



— Villajoyosa —

LA LIBERTINA

— MENU —

Español

A decorative flourish consisting of a series of loops and a trailing line, located at the bottom right of the page, under the word "Español".

PARA PICOTEAR

FOCACCIA LA LIBERTINA    5.50€
Queso crema, gorgonzola con guanciale, nueces, peras y miel.

FOCACCIA PARMA   5.50€
Queso crema y risotto con prosciutto di parma.
pomodorini escamas de parmesano, rúcula y aceite de oliva.

FOCACCIA NÓRDICA    5.50€
Queso straciatella con salmón ahumado, pomodorini,
rúcula y aceite de oliva extra virgen.

FOCACCIA CLÁSICA  2.50€
Sal, ajo, romero y aceite de oliva extra virgen.

TAGLIERE LA LIBERTINA    34.00€
Pecorino sardo, scarmoza affumicata, parmesano 24 meses,
pecolino moliterno trufado, prusciutto di parma, salchicha
picante calabrese, mortadela boloña, coppa parma IGP
acompañados de olivas y panecillos italianos.

TAGLIERE DE QUESOS   22.00€
Pecorino sardo, scarmoza affumicata, parmesano 24 meses,
pecolino moliterno altartufo, acompañados de panecillos italianos.

TAGLIERE DE SALUMI   22.00€
Prusciutto di parma, salchicha picante calabrese, mortadela
boloña, coppa parma IGP acompañados de panecillos italianos.

OLIVAS ITALIANAS 3.50€

ENTRANTES FRÍOS

TARTAR DE TERNERA      24.00€
Solomillo de ternera, aliños estilo italiano, láminas de parmesano
acompañado de pan guttiau (pan crujiente de Sardeña).

TARTAR DE GAMBA ROJA   25.00€
Gamba roja, cebolla chalota, pimienta, lima, aceite extra virgen.

MOSAICO DE PULPO   26.00€
Pulpo cocido, aceite, perejil, naranja, pomodorini rojo y amarillo.

ENROLLADO DE MELÓN Y PROSCIUTTO PARMA   23.00€
Brunoise de melón, prosciutto parma, ricotta y rúcula.

CÓCTEL DE ATÚN    23.00€
Atún en cubitos aliñado en una vinagreta casera, charlotte roja,
mango, cilantro, aceite de oliva, albahaca, semidrive rojo y amarillo.

Referencias



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

ENTRANTES CALIENTES

VERDURA EN TEMPURA    15.00€
Verduras de temporada acompañadas con salsa libertina.

PROVOLETA   15.00€
Queso provolone fundido con tomate, albahaca fresca y orégano.
Perfecto para acompañar con nuestra bruschetta de pan casero.

PROVOLETA LA LIBERTINA   19.00€
Queso provolone fundido con trufa, tomate, mix de setas.
Perfecto para acompañar con nuestra bruschetta de pan casero.

PARMIGIANA DI MELANZANE   16.00€
Pomodoro san marzano dop, láminas de berenjena fritas
en tempura, queso parmesano y mozzarella con hojas de
albahaca fresca.

BRAVAS ALLA ITALIANA  14.00€
Patatas bravas al horno con aceite de romero,
'nduja picante, queso parmesano, salsa de ricota y miel.

ENSALADAS

ENSALADA DE CABRA CONFITADA   14.00€
Mix de lechugas, tomate cherry, aceitunas, mozzarella,
queso de cabra y confitura de tomate.

ENSALADA CAPRESE  16.00€
Tomate, mozzarella di búfala, aceite de albahaca,
vinagreta balsámica, orégano y rúcula.

ENSALADA BURRATA   19.00€
Burrata pugliese y mortadela bologna con pesto al pistacho.

ENSALADA CÉSAR    15.00€
Hojas de lechuga romana, jugoso filete de pollo rebozado,
tomates cherry y parmesano con una cremosa salsa césar.

ENSALADA LA LIBERTINA    16.00€
Mix de lechugas, cebolla encurtida, aceitunas taggiasca,
atún, huevo cocido, tomate y vinagreta de la casa.

PAN

CESTA DE PAN CASERO  4.50€

RISOTTOS

RISOTTO DE SETAS  20.00€
Risotto cremoso con un mix de setas,
mantequilla y queso parmesano.

RISOTTO COCONUTS     23.00€
Risotto cremoso de coco con crujiente de bacalao,
rúcula, semidrive rojo, ajo negro y perlas de salmón.

RISOTTO CON FRUTTO DI MARE      26.00€
Risotto cremoso con un mix de mariscos, cebolla ácida,
mantequilla, parmesano y azafrán.

PASTAS

- TAGLIATELLE BOLOGNESE



18.00€

Acompañado de salsa boloñesa y lascas de parmesano.
- RIGATONI CARBONARA



19.00€

Servidos con crema de pecorino romano, yema de huevo, pimienta negra y gunciale amatriciano.
- LASAGNA



26.00€

Auténtica lasagna italiana con salsa boloñesa bechamel, queso parmesano y mozzarella.
- TORTELINI LA LIBERTINA



18.00€

Pasta artesanal rellena de ricotta y salmón en salsa rosé con perlas de salmón y semidrives de colores.
- SPAGHETTI NERO DE SEPIA AL SALMÓN



18.00€

Espaghetti negro bañado en salsa de salmón ahumado, nata y pomodorini.
- PASTA CARLOFORTINA



20.00€

Pasta trofie acompañada de pesto genovés, atún, piñones y tomates cherry.
- PASTA GAMBERETTI ALL AGLIO



22.00€

En confitura de ajos, perejil, vino blanco y gambas.
- PESTO BURRATA



16.00€

Spaghuetti en salsa pesto, pistacho, burrata, piñones y demidrives.

CARNES

- ENTRECOT DE VACA RUBIA GALLEGA

25.00€

300 gramos de carne madurada a 30 días, acompañada de patatas y ensalada.
- MUSLO DE POLLO CONFITADO

16.00€

Hecho a baja temperatura y acompañado de patatas asadas.
- MILANESA PARMELITANA



18.00€

Suprema de pollo apanada en costra de pistacho, panco y orégano. Servida con cascós de papa y salsa de la casa.
- HAMBURGUESA AL ESTILO ITALIANO



18.00€

Burger con pan rústico, carne de ternera, guanciale, huevo frito, rúcula, tomate, fundido de quesos italianos y salsa de la casa. Acompañada de patatas en casco.
- COSTILLA DE CERDO A LA BARBACOA



22.00€

Acompañado de patatas fritas.

PESCADOS

- ATÚN AL PISTACHO



32.00€

Con costra de pan, especias y pistacho, acompañado de puré de calabaza citrico.
- SALMÓN EN SALSA DE NARANJA



22.00€

Acompañado de puré de chirivia, espárragos trigueros y cherry.
- DORADA AL OLEO



18.00€

Dorada a la plancha, bañada en un grasé de aceite de oliva, vino blanco, perejil y ajo. Acompañada de patatas y ensalada.
- PESCADO de la lonja de Villajoyosa



PRECIO A CONSULTAR

PIZZAS

- MARGARITA   13.00€
Pomodoro san marzano dop. mozzarella fior di latte.
albahaca y aceite de oliva extra virgen.
- MARGARITA BUFALINA   15.00€
Pomodoro san marzano dop. mozzarella di bufala.
albahaca y aceite de oliva extra virgen.
- LA BURRATINA     19.00€
Burrata. pesto de pistacho. mortadella bologna.
pomodoro rojo y amarillo y aceite de oliva extra virgen.
- DIAVOLA    17.00€
Pomodoro san marzano dop. mozzarella fior di latte. 'nduja.
provola affumicata. cebolla caramelizada con miel de romero.
- LA LATINA    17.00€
Pomodoro san marzano dop. mozzarella fior di latte.
piña. salchicha picante. maíz y aceite de oliva extra virgen.
- CARLOFORTINA     22.00€
Pomodoro san marzano dop. mozzarella fior di latte. atún. cebolla
roja. tomate cherry. pesto genovés. piñones y aceite de oliva.
- PARMA   21.00€
Pomodoro san marzano dop. mozzarella di fior di latte. rúcula.
prosciutto di parma. pomodorini semidried y parmesano.
- CUATRO QUESOS   19.00€
Fior di latte. gorgonzola. escamas de parmesano con
24 meses de curación dop y fontina.
- PIZZA DEL HUERTO   17.00€
Crema de calabaza. mozzarella fior de latte. alcachofa.
pomodorini. champiñones. cebolla. berenjena y aceite de oliva.
- PROSCIUTTO E FUNGHI    18.00€
Prosciutto cotto. mozzarella fior de latte. pomodoro
San marzano dop. champiñones y aceite de oliva extra virgen.
- PIZZA NÓRDICA     18.00€
Nata salmonada. salmón ahumado. burrata. cebolla roja y rúcula.
- PIZZA GORGONZOLA   19.00€
Crema de calabaza. mozzarella fior di latte. gorgonzola.
prosciutto di parma. pomodorini y pasas de uva.
- PIZZA LIBERTINA   23.50€
Passata di pomodorini gialli. scamorza affumicata.
coppa di parma IGP. crema de trufas y trufas.
- PIZZA LA PUTTANESCA   14.00€
Pomodoro san marzano dop. anchoas. alcaparras.
olive taggiasche. orégano y aceite de oliva extra virgen.
- PIZZA CARBONARA    19.00€
Mozzarella fior di latte. crema de huevo. guanciale.
pecorino. pimienta y aceite de oliva extra virgen.
- CALZONE (RELLENADO AL HORNO O FRITO)    17.00€
Pomodoro san marzano dop. mozzarella fior di latte.
prosciutto cotto. queso parmesano y aceite de oliva extra virgen.
- PIZZA GAMBA AJO Y PEREJIL    20.00€
Pomodoro san marzano dop. mozzarella fior di latte.
gambas. aceite de ajo y perejil.

POSTRES

TIRAMISU CASERO	   	10.00€
PANACOTA CON FRUTOS DEL BOSQUE		9.00€
PANACOTA AL TURRÓN DE JIJONA	 	10.00€
TARTA DE QUESO AL PISTACHO	   	10.00€
BROWNIE VILERO	 	10.00€
SORBETE DE LIMÓN		8.00€
BABBA	  	9.00€
MACEDONIA DE FRUTAS		7.00€
TORTA GENOVESA TRES LECHE	  	8.00€

CAFÉS

EXPRESSO	2.20€
CORTADO	2.30€
AMERICANO	2.50€
CAFÉ CON LECHE	2.50€
LATTE MACCHIATO	2.70€
CAPPUCCINO	2.70€
BOMBÓN	2.50€
BELMONTE	3.30€
CARAJILLO	3.20€
CAFÉ IRLANDÉS / AMARETTO IRLANDÉS	8.20€
TCHAI LATTE	3.20€
CAFÉ CON HELADO DE VAINILLA	4.50€

INFUSIONES

TE VERDE / TE NEGRO / TE ROJO / MENTA POLEO / ROIBOS / MANZANILLA	3.90€
CON LECHE	+0.50€

HOT CHOCOLATE

CLÁSICO	4.20€
VIENNE	4.60€

REFRESCOS

AGUA 50CL	3.00€
AGUA CON GAS / TÓNICA	3.30€
AQUARIUS LIMÓN / AQUARIUS NARANJA	3.40€
FANTA LIMÓN / FANTA NARANJA / SPRITE / NESTEA	3.40€
COCA COLA / COCA COLA ZERO	3.40€
ZUMO DE PIÑA	3.10€

CERVEZA

COPA CERVEZA 33CL	3.40€
PINTA CERVEZA 50CL	4.70€
CERVEZA CON LIMÓN 33CL	3.90€
PINTA CERVEZA CON LIMÓN 50CL	5.00€
CERVEZA SIN ALCOHOL 33CL	3.90€
CERVEZA SIN GLUTEN 33CL	3.80€

VINO

CONSULTA AL CAMARERO POR CARTA DE VINOS

TINTO

GRAPPA	5.50€
COPA DE TINTO DE VERANO	3.40€
COPA DE SANGRÍA	6.50€
JARRA DE SANGRÍA	26.00€

GINEBRA

	COMBINADO
BEEFEATER	8.90€
PUERTO DE INDIAS	9.50€
BOMBAY SHAPHIRE	9.50€
TANQUERAY	9.50€
SEAGRAMS	9.50€
HENDRICK'S	12.90€
MARTIN MILLER'S	13.00€

VODKA

	POR COPA	COMBINADO
SMIRNOFF	6.50€	8.90€
ABSOLUT	6.90€	9.50€
GREY GOOSE	10.90€	13.50€

RON

	POR COPA	COMBINADO
BACARDI	6.50€	8.90€
BRUGAL AÑEJO	6.90€	9.50€
BARCELO AÑEJO	6.90€	9.50€
MATUSALEM	8.50€	10.90€

TEQUILA

	POR COPA
JOSÉ CUERVO	6.90€

BRANDY

	POR COPA
MAGNO	6.50€
CARLOS I	7.50€

WHISKEY

	POR COPA	COMBINADO
WHITE LABEL	6.50€	8.90€
BALLANTINE'S	6.50€	8.90€
JACK DANIEL'S	8.50€	10.90€
BLACK LABEL	8.50€	10.90€
BLUE LABEL	42.90€	

APERITIVO

MARTINI ROSSO	6.00€
MARTINI BIANCO	6.00€
CAMPARI	6.00€

LICORES

	POR COPA
BAILEYS	6.50€
TIA MARÍA	6.50€
CREMA DE ORUJO	5.50€
LIMONCELLO	5.50€
LICOR DE HIERBAS	5.50€
LICOR DE MANZANA	4.50€
LICOR DE MIRTO	4.50€
AMARETTO	6.50€

COCTELES

APEROL SPRITZ	8.90€
Aperol, prosecco, agua con gas.	
LIMONCELLO SPRITZ	8.90€
Limoncello, prosecco, agua con gas.	
SAINT GERMAIN SPRITZ	9.90€
Saint Germain, cava, lima.	
AMARETTO SOUR	10.00€
Amaretto, zumo de limón, clara de huevo, langostura, naranja.	
NEGRONI	8.90€
Vermut rojo, campari, naranja.	
BIANCO TONIC	8.90€
Martini blanco, tónica, lima.	
LYCHEE MARTINI	9.90€
Vodka, licor de lychee, lima.	
APPLE BEE'S	9.90€
Ginebra, zumo de limón, sirope de miel, zumo de manzana.	
PORN STAR MARTINI	10.00€
Vodka, zumo de limón, sirope de fruta de la pasión.	
LA LIBERTINA	10.90€
Amaretto, sirope de cereza, naranja.	