



MARE NOSTRUM

PIZZERÍA • RESTAURANTE



Reservas y Pedidos

sólo para recoger en el local

Reservations and orders

only for local pick up

+34 658 25 96 61 / +34 654 38 09 58

**Horario de Cocina: Lunes a Domingo de 12:30 a 16:00
y 18:30 a 23:00 / Miércoles cerrado**

**Kitchen Hours: Monday to Sunday from 12:30 to 16:00
and 6:30 p.m. to 11:00 p.m. / Closed Wednesdays**



Paseo del Mediterráneo 185, Mojácar Playa, Almería



@marenostrumojacar

www.pizzeriamarenostrum.com

ENTRANTES - SNACKS

TABLITA DE QUESO

Gorgonzola, queso brie y queso de cabra / Gorgonzola, brie cheese and goat cheese

PAN DE AJO

Masa de pizza, mozzarella, ajo y orégano. / Pizza dough, mozzarella, garlic and oregano.

BERENJENAS FRITAS

Palitos de berenjenas fritas con miel de caña. / Fried eggplant sticks with cane honey.

SALTIMBOCCA NAPOLITANO, SERRANO

Pan, rúcula, tomate fresco, mozzarella y jamón serrano / Bread, arugula, fresh tomato, mozzarella and serrano ham

FINGERS DE POLLO

Tiras de pechugas de pollo con especias empanadas fritas. / Fried breaded chicken breast strips.

FLORES DE ALCACHOFA

Alcachofas frita sobre crema de parmesano con virutas de jamón. (sólo en temporada). / Fried artichoke on parmesan cream with ham shavings (only in season).

ESPECIALIDADES

OSSOBUCCO ALLA MILANESE

Jarrete de ternera guisada sobre arroz al azafrán. / Stewed beef shank over saffron rice.

RISOTTO DE LA JEFA

Arroz cremoso con vieiras, gambones y calabaza. / Creamy rice with scallops, shrimp and pumpkin.

PIZZAS GOURMET

ROSA DE LOS VIENTOS

Puntas rellenas de ricotta, mozzarella de búfala, tomate cherry y jamón serrano. / Tips stuffed with ricotta, buffalo mozzarella, cherry tomato and serrano ham.

PIZZAIOLO

A inspiración del pizzero. / Chef's inspiration.

7€

PATATAS FRITAS

Patatas fritas caseras / Homemade fries.

PATATAS BRAVAS

Patatas fritas caseras, salsa de tomate picante. / Homemade fries, spicy tomato sauce.

6€

PANZEROTTO DE JAMÓN YORK Y QUESO

/York ham and cheese

8€

PANZEROTTO (PIZZA FRITA) DE CHORIZO PICANTE Y MOZZARELLA

/ bolognese and mozzarella

6€

PANZEROTTO DE BOLOÑESA Y MOZZARELLA

/ Spicy sausage and mozzarella

12€

HUEVOS ROTOS TRUFADOS

Huevos, patatas, jamón serrano y salsa de trufa. / Eggs, potatoes, serrano ham and truffle sauce.

15€

ENSALADA CÉSAR

Lechuga, tomate, pollo crujiente, salsa César casera y parmesano. / Lettuce, tomato, crispy chicken, homemade Caesar sauce and parmesan.

ENSALADA BURRATA

Lechuga Mezclum, tomate, burrata, aguacate y aceitunas negras. / Mezclum lettuce, tomato, burrata, avocado and black olives.

18€

RISOTTO FRUTI DI MARE

Arroz cremoso con mejillones, gambones y almejas. / Creamy rice with mussels, shrimp and clams.

18€

RISOTTO AI FUNGHI MISTI

Arroz cremoso con setas y crema de trufas. / Creamy rice with mushrooms and truffle cream.

16€

TARTUFO

Crema de trufas, mozzarella, mixto de setas y jamón serrano. / Truffle cream, mozzarella, mixed mushrooms and serrano ham.

16€

SOGNO DI MARE

Nata, mozzarella, salmón ahumado y gambones. / Cream, mozzarella, smoked salmon and shrimp.

Si usted tiene alergias o intolerancias, rogamos avisar a nuestro personal.



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE/ALTRAMUCES Y SULFITOS



GRANOS DE MAÍZ



MOLUSCOS

PIZZAS *Pizzas sin gluten +2, bajo reserva de 24hs / Gluten-free pizzas +2€, subject to 24-hour reservation.*

MARGHERITA

Tomate, mozzarella y albahaca.
/ Tomato, mozzarella and basil.

9€

PROSCIUTTO

Tomate, mozzarella y jamón york.
/ Tomato, mozzarella and york ham.

11€

DIAVOLA

Tomate, mozzarella y chorizo picante. */ Tomato, mozzarella and spicy chorizo.*

11€

PEPPERONI CLÁSIC

Tomate, mozzarella y pepperoni.
/ Tomato, mozzarella and pepperoni.

11€

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomate, mozzarella y jamón york y champiñones. */ Tomato, mozzarella and york ham and mushrooms.*

12€

VEGETARIANA

Tomate, mozzarella, champiñones, calabacines y pimientos. */ Tomato, mozzarella, mushrooms, zucchini and peppers.*

12€

NAPOLETANA

Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y orégano. */ Tomato, mozzarella, anchovies, capers and oregano.*

13€

TONNO E CIPOLLA

Tomate, mozzarella, cebolla y atún.
/ Tomato, mozzarella, onion and tuna.

13€

PANNA E FORMAGGI

Nata, emmental, mozzarella, cheddar, gorgonzola. */ Cream, emmental, mozzarella, cheddar, gorgonzola.*

13€

CARBONARA

Nata, mozzarella, champiñones, cebolla y bacón. */ Cream, mozzarella, mushrooms, onion and bacon.*

13€

QUATTRO STAGIONI

Tomate, mozzarella, york, champiñones, calabacín y aceitunas.
/ Tomato, mozzarella, york, mushrooms, zucchini and olives.

13€

QUATRO FORMAGGI

Tomate, mozzarella, gorgonzola, emmental y cheddar. */ Tomato, mozzarella, gorgonzola, emmental and cheddar.*

13€

MARE NOSTRUM

Tomate, mozzarella, york, champiñones, huevo y aceitunas.
/ Tomato, mozzarella, york, mushrooms, egg and olives.

14€

CHEDDAR CHICKEN

Tomate, mozzarella, cheddar, pollo cajún y cebolla crujiente. */ Tomato, mozzarella, cheddar, cajun chicken and crispy onion.*

14€

BBQ 2.0

Tomate, mozzarella, bacón, pollo cajún, pimientos asados y salsa BBQ 2.0. */ Tomato, mozzarella, bacon, Cajun chicken, roasted peppers and BBQ 2.0 sauce.*

14€

GENOVESE

Salsa pesto, mozzarella, champiñones y tomate cherry. */ Pesto sauce, mozzarella, mushrooms and cherry tomato.*

14€

CAMPESINA

Tomate, mozzarella, queso de cabra, rúcula, cebolla caramelizada y nueces. */ Tomato, mozzarella, goat cheese, arugula, caramelized onion and walnuts.*

14€

SERRANA

Tomate, mozzarella, rúcula y jamón serrano. */ Tomato, mozzarella, arugula and serrano ham.*

14€

PIZZA BOMBA H

Tomate, mozzarella, salame picante y anchoas. */ Tomato, mozzarella, spicy salami and anchovies.*

14€

CALZONE RICOTTA YORK

Mozzarella, ricotta, york y tomate.
/ Mozzarella, ricotta, ham and tomato.

14€

CALZONE FARCITO

Mozzarella, york, champiñones y tomate. */ Mozzarella, ham, mushrooms and tomato.*

14€

BURRATA

Tomate, mozzarella, champiñones, calabacines, pimientos, burrata y pesto. */ Tomato, mozzarella, mushrooms, zucchini, peppers, burrata and pesto.*

15€

PASTAS *Consultar opción sin gluten +2€ / Check gluten-free option + 2€*

GNOCCHI

Pasta de patata / Potato pasta
Salsas: Pesto, boloñesa o gorgonzola.
with sauces: pesto, bolognese or gorgonzola

SPAGHETTI BOLOÑESA

Salsa de tomate con carne picada.
/ Tomato sauce with minced meat.

SPAGHETTI FRUTI DI MARE

Pasta con gambones, mejillones, almejas en salsa marinera. / Pasta with shrimp, mussels, clams in marinara sauce.

RAVIOLI DE CARNE

Pasta rellena de carne con salsa boloñesa. / Pasta stuffed with meat with bolognese sauce.

LASAÑA DE CARNE

Relleno con carne, queso y salsa bechamel. / Stuffed with meat, cheese and bechamel sauce.

13€ **FAGOTTINI** 14€

Saquitos de pasta rellena de pera con crema de gorgonzola y nuez.
/ Pasta bags filled with pear with gorgonzola cream and walnut.

13€ **TAGLIATELLE CARBONARA** 14€

Bacón ahumado, yema de huevo y parmesano. / Smoked bacon, egg yolk and parmesan.

TAGLIATELLE DI MONTAGNA 15€

Pasta con mixto de setas, jamón serrano, nata y crema de trufas. / Pasta with mixed mushrooms, serrano ham, cream and truffle cream

14€

PASTA DEL CHEF 15€

Pasta con calabacines, gambones, cherry, nata y salmón. / Pasta with zucchini, shrimp, cherry tomato, cream and salmon.

15€

POSTRES / DESSERTS

TIRAMISÚ

Tiramisu

TARTA DE QUESO

Cheesecake

6€ **CALZONE DE NUTELLA** 10€

para compartir / to share

6€

BEBIDAS / DRINKS

REFRESCOS Y GASEOSAS

Soft Drinks and Sodas

TINTO DE VERANO

Summer Red Wine

SANGRÍA

2,8€ **CERVEZA BARRIL COPA** 3€

Draft Beer (Glass)

3,5€ **CERVEZA BARRIL PINTA** 4€

Draft Beer (Pint)

4€ **TERCIO DE CERVEZA** 3€

third of beer

VINO Y CAVA / WINE & CAVA

COPA DE VINO / CAVA

Wine or Cava by the glass

CAVA:

Cava Rigol Brut Nature

Rioja Cava Semiseco Rosado

Becquet

Rioja Cava Seco Benito Escudero

3,5€ **BLANCO / WHITE WINE:** 16€

Rueda Verdejo 2023

Cosechero Albariño Peixes Roxo

15€

ROSADO / ROSÉ WINE:

Garnacha 2023

16€

15€

20€

TINTO / RED WINE:

Ribera del Duero - Pagos de Quintana Roble

23€

Mensaje Tempranillo - Ribera del Duero

18€

Rioja Heredad Bienzoval, Crianza

17€



TODOS NUESTROS PLATOS Y POSTRES SON DE ELABORACIÓN PROPIA / ALL OUR DISHES AND DESSERTS ARE HOMEMADE

