

# NOS PIZZAS ARTISANALES

## NUESTRAS PIZZAS ARTESANALES

**AU CHOIX SANS GLUTEN ET / OU AVEC FROMAGE VÉGÉTAL**  
**PÍDANOS SIN GLUTEN Y / O CON QUESO VEGETAL**



**PIZZA AVEC GLUTEN: 33cm./ SANS GLUTEN: 26 cm.**  
**PIZZA CON GLUTEN: 33cm. / SIN GLUTEN: 26 cm.**



### ARGENTINE / ARGENTINA

Un hommage aux saveurs traditionnelles du Río de la Plata: sauce tomate maison, bœuf BIO savoureusement épicé comme dans les empanadas argentines, poivrons grillés, olives vertes, mozzarella fondante et une touche d'origan. Une pizza génèreuse et pleine de caractère, aux accents de Buenos Aires.

Una combinación auténtica que rinde homenaje a los sabores tradicionales del Río de la Plata: salsa de tomate casera, jugosa carne de ternera BIO condimentada al estilo de las clásicas empanadas argentinas, pimientos asados, aceitunas verdes, mozzarella fundida y un toque de orégano. Una pizza sabrosa y reconfortante, con alma porteña.

### HEURE BASQUE / VASCA

Une pizza au goût du Nord : sauce tomate, poivrons et oignons sautés, txistorra primée (un chorizo basque artisanal, savoureux et légèrement épicé), mozzarella fondante et origan. Une explosion de saveurs typiques du Pays basque.

Una pizza con carácter del norte: salsa de tomate, pimientos y cebolla salteados, txistorra de premio (un embutido tradicional vasco lleno de sabor), mozzarella y un toque de orégano. Intensa, auténtica y con alma festiva.

### BALKANIQUE / BALCÁNICA

Sauce tomate, aubergines rôties, bœuf haché bio, poivrons rouges, olives vertes, mozzarella et origan. Inspirée de la moussaka traditionnelle, avec toute la chaleur de l'Est méditerranéen.

Salsa de tomate, berenjenas al horno, ternera picada ecológica, pimientos rojos, olivas verdes, mozzarella y orégano. Inspirada en la moussaka tradicional, con todo el sabor del Mediterráneo oriental.

### SARDAIGNE / SARDA

Une alliance savoureuse et raffinée : sauce tomate, jambon serrano affiné, fromage de chèvre doux, mozzarella fondante et origan. Une pizza aux accents méditerranéens, riche en caractère.

Una combinación elegante y sabrosa: salsa de tomate, jamón ibérico, queso de cabra suave, mozzarella y orégano. Un equilibrio perfecto entre lo salado, lo cremoso y lo mediterráneo.

# NOS PIZZAS ARTISANALES

## NUESTRAS PIZZAS ARTESANALES

### 4 FROMAGES / 4 QUESOS

Un classique incontournable pour les amateurs de fromage: base de sauce tomate garnie de roquefort, gouda, emmental et mozzarella, relevée d'une touche d'origan. Onctueuse, savoureuse et pleine de caractère.

Un clásico irresistible para los amantes del queso: base de salsa de tomate con una mezcla fundente de roquefort, gouda, emmental y mozzarella, coronada con un toque de orégano. Cremosa, intensa y reconfortante.

### REINE / REINA

Un grand classique indémodable : sauce tomate, champignons frais, jambon blanc de qualité, mozzarella fondante et origan. Simple, savoureuse et toujours appréciée.

Un clásico atemporal que nunca falla: salsa de tomate, champiñones frescos, jamón cocido de calidad, mozzarella fundida y un toque de orégano. Sencilla, deliciosa y siempre acertada.

### TRADITION / CLÁSICA

Sauce tomate, jambon blanc de qualité, mozzarella fondante et origan. Une pizza tendre et harmonieuse, idéale pour petits et grands.

Salsa de tomate, jamón cocido de alta calidad, mozzarella fundida y orégano. Una pizza suave, equilibrada y perfecta para todos los gustos.

### VÉGÉTALIEUNE / VEGETARIANA

Une pizza fraîche et colorée, garnie de légumes du jour selon la saison. Au choix: mozzarella classique ou fromage végétalien. Toujours relevée d'une touche d'origan, pour une expérience savoureuse et personnalisée.

Una pizza fresca y colorida, con verduras del día según temporada. Puedes elegirla con mozzarella tradicional o con queso vegano. Siempre con un toque de orégano y mucho sabor, hecha a tu gusto.

### GRECQUE / GRIEGA

Un voyage en Méditerranée: sauce tomate, aubergines rôties aux herbes de Provence, poivron rouge, oignon, olives, parmesan, mozzarella et origan. Parfumée, savoureuse et haute en couleurs.

Una explosión mediterránea: salsa de tomate, berenjenas asadas con hierbas provenzales, pimiento rojo, cebolla, olivas, parmesano, mozzarella y orégano. Aromática, sabrosa y llena de color.

# NOS PIZZAS ARTISANALES

## NUESTRAS PIZZAS ARTESANALES

### CARBONARA / CARBONARA

Inspirée de la recette italienne: fine couche de sauce tomate, crème, bacon croustillant, oignons, une touche de poivre, parmesan, mozzarella et origan. Onctueuse, savoureuse et irrésistible.

Inspirada en la receta italiana: fina capa de salsa de tomate, nata, bacon crujiente, cebolla, un toque de pimienta, parmesano, mozzarella y orégano. Cremosa, intensa y absolutamente reconfortante.

### NAPOLITAINE ARGENTINE / NAPOLITANA ARGENTINA

Fines tranches de tomate frais avec ail haché, sur une base de mozzarella, sauce tomate et origan. Une version argentine pleine de caractère : fraîche, simple et savoureuse.

Rodajas finas de tomate fresco con ajo picado, sobre una base de mozzarella, salsa de tomate y orégano. Una versión argentina con identidad propia: fresca, sencilla y llena de sabor.



## VIANDE FAÇON BUENOS AIRES

### TERNERA AL ESTILO BUENOS AIRES



### MILANESA NAPOLITAINE (un classique argentin)

### MILANESA A LA NAPOLITANA (un clásico argentino)

Escalope de veau pané, doré à la perfection, recouverte de sauce tomate, jambon et fromage fondu. Servie avec une salade fraîche.

Clásica milanese de ternera, crujiente y tierna, cubierta de salsa de tomate, jamón y queso fundido. Acompañada de ensalada fresca.

### MILANESA A CABALLO

Escalope de veau croustillant surmonté de deux œufs au plat, servis avec une salade fraîche. Génereux, réconfortant, sans détour.

Milanese de ternera dorada al momento, coronada con dos huevos fritos. Se sirve con ensalada fresca. Simple, sabrosa y sin rodeos. Como debe ser.



# ENTRÉES ET SALADES

## ENTRANTES Y ENSALADAS



## ENTRÉES ET SALADES

## ENTRANTES Y ENSALADAS



### PROVOLONE AU FOUR / PROVOLONE AL HORNO

Fromage provolone fondu au four, accompagné d'une sauce tomate maison et d'une touche d'origan. Fondant, parfumé et idéal à partager... ou pas. Queso provolone fundido al horno, servido con salsa de tomate casera y un toque de orégano. Cremoso, aromático y perfecto para compartir... o no.

### AUBERGINES À LA PARMESANE

### BERENJENAS A LA PARMESANA

Mille-feuille d'aubergines rôties aux herbes de Provence, sauce tomate maison, mozzarella, emmental et parmesan gratiné. Milhojas de berenjenas asadas con hierbas provenzales, salsa de tomate casera, mozzarella, emmental y parmesano gratinado.

### MINI ARTICHAUTS AU PARMESAN

### MINI ALCACHOFAS AL PARMESANO

Petites artichauts rôties au four, juste nappées d'un peu de parmesan fondant. Délicates, simples, inoubliables. Mini alcachofas tiernas, asadas al horno y acabadas con un toque de parmesano fundido. Sencillas, suaves, irresistibles.

### SALADE SYMPHONIE DE FROMAGES

### ENSALADA SINFONÍA DE QUESOS

Mélange de jeunes pousses, tomates fraîches, olives et assortiment de fromages affinés. Le tout relevé d'une vinaigrette au Xérès. Mezcla fresca de lechugas, tomates maduros, aceitunas y una cuidada selección de quesos. Todo armonizado con una vinagreta al Jerez que realza cada sabor.







## NOS SPÉCIALITÉS

## NUESTRAS ESPECIALIDADES



### LASAGNES À LA VIANDE / LASAÑA DE CARNE



Une lasagne revisitée, pensée pour ceux qui en sont souvent privés: des crêpes maison garnies de notre préparation de viande façon empanada argentine, avec tomate, oignon et épices douces. Gratinée au fior di latte. Sans béchamel, sans pâte classique. Juste du goût, de la texture, et une vraie personnalité.

Una lasaña diferente, pensada para quienes suelen quedarse sin ella: capas de crêpe casero rellenas con el mismo sabroso relleno de las empanadas argentinas. Con salsa de tomate. Gratinada con un extra de fior di latte. Sin bechamel, sin pasta tradicional. Solo sabor, textura y una historia propia.

### LASAGNES AUX LÉGUMES / LASAÑA DE VERDURAS

Des crêpes maison en fines couches, garnies de légumes rôtis, tomate et fior di latte fondant. Une version légère et savoureuse, pensée pour que personne ne reste sans lasagne.

Capas finas de crêpe casero envuelven verduras de temporada asadas con tomate y fior di latte fundido. Una versión ligera y sabrosa, creada para que nadie se quede sin lasaña.

### MOUSSAKA ("Lasagne grecque" aux aubergines)

### MUSAKA ("Lasaña Griega" de berenjenas)

Tranches d'aubergine rôtie, viande de bœuf BIO, oignon, poivron rouge, mozzarella et emmental gratiné. Une spécialité méditerranéenne pleine de caractère, maison et sans gluten.

Capas de berenjena asada, carne de ternera BIO, cebolla, pimienta roja, mozzarella y emmental gratinado. Una especialidad mediterránea con sabor casero y sin gluten.

### EMPANADAS COLOMBIENNES

### EMPANADAS COLOMBIANAS



Dorées et croustillantes, ces empanadas de maïs jaune renferment une farce fondante de bœuf et pomme de terre mijotée avec tomate et oignon. Servies avec notre guacamole maison, frais et relevé.

Crujientes por fuera, doradas y doradas. Masa de maíz amarillo que envuelve un sabroso guiso de ternera y patata, cocinado lentamente con tomate y cebolla. Se sirven con nuestro guacamole fresco y especiado.



## CRÊPES À PART

## CRÊPES CON ALMA PROPIA



### L'élégance d'un roulé gourmand / crêpes grandes en forma y sabor

### CRÊPE 9 REINES / CRÊPE 9 REINAS



Sauce tomate aux aubergines, viande de bœuf BIO, mozzarella et emmental gratiné. Salsa de tomate con berenjenas, carne de ternera BIO, mozzarella y emmental gratinado.

### CRÊPE IBÉRICA/ CRÊPE IBÉRICA

Sauce tomate maison, jambon ibérique, mozzarella et fromage de chèvre doux. Salsa de tomate casera, jamón ibérico, mozzarella y queso de cabra suave.

### CRÊPE GREC/ CRÊPE GRIEGO

Sauce tomate aux aubergines parfumées aux herbes de Provence, mozzarella, emmental, poivrons et olives vertes.

Salsa de tomate con berenjenas aromatisadas con hierbas de Provenza, mozzarella, emmental, pimientos y olivas verdes.



## PLAISIRS SUCRÉS SANS GLUTEN

## DULCES TENTACIONES SIN GLUTEN



### FONDANT CHAUD AVEC GLACE

### FONDANT CALIENTE CON HELADO

Fondant au chocolat chaud servi avec une boule de glace. Un contraste parfait entre chaleur et fraîcheur.

Fondant de chocolate caliente, servido con una bola de helado. Contraste perfecto entre lo tibio y lo cremoso.

### TIRAMISU MAISON /TIRAMISÚ CASERO

Biscuit délicatement imbibé de café et d'un soupçon de Grand Marnier, crème onctueuse au mascarpone et notre chocolat maison, fondu au miel de forêt et à la cannelle. Le chouchou de la maison... intense, fondant, inoubliable.

Bizcocho bañado en café con un toque de Grand Marnier, crema suave de mascarpone y nuestro chocolate casero, fundido con miel de bosque y canela. El favorito de la casa... intenso, cremoso, inolvidable.

## CRÊPES SUCRÉES ARTISANALES

## CRÊPES DULCES ARTESANALES

### Recettes maison, sans gluten / Recetas caseras, sin gluten

**Chocolat maison:** Crème de chocolat noir fondue par nos soins avec du miel de forêt et une touche de cannelle. Intense, onctueuse et naturellement sucrée.

**Chocolat casero:** Crema de chocolate negro fundido por nosotros con miel de bosque y un toque de canela. Intensa, suave y naturalmente dulce.

**Dulce de leche:** La douceur argentine, fondante et gourmande. **Dulce de leche:** Clásico argentino, cremoso y generoso.

**Nutella**

**Beurre et sucre:** Simple et irrésistible, comme autrefois.

**Mantequilla y azúcar:** Simple y deliciosa, como las de toda la vida.



## GLACES ARTISANALES SANS GLUTEN

## HELADOS ARTESANALES SIN GLUTEN



### GLACES (2 boules) / HELADOS (2 bolas)

Servies avec soin, en coupe, sans additifs. Rafrâchissantes, crémeuses et naturelles. Servidos con mimo, en bol y sin aditivos. Refrescantes, cremosos y naturales.

**Chocolat noir / Chocolate negro**

**Vanille bourbon / Vainilla bourbon**

### SORBET MAISON À LA FRAISE / SORBETE CASERO DE FRESA



Préparé avec des fraises entières, une touche de sucre de canne bio et un zeste subtil de citron bio. Frais, léger et naturellement fruité.

Elaborado con fresas enteras, un toque de panela ecológica y piel de limón biológico. Fresco, ligero y naturalmente afrutado.

### CHARLOT MIELÉ

Glace à la vanille nappée de chocolat chaud fondu avec du miel de forêt et une touche de cannelle. Helado de vainilla con chocolate caliente fundido con miel de bosque y un susurro de canela.

### COUPE DON PEDRO / COPA DON PEDRO

**Réservée aux grands... et vivement conseillée / Solo para adultos... y muy recomendado**

Dessert emblématique de Buenos Aires. Glace à la vanille, filet de whisky et noix concassées. Postre clásico de Buenos Aires. Helado de vainilla con un toque de whisky y nueces picadas.

### AFFOGATO

**(Contient de la caféine. Déconseillé aux enfants / Contiene cafeína. No recomendado para niños.)**

Dessert italien classique : glace vanille "noyée" sous deux expressos intenses fraîchement versés. En option : noisettes grillées concassées. Simple, élégant et irrésistible.

Clásico postre italiano: helado de vainilla "ahogado" con dos espressos intensos recién servidos. Sencillo, elegante y adictivo. Opción extra: avellana tostada picada.



24, Av. des Mimosas. 64700 Hendaye  
07 82 05 99 18 / 05 40 07 39 48 / +34 656 337 108  
pizzeriaserino@gmail.com