



PROPAGANDA

Italian Wine Bar



ENTRANTES

Para Compartir

Caponata alla Siciliana 11€ - 16€

Pisto de Berenjenas, Tomate, Almendras, Piñones y Pasas

Alcachofas confitadas con Fondue de Parmesano 8€ ud

Servidas con fondue de queso Parmesano

Bistecca di Cavolfiore Cacio e Pepe 14€ ud

Bisteck de Coliflor con salsa de queso Pecorino y Pimienta

Tres Tomates de la Huerta 15€

Una trilogía de tomates de la huerta local: negro bárbaro, rebel y raf, cultivados de forma ecológica Km 0

Arrosticini Abruzzesi 14€

8 uds de brochetas de Cordero al estilo de Abruzzo

Vitel Tonne' 11€ - 18€

Ternera con salsa de Atún al estilo Piemontés

Berenjenas Muhammara 13,50€

Berenjena asada con Pesto de Pimentillos dulces y Nueces

Lingua di Manzo in Salsa Verde alla Giudua 14€

Lengua de vacuno tierna con salsa verde

Prosciutto e Melone 15€

Melón cantalupo dulce y jugoso con Prosciutto San Daniele de corte fino

EMBUTIDOS

Para Compartir

Mortadella Trufada 10€ - 15€

Mortadella de Bologna con Trufa

Mortadella Classica al Pistacchio 8€ - 14€

Mortadella clásica con ralladura de Pistachos

Prosciutto San Daniele 10€ - 15€

Prosciutto di San Daniele D.O.P. curado y servido en finas lonchas

Coppa di Parma 8€ - 14€

Coppa di Parma

Speck del Trentino 10€ - 15€

"Prosciutto" ahumado italiano de la región del Trentino

Pork & Roll 24€

Tabla de embutidos Italianos, servidos con Pepinillos encurtidos y Mostaza de Dijon

Tris de Mortadella 24€

Mortadella Trufada, Mortadella clásica, Salame rosa di Bologna servidas con Mostaza Dijon

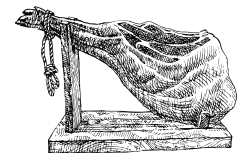
Focaccia al Rosmarino 7,5€

Pan Focaccia caliente con romero



GRAN JAMÓN IBÉRICO 35€

80 Gr. de Jamón Ibérico 100% Bellota cortado a cuchillo



CHEESE BAR

Tabla de 3 Quesos 26€ (uds 9€)

Moliterno al Tartufo, Verde de Búfala y Curado al Whiskey con confitura de Naranja, Uvas y frutos secos

Burrata di Andria 21€

Burrata fresca servida con Melocotón borracho y ralladura de Tomates

Treccia di Mozzarella di Bufala 25€

Trenza de Mozzarella de Búfala servida con Tomates y Pesto de Albahaca

Tabla de 5 Quesos 36€ (uds 9€)

Gorgonzola al Champagne, Verde de Búfala, Moliterno al Tartufo, Parmesano y Curado al Whiskey con confitura de Naranja, Uvas y frutos secos

Gorgonzola al Champagne 12€

Crema de queso Gorgonzola al Champagne acompañados con Tarallucci Pugliesi

Camembert grillé 18€

Camembert fundido servido con confitura de Tomates y Pan tostado

Ostras 6€
Ostra al natural



Ostras 6€
Ostra servida con salsa mignonette

ENSALADAS

Prosciutto San Daniele 18€

Ensalada de Prosciutto San Daniele, queso verde de Búfala, espinacas baby, Tomatitos cherry, albahaca y vinagreta

Tataki de Tonno 18€

Ensalada de Tataki de atún con mix de hojas baby, aguacate, tomates secos, aceitunas kalamata y vinagreta

Caprese di Treccia di Búfala 18€

Una trilogía de tomates de la huerta local: negro bárbaro, rebel y raf, cultivados de forma ecológica Km 0 con Mozzarella de búfala, aceitunas negras y albahaca fresca, servida con pan de ajo

CROSTONI & PIZZETTA

By Propaganda

Crostone Milano 15€

El norte de Italia en un bocado: pan rústico dorado, Salchiccia especiada y Mascarpone con eneldo

Crostone di Mozzarella & Alici del Cantábrico 18€

Tostada de pan artesanal caliente con queso Mozzarella de Búfala, Anchoas y Boquerones del Cantábrico

Crostone di Carciofi alla Pizzaiola 16€

Tostada de pan artesanal caliente con Alcachofas, salsa de Tomates, Alcaparras, Aceitunas negras y perejil

Pizza alla Pala 16€

Mozzarella di Búfala, Espinacas, Mortadella al Pistacho, Tomates Cherry horneados, Parmesano y pesto de Albahaca

RAWS

Steak Tartare 24€

Solomillo cortado a cuchillo con Huevo de codorniz con crujiente Pan Carasau

Carpaccio de Ternera 21€

Corte fino de Solomillo, Rúcula, Parmesano, Tomates cherry y lascas de Champiñones

Tartare di Tonno 18€

Tostada Crujiente de Maiz con Tartare de Atún, Aguacate, Jalapeño, Lima y Chile seco, servida sobre Burrata Fresca

PLATOS

Ravioloni ripieni di Porcini e Tartufo 26€

Pasta fresca rellena de Boletus con Mantequilla y trufa negra

Gnocchi di Patate alla Sorrentina 19€

Gnocchi de Patatas con salsa de Tomate, Mozzarella Parmesano y Albahaca fresca

Spaghettone alla Carbonara / Trufada 19€ - 22€

Spaghetti alla Carbonara clásica / con Trufa

Lasagna di Zucchine e Pesto Genovese 21€

Lasaña con Calabacín, Mozzarella y pesto de Albahaca

Pasta del día 19€

Cada día una pasta fresca diferente. Pregúntanos

Spaghettone ai Frutti di Mare 26€

Spaghetti con selección de mariscos y pescado al papillote

Guancia di Manzo Brasata al Barolo 26€

Carrilleras en salsa de vino tinto Barolo servida con Polenta

Galletto al Mattone 24€

Picantón de corral al mattone, piel dorada y crujiente, interior jugoso y lleno de sabor con patatas horneadas.

Tataki di Tonno 24€ ud

Tataki de Atún servido con Cebollas caramelizadas

Polpette Propaganda 21€

Albóndigas de Ternera en salsa de tomate servidas con puré de patatas y lascas de Parmesano



*Pan Rosetta servido caliente con Mantequilla de Búfala, AOVE y Romero + cubierto 2,5€ por persona
Tenemos a su disposición toda la información sobre los alérgenos que pueda contener nuestra carta.*