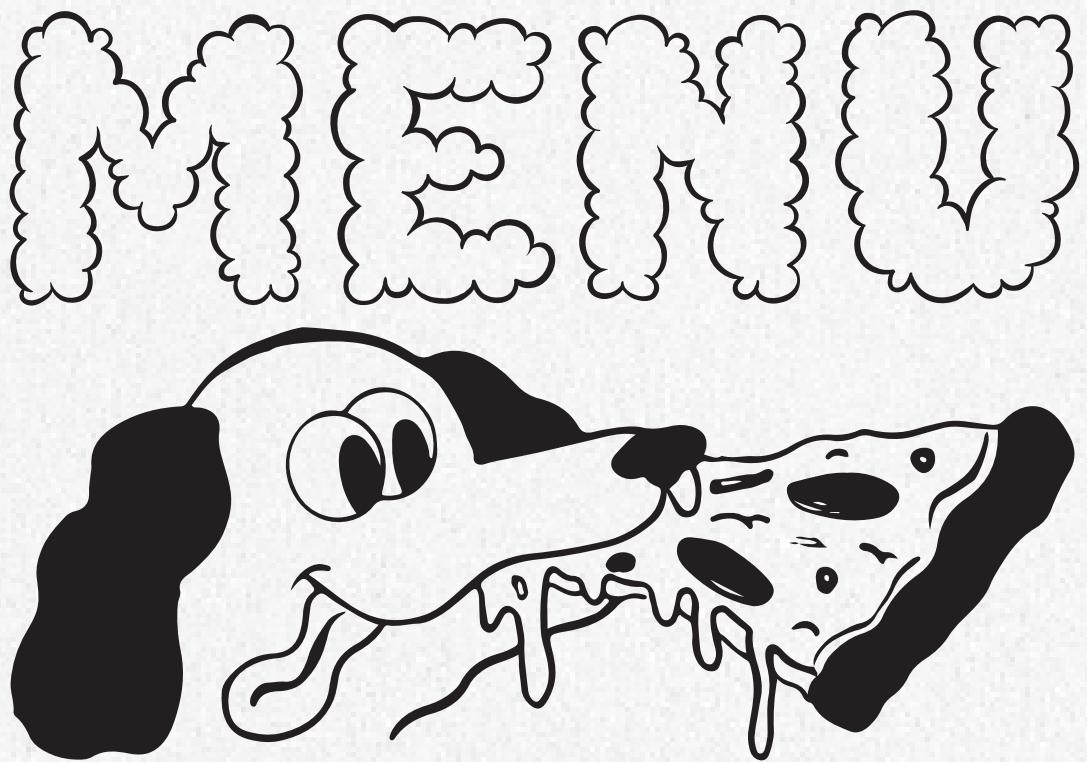


# **pizza libre**



**“STILE NAPOLETANO”**



**PIQUEOS**

**ENTRADAS**

**ENSALADAS**

**SOPAS**

**PLATOS FUERTES**

**POSTRES**

**STRANGER PIZZAS**

**PIZZAS**

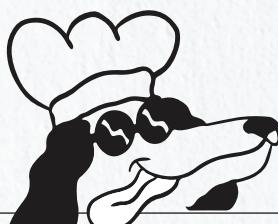
**CÓCTELES**

**CERVEZAS Y SIDRAS**

**VINOS**

**BEBIDAS SOFT**

**CAFÉS**





## ENTRADAS



### **POLPETTE DE LA NONNA MARIA \$12.50**

Albóndigas de generaciones compartidas, con mousse de maduro gratinado con queso camembert.



### **TARTALETA COCHINITA PIBIL \$12**

Tartaleta con harina de maíz nixtamalizado rellena de Cochinita Pibil.  
Tortillas nixtalmalizadas, mole de cacao al 70%, muselina de aguacate, tomates cherrys tatemados y cilantro fresco.





## PIQUEOS

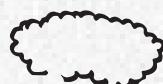
### KOBUJIME ARANCINI \$9

Croqueta de risotto de limón,  
acompañado de atún curado en algas japonesas.

### TABLA DE PIQUEOS

2 personas \$18 4 personas \$33

Piqueos de quesos y fiambres, con frutos secos  
y jaleas de la casa.



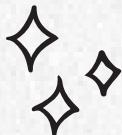
### BAO CRUNCHY \$12.50

Mixtura de mariscos en pan bao crocante  
con salsa tzatziqui con kimchi.





## ENSALADAS



### CÉSAR CLÁSICA \$8

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

### BURRATA Y PROSCIUTTO \$11

Combinación de nectarín asado, sandía impregnada en  
vinagreta, pitahaya y mix de hojas con prosciutto crudo.



## SOPAS



### PASTA E FAGIOLI \$9.50

Sopa de granos, miso blanco, grana padano y paccheri.





## PLATOS FUERTES

### PISTACHO E PEPPE \$11

Clásico cacio e pepe con polvo de pistachos.

### GNOCCHI ORTOLANA \$13

Dumplings de papa, salsa ortolana, grana padano.

### RISOTTO MILANES \$21

Risotto mantecado con tuétano de res.  
Acompañado de ossobuco y gremolata clásica.

### SPAGHETTI MEATBALLS \$16

Spaghetti artesanal, pomodoro, albóndigas generacionales

### PULPO GREMOLATA \$22

Con polenta, queso gouda y  
gremolata el toque limón justo.

### LASAGNA DE OSOBUCO \$18

Clásica con nuestro mozarella fatto a mano



### RAVIOLI ESPIRALE \$21

Ravioli especial relleno de ribeye uruguayo y hongos.  
Bañado en salsa de gorgonzola y terminado  
con aceite de trufa



**Precios no incluyen iva ni servicio.**



## PLATOS FUERTES

### RIBEYE ANGUS URUGUAYO \$35

Ribeye Angus a la parrilla acompañado de papas rotas crocantes, portobellos grillados, espinacas salteadas, suspiros de aguacate.



### MELOSO & PESCA DEL DÍA \$21

Meloso de mariscos a base de bisque y salsa diabla de picante ligero, acompañado de nuestra pesca fresca del día.

## PLATOS VEGGIES

### RAVIOLI TRADIZIONALE \$14

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

### FORMAGGI LASAGNA \$15.50

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

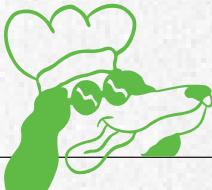
### LINGUINI AL PESTO \$12

Pasta con pesto clásico, semillas de zanahoria tostado y zucchini a la parmesana



### FIORI DI ZUCCA \$10.50

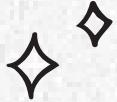
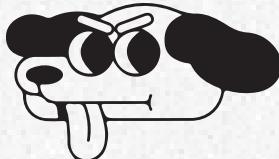
Flor de zucchini tempurizada, rellena de ricotta y pistacho. Servido sobre pesto de pistachos, naranjas flameadas y boconccini de la casa



Precios no incluyen iva ni servicio.



## POSTRES



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

Sandwich de churro con helado chai, dulce de leche y mix de frutas frescas.

### **MILO HELADO \$6.25**

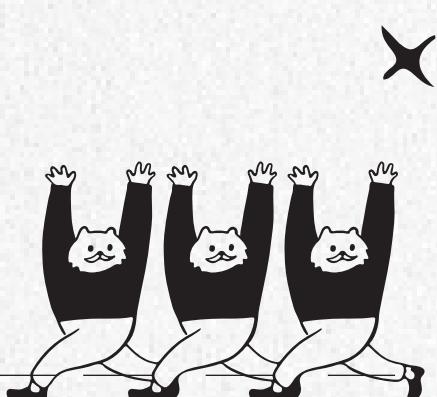
Helado de chocolate intenso con polvo de Milo, marshmallows flameados, brownies y nuestro barquillo sellado.

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

Helado de Cerelac con vetas de mermelada de frutos rojos, frutillas con chantilly de haba tonka y bizcochos crocantes.

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

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





## POSTRES

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

Bomboloni relleno de crema pastelera clásica perfumada con vainas de vainilla, frutillas maceradas en agua de rosas, yogur, pétalos de rosas y azúcar avainillado.

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

Bombolini relleno de crema de limón con Lemoncello, puré de cáscara de lima, limón y naranja.  
Gomitas naturales agríduces y limón brûlée.

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

Bomboloni relleno de crema namelaka de chocolate con leche, praliné de frutos secos, puré de framboesas y crumble de chocolate al 100%.

### **CANNOLO \$3.15**

Tradicional cannolo relleno de crema ricotta  
y azúcar avainillada



pizza libre



# STRANGER PIZZAS

Una nueva Stranger Pizza  
cada mes





## STRANGER PIZZA

BOURDAIN'S MORTADELLA SANDWICH



\$16

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

Precios no incluyen IVA ni servicio.



## PIZZAS

### **MARINARA \$7.60**

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

### **MARGHERITA \$12.95**

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

### **NEW YORKER \$15.40**

Pomodoro, mozzarella, salchicha italiana, pepperoni, ajo laminado, orégano, grana padano (d.o.p) y miel de abejas.

### **MASCARPECK \$13.90**

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck, Grana Padano (d.o.p), reducción de balsámico y rúcula.

### **MORTAZZA \$18.85**

Mozzarella, mortadela di Bologna, burrata, pesto de pistachos, pistachos troceados y grana padano (d.o.p).

### **SPICY FORMAGGI \$16.60**

Gorgonzola, grana padano (d.o.p), provolone, mozzarella,





## PIZZAS

### **KIMCHEESE \$13.20**

Mozarella, grana padano (d.o.p), cebollín, kimchi de la casa.

### **BURRATA ARCOIRIS \$16.10**

Burrata, mozzarella, cebolla paiteña, grana padano (d.o.p), pomodoro, reducción de balsámico, tomate cherry amarillo y rojo.

### **DIAVOLA \$13.90**

Pomodoro, mozzarella y salami picante.

### **CAPRICCIOSA \$13.20**

Pomodoro, Mozarella, cotto, hongos crimini, aceitunas negras, grana Padano (d.o.p) y alcachofa.

### **NEBULOSA \$16.30**

Pomodoro, grana Padano (d.o.p), orégano, Mozzarella, jalapeños encurtidos, pepperoni, pepperoncino, miel de abeja y aceitunas negras.

### **HAWAII PL \$13.40**

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

### **CALIFORNIA BACON \$18**

Pomodoro, orégano, Mozzarella, salchicha italiana, crema de queso y cebolla, tocino, aguacate, cebollín.



## PIZZAS

### **PEPPE SIMPLE \$12.50**

Pomodoro, mozzarella, 24 pepperoni.

### **PEPPE DOBLE \$14.30**

Pomodoro, mozzarella, 36 pepperoni.

### **PEPPE TRIPLE \$16.10**

Pomodoro, mozzarella, 50 pepperoni.

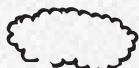
### **PEPPE CUADRUPLE \$17.90**

Pomodoro, mozzarella, 65 pepperoni.

## CALZONI

### **CALZONE NAPOLI \$12.75**

Ricotta, albahaca, aceite de oliva, pimienta negra, grana Padano (d.o.p) , pomodoro, mozzarella y salami. Acampañado de ensalada fresca.

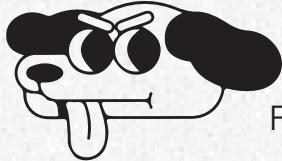


### **CALZONE COTTO & FUNGI \$12.75**

Ricotta, hongos crimini, cotto, aceite de oliva, pimienta negra, pomodoro, mozzarella. Acampañado de ensalada fresca.



## CÓCTELES



### SUGAR DADDY \$11.50

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



### NUTTY MANHATTAN \$11.50

Nuez washed Chivas, vermouth, brandy, bitters, cherry smoke.

### PEPPEGRONI \$12.65

Pepperoni campari, vermouth.

### SOUTHSIDE \$11

Gin, limón, menta, sirope.

### MARTINI CLÁSICO \$11

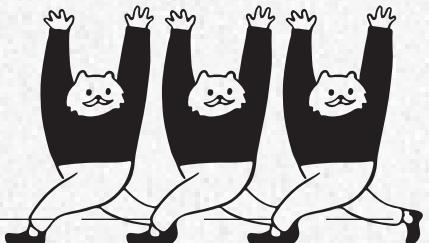
Gin, vermouth, aceituna.

### MANHATTAN \$12

Vermouth, whiskey bourbon, angostura.

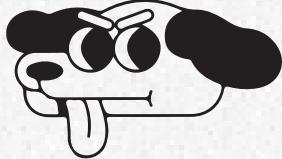
### JUNGLE BIRD \$12.50

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





## CÓCTELES



### **BOULEVARDIER \$11.25**

Vermouth, Campari, whiskey.

### **MINT JULEP \$11**

Whiskey, menta, sirope.

### **WHISKY SOUR \$11**

Whiskey, limón, clara de huevo.

### **GIMLET \$11**

Gin, limón, sirope.

### **NEGRONI SBAGLIATO \$10.50**

Vermouth, Campari, prosecco.

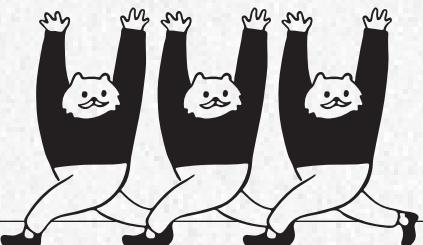
### **ESPRESSO MARTINI \$10.50**

Vodka, licor de café, espresso, sirope.



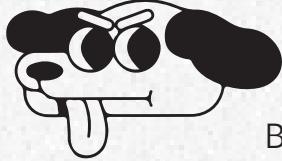
### **PEPINO ALBINO \$11.50**

Vodka, jengibre, limón, pepino y Güitig.





## CÓCTELES



### **SOMBRA DE LUNA \$12**



Brandy de mandarina, vermouth rosso, jengibre, limón y piña.

### **FUNKY AGAVE \$11.50**

Blend de miske ecuatoriano, maracuyá y hierba luisa.

### **MAGENTA 43 \$11.50**

Veteraba, Tequila blanco, limón y licor de café.

### **FINEAPPLE ISHPINGO \$11.50**

Blend de ron dorado, limón, piña y fernet.

### **MANDA NORI \$12.38**

Maceración de whiskey y mandarina, alga nori, ginger beer.

### **SAZERAC \$12.50**

Bourbon macerado con especias, licor de ajenjo, sirope simple, bitter amargo.



### **GIN BASIL SMASH \$11.55**

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





## VINOS

### COPA

**ARMONIA MALBEC 2021 \$7,20**

**ARMONIA CHARDONNAY 2021 \$7,20**

### BOTELLA

**LA RIOJA ALTA S.A. "VIÑA ALBERDI" RESERVA 2018 \$64,58**

Tempranillo Rioja, España

**LA CA' NOVA LANGHE NEBBIOLO 2020 \$54,00**

Nebbiolo Barbaresco, Italia

**VIÑA LOS CHOCOS "ELECTRICO" MALBEC 2021 \$47,25**

Malbec Gualtallary, Argentina

**ANSELMO MENDES & DIRK NIEPOORT "ADN" ALVARINHO 2021 \$41,95**

Albarihno Vihno Verde, Portugal

**PAGO DE AYLES "CUESTA DEL HERRERO" 2020 \$36,75**

Garnacha, Tempranillo, Merlot, Carbernet Sauvignon Aragón, España



## VINOS

### BOTELLA

#### **VON WINNING RIESLIN QbA 2021 \$35,70**

Riesling Pfalz, Alemania

#### **NIEPOORT "DRINK ME NAT COOL" 2021 (1L) \$34,65**

Baga Bairrada, Portugal

#### **FINCA AYLES "UNEXPECTED" GARNACHA 2020 \$26,25**

Garnacha Aragón, España

#### **VIGNAMATO TERRA DELLE LAME \$26,25**

Verdicchio Le Marché, Italia

#### **ARMONIA MALBEC 2021 \$19,80**

#### **ARMONIA CHARDONNAY 2021 \$19,80**

Precios no incluyen iva ni servicio.



## CERVEZA ARTESANAL TIGRA

**TIGRA Altbier \$4.50**



**TIGRA Doppelbock \$4.50**

**TIGRA**  
ICE COLD  
CRAFT BEER



## SIDRAS COCOLOBA

**COCOLOBA Frutos rojos \$5.50**



**COCOLOBA Piña \$5.50**

**COCO  
LOBA**  
SIDRA DRINK



Precios no incluyen iva ni servicio.



## CAFÉS

**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

**AGUA \$1.60**



**AGUA MINERAL \$1.80**



**COLA \$2.25**

**JUGOS \$3.25**

# pizza libre



**Samborondón / Guayaquil - Ecuador**  
 tiktok [pizzalibre.gye](https://www.instagram.com/pizzalibre.gye)