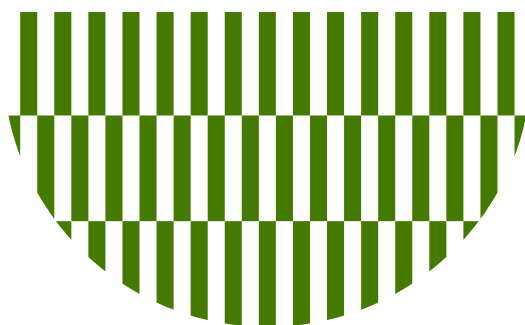


C A R T A

PIZZERÍA **SAN LUIS** el **JARDINET** 2026



C A R T A

Aunque se extremen las precauciones en la manipulación de alimentos,
no podemos garantizar la ausencia de trazas de alérgenos en nuestros platos



ENTRANTES

BRAVAS JARDINET  	7,90
Patatas crujientes con un alioli suave de pimentón picante.	
CHIPIRONES CRUJIENTES    	13,50
Crujientes con limón fresco.	
CALAMARES A LA ANDALUZA    	13,50
Crujientes y ligeros, acompañados de una suve mayonesa al limón.	
TELLINAS SALTEADAS    	14,00
Con aceite de oliva virgen extra y sal marina.	
PROVOLONE AL HORNO      	12,50
Queso fundido con orégano y pan pizza artesanal.	
CARPACCIO TRUFADO 	15,50
Ternera laminada, rúcula fresca, parmesano, champiñones y aceite de trufa.	
ANTIPASTI         	16,50
Selección de quesos y embutidos italianos con nuestro pan pizza artesanal.	
DELICATESSEN GOURMET        	12,50
Selección de quesos especiales y patés de autor acompañados de pan crujiente.	
JAMÓN IBÉRICO 	15,90
Jamón ibérico (D.O.) cortado al momento acompañado de pane carasau crujiente.	
REVUELTO JARDINET   	10,50
Huevos melosos con jamón ibérico, champiñones salteados y ajos tiernos.	
VITEL TONÉ     	14,50
Roast beef de ternera, con una suave salsa agridulce, rúcula, alcaparras y parmesano.	

ENSALADAS

BURRATA MEDITERRÁNEA   	16,90
Burrata cremosa, tomate fresco, pesto y mermelada de higos con pan tostado.	
ENSALADA TEMPLADA DE CABRA      	15,90
Mix de hojas tiernas con queso de cabra fundido, bacón crujiente y frutos secos.	
CÉSAR     	14,90
Mezcla de brotes tiernos, pollo marinado, lascas de parmesano, maíz dulce, zanahoria fresca y aceitunas negras, acompañada de nuestra salsa César	
AGUACATE & PARMESANO  	15,50
Aguacate fresco sobre una selección de brotes tiernos y tomate, con lascas de parmesano y queso de cabra	
MARE NOSTRUM        	14,90
Gambas, salmón ahumado y surimi sobre una mezcla de hojas frescas, zanahoria y maíz dulce, acompañados de salsa rosa	
ENSALADA JARDINET 	14,50
Rúcula fresca, naranja, tomate cherry, aceituna negra y cebolla roja con un crunch de garbanzos acompañada de una vinagreta balsámica.	

PASTA

ELABORADA ARTESANALMENTE CADA DÍA

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE         	16,90
Selección de marisco salteado al estilo mediterráneo.	
TAGLIATELLE NERO DI SEPIA         	16,90
Pasta negra, selección de marisco y una suave crema de nata.	
TAGLIATELLE SETAS TRUFADAS         	16,50
Mix de setas premium con crema de trufa	
SPAGHETTI VONGOLE        	15,90
Salteado de almejas frescas con ajo dorado y fondo marinero.	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE        	12,90
Ragú tradicional de ternera cocinada lentamente con verduras y tomate.	
SPAGHETTI CARBONARA      	12,90
Guanchale, huevo y salsa cremosa de nata.	
SPAGHETTI AL PESTO        	12,90
Pesto casero de albahaca fresca, piñones y parmesano con AOVE.	
MACARRONES CUATRO QUESOS        	12,90
Cremosa salsa de una selección de quesos fundidos.	
PAPARDELLE AL BOGAVANTE        	18,00
Bogavante salteado con tomates cherry y albahaca fresca.	
GNOCCHI 4 FORMAGGI        	12,90
Gnocchi de patata con cremosa salsa de quesos fundidos.	
PAPARDELLE FUNGI      	14,90
Setas salteadas con champiñones y longaniza acompañadas de una ligera salsa de boletus.	
PAPARDELLE DE ESPINACAS        	12,90
Salteado de verduras mediterráneas: calabacín, berenjena, cebolla, champiñones, pimiento rojo y tomate cherry.	
RAVIOLI DE BOLETUS        	14,90
Rellenos de espinacas con ricotta acompañados de jamón cocido y una crema suave de nata y boletus.	
RAVIOLI BOLOGNESE        	13,90
Pasta rellena de carne con salsa de ragú tradicional cocinada lentamente con verduras y tomate.	
FIOCCI DE PERA        	15,90
Pasta rellena de pera con salsa cuatro quesos fundidos.	
RAVIOLI DE BERENJENA        	12,70
Salteados con queso de cabra, tomate cherry y albahaca fresca.	
RAVIOLI NERO DE SALMÓN        	16,90
Con gambas salteadas, pistacho y una crema de nata.	

LASAÑA TRADICIONAL       13,90
Carne de ternera con salsa de tomate casero y bechamel gratinada al horno.

LASAÑA DE VERDURAS       13,90
Verduras asadas con suave bechamel, gratinadas al horno.

CANELONES ARTESANOS       13,70
Rellenos de carne de ternera, bechamel suave y gratinados al horno.

PASTA SIN GLUTEN

Aunque tomamos precauciones en su elaboración, no podemos garantizar la ausencia total de trazas por posible contaminación cruzada en cocina.

MACARRONES SIN GLUTEN 12,90
Con salsa a elegir

PIZZAS

MASA MADRE DE FERMENTACIÓN LENTA E INGREDIENTES SELECCIONADOS

CAPRICO DE BURRATA        15,90
Calzone abierto con cremosa stracciatella di búfala, rúcula, pesto casero y mortadela italiana.

MARGHERITA       11,20
Base de tomate italiano con mozzarella y orégano fresco.

PROSCIUTTO        14,20
Base de tomate italiano con mozzarella y jamón cocido.

CARBONARA        14,90
Base de tomate italiano con mozzarella, acompañada de bacón crujiente, champiñones, y una suave salsa carbonara.

MARE NOSTRUM          15,10
Base de tomate italiano con mozzarella, salmón, gambas, atún y surimi.

SERRANA        13,90
Base de tomate italiano con mozzarella y jamón serrano.

CAPRESE        14,90
Base horneada de tomate italiano y mozzarella, terminada con tomate cherry, jamón serrano, parmesano y rúcula fresca.

QUATTRO FORMAGGI         13,90
Base de tomate italiano con mozzarella, parmesano, roquefort y emmental acompañado de nueces.

DIAVOLA        12,70
Base de tomate italiano con mozzarella y chorizo picante.

BARBACOA        14,90
Base de tomate italiano con mozzarella, ternera especiada, bacón y salsa barbacoa.

DE LA CASA        14,80
Base de tomate italiano con mozzarella, jamón cocido, champiñones frescos, huevo y parmesano.

TONNO        13,90
Base de tomate italiano con mozzarella, atún, aceituna y pimienta roja asada.



PROVINCIALE	    	13,90
Base de tomate italiano con mozzarella, bacon crujiente y cebolla.		
CALZONE	    	13,50
Base de tomate italiana con mozzarella, jamón cocido, huevo y un toque de ajo.		
VEGETARIANA	       	13,90
Base de tomate italiano con mozzarella, calabacín, berenjena, champiñones, cebolla, pimiento, tomate cherry y aceitunas verdes y negras.		
CAPRICCIOSA	     	13,70
Base de tomate italiano con mozzarella, jamón cocido, champiñones y salchicha frankfurt.		
QUATTRO STAGIONI	       	13,90
Base de tomate italiano con mozzarella, jamón cocido, alcachofas, champiñones y longanizas.		
HAWAIANA	      	12,90
Base de tomate italiano con mozzarella, jamón cocido y piña caramelizada.		
PIZZA ANGUS	       	19,00
Base de tomate italiano con mozzarella, carne angus, scamorza affumicata y cebolla roja.		
PIZZA TRUFADA	       	16,50
Base de tomate italiano con mozzarella, trufa, ajos tiernos, setas salteadas y tomate cherry.		

RISOTTOS

RISOTTO DE POLLO Y VERDURAS	 	13,30
Arroz cremoso con verduras salteadas y pollo.		
RISOTTO DE SETAS TRUFADAS	 	15,90
Arroz cremoso con boletus, champiñones y aroma de trufa.		
RISOTTO FRUTTI DI MARE	    	16,10
Arroz cremoso con marisco variado y fondo marinero suave.		

ESENCIA MEDITERRÁNEA

SOLOMILLO AL FOIE	 	19,90
Solomillo de ternera al punto con delicada crema de foie.		
SUPREMA DE POLLO	 	16,90
Dados de pollo salteados con salsa de boletus acompañados de patatas.		
ENTRECOT GOURMET	 	17,90
Dados de entrecot al punto con delicada salsa de parmesano acompañados de patatas.		
LUBINA AL AROMA MEDITERRÁNEO	 	19,00
Lubina horneada lentamente sobre brócoli saltado y un delicado toque cítrico de naranja.		
BERENJENA GRATINADA	  	12,50
Rellena de carne de ternera con bechamel.		

GUARNICIÓN PARA ACOMPAÑAR:

PATATAS	5,00
VERDURA A LA PLANCHAS	6,00



POSTRES

TIRAMISÚ CLÁSICO	  	5,90
TIRAMISÚ DE PISTACHO	   	6,90
TARTA DE QUESO	  	6,00
TARTA DE COCO	   	5,90
TARTA DE DULCE DE LECHE	  	5,70
TARTA DE TRES CHOCOLATES	  	5,70
BROWNIE	   	5,80
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA		4,50

BEBIDAS

REFESCOS

COCA COLA	3,00
FANTA	3,00
AQUARIUS	3,00
TÓNICA	3,00
FUZ TEA	3,00
AGUA ½ / AGUA CON GAS (Solan de Cabras)	2,50
GASEOSA	2,50

CERVEZA DE GRIFO

ALHAMBRA RESERVA 1925	3,50
COPA 0,33l	5,00
TANQUE 0,50l	
ALHAMBRA ESPECIAL	3,00
COPA 0,33l	4,80
TANQUE 0,50l	
ALHAMBRA ESPECIAL RADLER	
COPA 0,33l	3,00
TANQUE 0,50l	4,80
TINTO DE VERANO	
COPA 0,33l	3,00

CERVEZA EMBOTELLADA

MAHOU 5 ESTRELLAS 1/3	3,00
SAN MIGUEL 1/3	3,00
BUDWEISER 1/3	3,50
STELLA ARTOIS 1/3	3,50
OO MAGNA 1/3	3,00
SIN GLUTEN 1/3	3,00

JARRAS Y LICORES

SANGRÍA 1l	11,50
COPA DE LICOR	3,50

CARTA DE VINOS



Marqués de Cáceres

D.O. - Rioja

Crianza

Tempranillo,
Garnacha tinta, Graciano

Botella 3/4 16,50

Copa 3,60



Protos

D.O. - Ribera del Duero

Roble

Tempranillo

Botella 3/4 16,50

Copa 3,60



Lopez Cristobal "La linde"

D.O. - Ribera del Duero

Roble

Tempranillo, Merlot

Botella 3/4 18,50



Protos 9 meses

D.O. - Ribera del Duero

Roble

Tempranillo

Botella 3/4 19,50



Flor de Taronger

Vino de Castellón

Joven

Tempranillo

Botella 3/4 13,90



Arienzo de Marqués de Riscal

D.O. - Rioja

Crianza

Tempranillo, Graciano,
Marzuelo

Botella 3/4 18,00



Azpilicueta

D.O. - Rioja

Crianza

Tempranillo, Graciano,
Mazuelo

Botella 3/4 18,50



Prado Rey El Miron 10 meses

D.O. - Ribera del Duero

Roble

Tempranillo

Botella 3/4 18,50



Heraclio Alfaro

D.O. - Rioja

Crianza

Tempranillo,
Garnacha tinta, Graciano

Botella 3/4 15,50



Veterum Viñas Viejas

D.O. - Utiel - Requena

Roble

Bobal

Botella 3/4 14,50



Campo Delle More

Italia

Rosso

Lambrusco

Botella 3/4 13,10



Violetta de Giorgi

Italia

Rosso dolce

Lambrusco

Botella 3/4 10,10



Prima Rosa

Italia

Rosato

Lambrusco

Botella 3/4 10,10

CARTA DE VINOS



Cala Pescador

D.O. - Cataluña

Seco

Macebo, Garnacha blanca,
Moscat

Botella 3/4 13,50
Copa 3,25



Marqués de Riscal Lias

D.O. - Rueda

Seco

Verdejo Organic

Botella 3/4 19,50
Copa 3,80



Marieta

D.O. - Rías Baixas

Afrutado

Albariño

Botella 3/4 18,00
Copa 3,60



Protos Clarete

D.O. - Cigales

Rosado

Tempranillo, Syrah
y Merlot

Botella 3/4 13,90
Copa 3,50



Ecellens Rosé

D.O. - Rioja

Rosado

Garnacha tinta,
Tempranillo

Botella 3/4 13,90



Flor de Taronger

Vino de Castellón

Seco

Macebo

Botella 3/4 13,90



Antea Edición Limitada

D.O. - Rioja

Seco

Viuras viejas y
Tempranillo blanco

Botella 3/4 16,50



Blanc Pescador

Espumoso

Seco

Macabeu, Xarello,
Parellada

Botella 3/4 13,50



Martin Codax

D.O. - Rias Baixas

Seco

Albariño

Botella 3/4 19,90



Satinela

D.O. - Rioja

Afrutado

Víura, Malvasía

Botella 3/4 13,90



Protos Cuvée

D.O. - Rueda

Seco

Verdejo

Botella 3/4 15,90



Sommos

D.O. - Somontano

Seco

Chardonnay

Botella 3/4 14,50



Protos

D.O. - Rueda

Seco

Sauvignon Blanc

Botella 3/4 16,90



Perelada Blue Festival

D.O. - Cava

Brut Reserva

Xarello, Macabeu,
Parellada

Botella 3/4 17,90

SELECCIÓN DE VINOS



Clotas G

D.O. - IGP Castellón

8 meses

Garnacha

Botella 3/4 29,00



Muga Crianza

D.O. - Rioja

Crianza

Tempranillo, Garnacha,
Mazuelo y Graciano

Botella 3/4 28,00



Protos 27

D.O. - Ribera del Duero

16 meses

Tempranillo

Botella 3/4 29,00



Sommos Pinot Noir

D.O. - Somontano

6 meses

Pinot Noir

Botella 3/4 28,00



Amfitrió

D.O. - Empordà

10 meses

Garnacha negra, Syrah
Merlot, Cabernet, Sauvignon
y Samsó

Botella 3/4 26,00



Flor de Muga Rosado

D.O. - Rioja

Garnacha

Botella 3/4 28,00



Blanc Clotás

D.O. - IGP Castellón

Macabeu, Tortosí

Botella 3/4 28,00



Muga Blanco

D.O. - Rioja

Viura, Malvasía y
Garnacha blanca

Botella 3/4 24,00



La Capilla

D.O. - Rueda

Verdejo,
Suavignon Blanc

Botella 3/4 24,00



Martín Códax Lías

D.O. - Rías Baixas

Albariño

Botella 3/4 26,00



Obsequi

D.O. - Empordà

Garnacha blanca y
Sauvignón Blanc

Botella 3/4 25,00



L'Infinit

Corpinnat

Xarello, Macabeu, Garnacha
Negra, Malvasía de Sitges,
Xarello Vermell

Botella 3/4 28,00