



# La Fusión

Palma



## FOCACCINA

Focaccina con sal Maldon, aceite de oliva y orégano	4.50
Focaccina con aceite de ajo, sal y romero	4.50
Focaccina con tomate fresco picado, ajo y orégano	5.50
Focaccina rúcula, parmesano y glacè de balsámico	6.50

## ENTRANTES

Parmigiana de berenjenas gratinada al horno de leña	11.50
Gratinado de calabacín con mozzarella y jamón york	11.50
Carpaccio de Bresaola, rúcula y Grana Padano	13.50
Burratina atún y anchoas de Cantabria	14.50

## ENSALADAS

Ensalada verde lechugas mixtas, rúcula y canónigos	5.50
Mixta lechuga variada, tomate, cebolla, pimiento, aceitunas y zanahoria	7.50
Atún ensalada igual que la mixta, más atún y huevo duro	10.00
Cabra ensalada igual que la mixta, más nueces, miel y queso de cabra	10.00
Gambas ensalada igual que la mixta, más piña fresca y gambas al ajillo	11.00
Caprese tomate, mozzarella Fior di Latte y albahaca fresca	10.00
Caprese con mozzarella de Búfala	13.50

## PASTAS

Spaghetti aglio olio y peperoncino	9.50
Spaghetti alla bolognesa	10.00
Penne alla arrabbiata	9.50
Penne alla norma	11.50
Rigatoni alla amatriciana	12.50
Rigatoni alla carbonara	12.50
Rigatoni al ragú de salchicha	13.50
Lasagna casera	10.00
Lasagna de verdura	10.00
Lasagna del día	s.p.m.
Gnocchi al ragú de carne	10.50
Gnocchi 4 quesos y nueces	11.50
Gnocchi alla sorrentina gratinados al horno de leña	12.50

## POSTRES

Tiramisú clásico	4.50
Panna cotta con chocolate y nueces	4.50
Tarta casera del día	4.50
Helados caseros km 0 Murmuri	5.50
Sorbete de limón, Mango, Frambuesa, Almendra, Vainilla, Chocolate, Ensaimada y Palo	

Precios en euros / IVA incluido





## PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

Margherita	tomate y mozzarella Fior di Latte	7.50	Aliento Fresco	tomate, mozzarella	12.50
Marinara	tomate, ajo negro y anchoas de Cantabria	9.50	Fior di Latte	salchicha, gorgonzola y cebolla	
Biancaneve	mozzarella Fior di Latte, jamón york y pimienta negra	9.50	Albenga	mozzarella Fior di Latte, alcachofas, Pecorino y Parmesano	12.50
Funghi	tomate, mozzarella Fior di Latte y champiñones	9.50	Almudena	base margherita spianata calabrese, guindilla fresca y jalapeños (muy picante)	13.50
Prosciutto	tomate, mozzarella Fior di Latte y jamón york	10.50	Boletus	base blanca mixto boletus, salchicha y Pecorino	13.50
Boloñesa	tomate, mozzarella Fior di Latte y salsa boloñesa	10.50	Mallorquina	mozzarella, sobrasada, miel y queso Mahonés	13.50
Tirrena	tomate, mozzarella Fior di Latte, atún, cebolla y huevo	12.00	Truffle	base blanca trufa negra, salchicha champiñones y Pecorino	13.50
Hawaii	tomate, mozzarella Fior di Latte, piña y jamón york	10.50	Bresaola	base blanca Bresaola, rucula, parmesano y glacè de balsamico	13.50
Tonno e Cipolla	tomate, mozzarella Fior di Latte, atún y cebolla	11.50	Princesa	tomate, mozzarella Fior di Latte, jamón serrano, rúcula, tomate cherry y Parmesano	13.50
Prosciutto e Funghi	tomate, mozzarella Fior di Latte, champiñones y jamón york	11.50	Burrata y Serrano	base margherita burrata y jamón Serrano	14.50
5 Quesos	mozzarella Fior di Latte, Taleggio, Brie, Gorgonzola y Parmesano	11.50	Burrata y Spianata	base margherita burrata y spianata calabrese	14.50
Napulé	base margherita alcaparras y anchoas de Cantabria	11.50	Stranchoa	base roja, stracciatella, ajo negro y anchoas de Cantabria	14.50
Frankurt	base margherita, bratwurst y churcut	11.50	Santoña	tomate, mozzarella Fior di Latte, atún, cebolla y anchoas de Cantabria	14.50
Guanciale	base margherita guanciale y queso pecorino	11.50	Noruega	mozzarella Fior di Latte, salmón, rúcula y tomate Cherry	14.50
Chicken & Corn	base margherita pollo y maíz	11.50	Monte Bianco	calzone de 5 quesos (sin tomate)	12.50
Carbonara	mozzarella, bacón, huevos, pecorino, parmesano y pimienta negra	11.50	Calzone Picante	tomate, mozzarella Fior di Latte y Spianata (Chorizo de Calabria)	12.50
Serrano	tomate, mozzarella Fior di Latte y jamón serrano	11.50	Calzone Sorrentino	tomate, mozzarella Fior di Latte, jamón york, champiñones	12.50
Verdura	tomate, mozzarella, calabacines, champiñones, berenjenas y pimientos	11.50	Calzone Vegetariano	tomate, mozzarella, calabacines, champiñones berenjenas, pimientos	12.50
Fitness	tomate, mozzarella Fior di Latte, calabacines, champiñones, berenjenas, pimientos y pollo	12.50			
Adán	base blanca guanciale, alcachofas Pecorino, parmesano	12.50			
Salsiccia e friarelli	mozzarella Fior di Latte, salchicha y brócolis frescos	12.50			
Diavola	base margherita spianata calabrese, picante	12.50			
NoPeGo	base blanca nueces peras y Gorgonzola	12.50			
Miguel	base margherita, guanciale, salchicha y cebolla	12.50			
4 Stagioni	tomate, mozzarella, champiñones, alcachofas, olivas negras y jamón york	12.50			

Precios en euros / IVA incluido





# La Fusión

Palma



## FOCACCINA

Focaccina with Maldon salt, olive oil and oregano	4.50
Focaccina with garlic oil, salt and rosemary	4.50
Focaccina with chopped fresh tomato, garlic and oregano	5.50
Rocket focaccina, Parmesan cheese and balsamic glacè	6.50

## STARTERS

Eggplant parmigiana gratin baked in a wood oven	11.50
Zucchini gratin with mozzarella and York ham	11.50
Bresaola carpaccio, rocket and Grana Padano	13.50
Burratina tuna and anchovies from Cantabria	14.50

## SALADS

Green salad mixed lettuce, arugula and lamb's lettuce	5.50
Mixed assorted lettuce, tomato, onion, pepper, olives and carrot	7.50
Tuna salad the same as the mixed one, plus tuna and hard-boiled egg	10.00
Goat salad the same as the mixed one, plus walnuts, honey and goat cheese	10.00
Prawns salad the same as the mixed one, more fresh pineapple and shrimp scampi	11.00
Caprese tomato, mozzarella Fior di Latte and fresh basil	10.00
Caprese with buffalo mozzarella	13.50

## PASTA

Spaghetti aglio olio and peperoncino	9.50
Spaghetti alla bolognesa	10.00
Penne alla arrabbiata	9.50
Penne alla norma	11.50
Rigatoni alla amatriciana	12.50
Rigatoni alla carbonara	12.50
Rigatoni with sausage ragout	13.50
Homemade lasagna	10.00
Vegetable lasagna	10.00
Lasagna of the day	s.p.m.
Gnocchi with meat ragu	10.50
Gnocchi 4 cheeses and walnuts	11.50
Gnocchi alla sorrentina gratin in the wood oven	12.50

## DESSERTS

Classic tiramisu	4.50
Panna cotta with chocolate and nuts	4.50
Homemade cake of the day	4.50
Homemade ice cream km 0 Murmuri	5.50
Lemon Sorbet, Mango, Raspberry, Almond, Vanilla, Chocolate, Ensaimada and Palo	

Prices in euros / VAT incl





## WOOD OVEN PIZZAS

Margherita tomato and mozzarella Fior di Latte	7.50	Aliento Fresco tomato, mozzarella Fior di Latte, sausage, gorgonzola and onion	12.50
Marinara tomato, black garlic and Cantabrian anchovies	9.50	Albenga mozzarella Fior di Latte, artichokes, Pecorino and Parmesan	12.50
Biancaneve mozzarella Fior di Latte, ham and black pepper	9.50	Almudena base margherita spianata calabrese, fresh chilli and jalapeños (very spicy)	13.50
Funghi tomato, mozzarella Fior di Latte and mushrooms	9.50	Boletus white base mixed boletus, sausages and pecorino	13.50
Prosciutto tomato, mozzarella Fior di Latte and ham	10.50	Mallorquina mozzarella, sobrasada, honey and Mahones cheese	13.50
Boloñesa tomato, mozzarella Fior di Latte and bolognese sauce	10.50	Truffle white base black truffle, sausages, mushrooms and Pecorino	13.50
Tirrena tomato, mozzarella Fior di Latte, tuna, onion and egg	12.00	Bresaola white base Bresaola, arugula, parmesan and balsamic glacè	13.50
Hawaii tomato, mozzarella Fior di Latte, pineapple and ham	10.50	Princesa tomato, mozzarella Fior di Latte, Serrano ham, arugula, cherry tomato and Parmesan	13.50
Tonno e Cipolla tomato, mozzarella Fior di Latte, tuna and onion	11.50	Burrata y Serrano margherita Base burrata and serrano ham	14.50
Prosciutto e Funghi tomato, mozzarella Fior di Latte, mushrooms and ham	11.50	Burrata y Spianata margherita base burrata and spianata calabrese	14.50
5 Quesos mozzarella Fior di Latte, Taleggio, Brie, Gorgonzola and parmesan cheeses	11.50	Stranchoa red base, stracciatella, black garlic and anchovies from Cantabria	14.50
Napulé margherita base with capers and anchovies from Cantabria	11.50	Santoña tomato, mozzarella Fior di Latte, tuna, onion and anchovies from Cantabria	14.50
Frankurt margherita base, bratwurst and sauerkraut	11.50	Noruega mozzarella Fior di Latte, salmon, arugula and cherry tomato	14.50
Guanciale margherita base guanciale and pecorino cheese	11.50	Monte Bianco calzone with 5 cheeses (no tomato)	12.50
Chicken & Corn margherita base chicken and corn	11.50	Calzone Picante tomato, mozzarella Fior di Latte and Spianata (Calabrian Sausage)	12.50
Carbonara mozzarella, bacon, eggs, pecorino, parmesan and black pepper	11.50	Calzone Sorrentino tomato, mozzarella Fior di Latte, ham, mushrooms	12.50
Serrano tomato, mozzarella Fior di Latte and serrano ham	11.50	Calzone Vegetariano tomato, mozzarella, zucchini, aubergine mushrooms, pepper	12.50
Verdura tomato, mozzarella, zucchini, mushrooms, aubergines and peppers	11.50		
Fitness tomato, mozzarella Fior di Latte, courgettes, mushrooms, aubergines, peppers and chicken	12.50		
Adán guanciale white base, artichokes pecorino and parmesan	12.50		
Salsiccia e friarelli mozzarella Fior di Latte, sausage and fresh brocoli	12.50		
Diavola with margherita base spianata calabrese, spicy	12.50		
NoPeGo white base nuts pears and Gorgonzola	12.50		
Miguel base margherita, guanciale, sausage and onion	12.50		
4 Stagioni tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, black olives and ham	12.50		

Prices in euros / VAT incl

