

LA BUGANVILLA

CARTA DE COMIDA Y BEBIDA

PARA COMPARTIR

Ensalada de Rúcula y Parmesano

Rúcula, queso parmesano, tomates, aceitunas negras, salsa de aceite de oliva con ajo y parmesano.



12 €

Ensalada de Pera, Roquefort y Nueces

Lollo rosso, queso roquefort, peras, nueces tomate, cebolla roja, vinagreta semidulce.



12 €

Ensalada con Arandanos

Lollo rosso, brotes, arándanos, granada*, nueces, aderezo afrutado de salsa de naranja y arándanos.



12 €

Queso Provolone

Queso provolone con base de tomate natural y champiñones.



12 €

La mayoría de nuestras verduras y frutas provienen de mercados locales. Con nuestra selección apoyamos productos y agricultores de la zona. Nuestros entrantes vienen acompañados de pan artesanal de la panadería La Gracia de Dios.


ESPECIALIDADES DE LA CASA

Plato de Aperitivos la Buganvilla

Varias verduras frescas (calientes) al horno: shitake, pimientos, alcachofa o espinacas acompañadas de dos tipos de ensaladas: rúcula y parmesano y pera, roquefort y nueces.

 **14,50 €**

Mejillones al Curry de Coco*

 **14,00 €**





El sabor y la calidad son nuestra prioridad. Todos los platos que te servimos provienen de nuestra propia producción y son preparados por nuestro equipo con mucho cariño. Te garantizamos que no usamos ni conservantes ni potenciante de sabor que no sea natural. Pregúntanos por opciones sin gluten y veganas.

PASTA

Spaghetti o Gnocchi al Pomodoro

Salsa de tomate casera y parmesano.

  **12,00 €**

Spaghetti o Gnocchi a la Carbonara Vegetariana

Cebolla roja, nata, huevo y parmesano.

    **13,00 €**



Spaghetti o Gnocchi Picante

Ajo, guindillas secas y frescas, aceite de oliva y parmesano.

  **13,00 €**


Spaghetti o Gnocchi al Pesto Verde

Albahaca, piñones, ajo, aceite de oliva y parmesano.

  **13,50 €**

Spaghetti o Gnocchi al Pesto Rojo

Tomate Seco, ajo, aceite de oliva y parmesano.

  **13,50 €**

Pasta Rellena de Pera con Salsa de Gorgonzola y Nueces Caramelizadas

   **14,50 €**

PASTA DI MARE

Spaghetti o Gnocchi Puttanesca

Salsa casera de tomate, aceitunas negras, anchoas, guindillas secas, alcaparras y parmesano.

   **13,50 €**

Spaghetti o Gnocchi al Curry de Gamba

  **14,50 €**

PASTA AL FORNO

Gnocchi Gorgonzola al Horno

Nata y queso gorgonzola.

  **14,00 €**

Lasaña de Espinacas

Piñones, espinaca fresca, anchoas, creme fraiche, salsa de bechamel, mozzarella.


   **14,50 €**


Nuestras salsas para pasta son todas caseras y hechas con ingredientes frescos. Nuestra salsa de tomate la elaboramos con tomates naturales. Evitamos los productos enlatados para obtener un sabor de calidad y reducir la cantidad de residuos.

PIZZA


Margherita

Salsa de tomate casera y queso mozzarella con albahaca fresca.

 12,00 €

Verdura

Salsa de tomate casera, queso mozzarella, espinacas, cebolla roja y calabaza. (Opción vegana disponible sin queso)

 15,50 €

Tres Sabores

Salsa de tomate casera , queso mozzarella, tomate natural, queso de cabra, nueces, rúcula y pesto rojo.

 15,50 €

Arrotto Lata

Salsa de tomate casera, queso mozzarella, queso gorgonzola, alcachofas caseras o espinacas, cebolla roja y jamón serrano.*

 15,50 €

PIZZA

Serrano

Salsa de tomate casera, queso mozzarella, pimiento asado casero, huevo y jamón serrano.



15,50 €

Cuatro Quesos - Quattro Formaggi

Nata, queso mozzarella, queso gorgonzola, queso emmental, queso roquefort y nueces.



15,50 €

Napolitana

Salsa casera de tomate, queso mozzarella, aceitunas negras, anchoas y alcaparras.



15,50 €

Mariscos - Frutti di Mare*

Salsa de tomate casera, queso mozzarella y marisco fresco de la zona.



16,00 €

Nuestra salsa de tomate para la base de la pizza la hacemos nosotros mismos con productos locales. Nuestra masa de pizza es fresca y de elaboración propia. Utilizamos harina de trigo de alta calidad así como aceite de oliva regional de Cuevas de Almazora de alta calidad. Con nuestra selección de productos apoyamos a las pequeñas empresas de la región.

POSTRES

Copa de Helado



5,50 €

Panna Cotta



6,00 €

Tarta de Almendra con Chocolate



7,00 €

Tiramisu



7,50 €

Tarta Volcán de Chocolate (añade bola de helado +2,50€)



7,50 €

Surtido de Postres La Buganvilla

11,50 €

Panna Cotta, Tiramisu y Tarta de Almendra

Todos nuestros postres son caseros de propia producción y nuestros helados son artesanales. Pruebalos !

SABOR A VERANO

Limonada Casera*

Añade Ginebra o Vodka +4€

3,50 €

Copa de helado*

Sorbete casero de limón y mojito

4,80 €

Aperol Spritz

Aperol, Cava o Vino Blanco y Soda

5,50 €

Moscow Mule

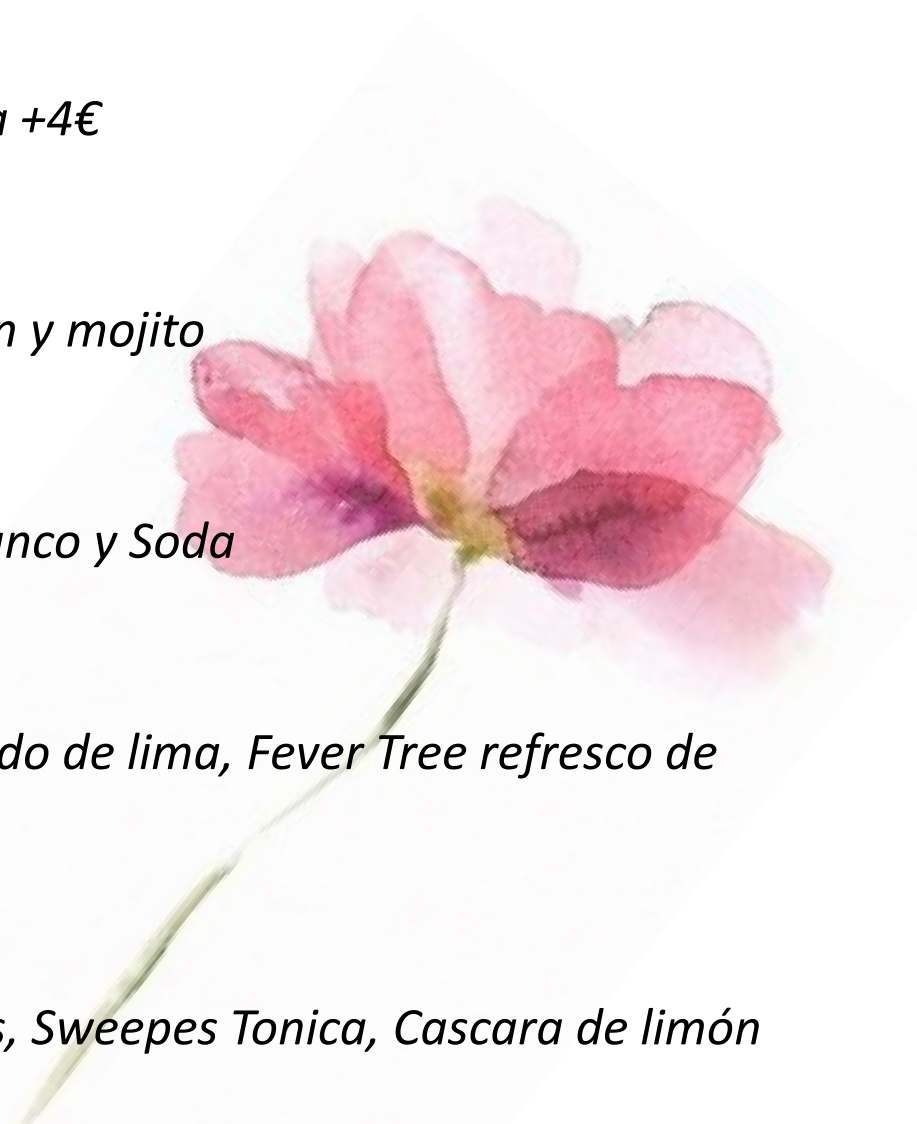
Absolut Vodka, exprimido de lima, Fever Tree refresco de jengibre, lima y pepino

9,00 €

Miller's Gin & Tonic

Ginebra Martin Miller's, Sweepes Tonica, Cascara de limón

9,50 €



SABOR A VERANO



BEBIDAS

Refrescos FRITZ 0,33 l

Kola, Limón, Naranja

3,00 €

<<Una bebida es tan buena como sus ingredientes. Y las personas que los producen. Trabajamos en gran medida con empresas familiares y de propietarios que se preocupan mucho por la calidad. Para los ingredientes, eso significa: La calidad comienza con el agua de los pozos locales, propiedad de los productores, en nuestras embotelladoras, continúa con el uso de extracto de cola real y cafeína de origen natural, y no termina con los ingredientes totalmente naturales de nuestros fritz-limos. Todos nuestros productos fritz son veganos, sin gluten y de comercio justo.>> (FRITZ-KOLA.DE)



BEBIDAS

Botella de Agua Pequeña 0,5 l

2,30 €

Botella de Agua Grande 1,0 l

3,30 €

Agua con Gas 0,75 l

3,30 €

Zumos 0,2 l

2,80 €

Melocotón, Piña, Pera, Mosto

Infusión

1,50 €

Café

1,80 €

Carajillo

2,20 €

Cappuccino

2,20 €



Nuestro café es de comercio justo. Pregunta por opciones de leche vegetal.

BEBIDAS

Caña 0,3 l

2,80 €

Pinta de Cerveza 0,5 l

3,80 €

Tercio de Mahou / sin Alcohol 0,33l

3,30 €

Copa de Vino 0,2 l

3,30 €

Jarra de Vino 0,5 l

7,50 €

Tinto de Verano

3,30 €

Chupito

2,50 €

Licor

4,00 €

Copa

7,50 €



CARTA DE VINOS

TINTO

Ribera Majarredonda

Vino del Parque Natural Cabo de Gata-Níjar, Almería

20,50 €

Condado de Oriza Roble

Ribera del Duero

18,50 €

Ilusionista

Ribera del Duero

16,50 €

Canta Mañanas

Ribera del Duero

14,50 €



CARTA DE VINOS

BLANCO

Cristina Calvache
Jaén Blanca

22,50 €

Pulpo
Albariño

16,50 €

Analivia
Rueda

14,50 €



CARTA DE VINOS

ROSADO

Analivia
Rueda

14,50 €

Lambrusco
Dell'Emilia

14,00 €

Lambrusco Cavicchioli (Tinto)
Dell'Emilia

16,00 €



Pregunta por opciones sin gluten y veganas.

**dependiendo de la disponibilidad estacional*



buganvilla_pizzeria



labuganvillalasnegras

LA BUGANVILLA
Pizzeria
Calle San Pedro 6
04116 Las Negras
Almería