



MARE NoSTRUM

PIZZERÍA • RESTAURANTE



Reservas y Pedidos

sólo para recoger en el local

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

**Horario de Cocina: Lunes a Domingo de 12:30 a 16:00
y 19:00 a 23:30 / Miércoles cerrado por descanso del
personal (excepto Julio y Agosto)**



Paseo del Mediterráneo 185, Mojácar Playa, Almería



@marenostrumojacar

www.pizzeriamarenostrum.com

ENTRANTES - SNACKS

HUMMUS

Pasta de garbanzos, AOVE, pimentón de la vera. / Chickpea pasta, EVOO, paprika.

SALMOREJO

Sopa fría de tomate con huevo cocido, jamón serrano y AOVE. / Cold tomato soup with boiled egg, serrano ham and EVOO.

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.

FLORES DE ALCACHOFA

Alcachofas frita sobre crema de parmesano con virutas de jamón. / Fried artichoke on parmesan cream with ham shavings.

6€

PATATAS FRITAS

Patatas fritas caseras / Homemade fries.

6€

PATATAS BRAVAS

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

9€

6€

FINGERS DE POLLO

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

12€

7€

ENSALADA CÉSAR

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

14€

6€

ENSALADA BURRATA

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

14€

8€

SALTIMBOCCA NAPOLITANO, SERRANO

Rúcula, tomate fresco, mozzarella y jamón serrano / Arugula, fresh tomato, mozzarella and serrano ham

6€

15€

PANZEROTTO (PIZZA FRITA) DE CHORIZO PICANTE Y MOZZARELLA

/ Spicy sausage and mozzarella

6€

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE con guarnición / with garnish

SECRETO IBÉRICO

iberian secret

17€

LOMO DE ATÚN ROJO

red tuna loin

17€



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



PIZZAS ESPECIALES

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.

16€

TARTUFO

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

16€

PIZZAIOLO

A inspiración del pizzero. / Chef's inspiration.

16€

SOGNO DI MARE

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

16€

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 SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZÚFREALTRAMUCES Y SULFITOS



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.

12€

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, alcachofas y aceitunas. / Tomato, mozzarella, york, mushrooms, artichokes 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, ricota, 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 AL PESTO

Pasta de patata con pesto casero.
/ Potato pasta with homemade pesto.

GNOCCHI GORGONZOLA

Pasta de patata con crema de queso gorgonzola. / Potato pasta with gorgonzola cheese cream.

SPAGHETTI BOLOÑESA

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

SPAGHETTI FRUTTI 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.

POSTRES / DESSERTS

TIRAMISÚ

Tiramisu

TARTA DE QUESO

Cheesecake

BEBIDAS / DRINKS

REFRESCOS Y GASEOSAS

Soft Drinks and Sodas

TINTO DE VERANO

Summer Red Wine (or Summer Sangria)

VINO Y CAVA / WINE & CAVA

BLANCO / WHITE WINE:

Rueda Verdejo 2023

Cosechero Albariño Peixes Roxos

Vino frizzante Fontana Di Fiori

ROSADO / ROSÉ WINE:

Garnacha 2023

TINTO / RED WINE:

Ribera del Duero - Pagos de Quintana Roble

Mensaje Tempranillo - Ribera del Duero

Rioja Heredad Bienzoal, Crianza

13€ FAGOTTINI

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

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

13€

TAGLIATELLE DI MONTAGNA

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

15€

PASTA DEL CHEF

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

14€

6€ CALZONE DE NUTELLA

para compartir / to share

10€

6€ MOUSSE DE LIMÓN

mousse de limón

6€

2,8€ CERVEZA BARRIL COPA

Draft Beer (Glass)

3€

3,5€ CERVEZA BARRIL PINTA

Draft Beer (Pint)

4€

TERCIO DE CERVEZA

third of beer

3€

16€ COPA DE VINO / CAVA

Wine or Cava by the glass

3,5€

15€

14€ CAVA:

Cava Rigol Brut Nature

15€

16€

Rioja Cava Semiseco Rosado Becquet

20€

23€

Rioja Cava Seco Benito Escudero

20€

18€

17€