



MalAmore

cucina italiana

La nostra cucina, i nostri sapori

Alcobendas · Madrid

Av. Camilo José Cela 5 · Local 27 · Alcobendas, Madrid
+34 919 513 038 · +34 695 135 015 · malamore.es

Todos los precios incluyen IVA

10% suplemento en terraza en toda la carta

L'Apertura

Cada entrante está pensado para despertar el paladar y abrir la conversación.

ENTRANTES FRESCOS Y CRUJIENTES

Bruschetta Classica / Bruschetta Clásica 5,90

Pan casero tostado a la brasa, datterini frescos cortados al momento, albahaca, un toque de ajo y aceite de oliva virgen extra. Sencilla, fresca y absolutamente italiana.

Lazio · Alérgenos: Gluten

Bruschetta Mista al Tartufo / Tosta Mixta con Trufa 7,90

Pan casero a la brasa con crema de trufa, champiñones laminados y tomates cherry. La trufa aporta profundidad, el champiñón textura y el tomate la frescura que abre el apetito.

Umbria · Alérgenos: Gluten, Lácteos

Burrata con Pomodorini e Pistacchi / Burrata con Tomates y Pistachos 14,90

Burrata fresca servida con tomates datterini, pistachos tostados picados y un toque de aceite de oliva.

Puglia · Alérgenos: Lácteos, Frutos de cáscara

PARA LOS AMANTES DEL VERDE

Insalata Tricolore / Ensalada Tricolor 10,50

Rúcula fresca, tomates cherry y lascas de Grana Padano DOP, coronada con un hilo de aceto balsámico de Módena. Tres colores, tres texturas, un solo bocado de Italia.

Emilia-Romagna · Alérgenos: Lácteos, Sulfitos

Insalatina di Ceci e Verdure Miste / Ensalada de Garbanzos y Verduras Variadas 11,50

Garbanzos cocidos a fuego lento y aliñados en frío con cebolla morada, rúcula y tomates cherry, aceite de oliva virgen extra y un toque de limón. Saciante y ligero, de sabor limpio y mediterráneo.

Toscana · Alérgenos: Sin alérgenos

Melanzane alla Parmigiana / Berenjenas a la Parmigiana 13,90

Capas de berenjenas fritas, salsa de tomate con albahaca, parmesano y mozzarella, gratinadas al horno y servidas muy calientes. Miga tierna y bordes tostados: el clásico vegetariano de siempre.

Campania · Alérgenos: Lácteos, Gluten

El pan servido como acompañamiento contiene Gluten.

Da Condividere

PARA COMPARTIR

Los mejores recuerdos se ponen en el centro de la mesa.

LAS TABLAS PARA COMPARTIR

Tagliere "Viaggio in Italia" / Tabla "Viaje por Italia" 25,90

Un viaje de norte a sur: mortadela con pistachos, salchichón de Nápoles, spianata picante y Speck, con Grana Padano, Pecorino Romano, gorgonzola, taleggio, ricotta, grissini, mieles y mermelada.

Da Nord a Sud (Emilia-Romagna, Lombardia, Campania, Calabria) · Alérgenos: Lácteos, Gluten, Frutos de cáscara

Tagliere di Solo Salumi / Tabla de Solo Embutidos 18,00

Surtido de embutidos tradicionales artesanales de origen 100% italiano: Speck ahumado, salchichón de Nápoles, mortadela de Bolonia con pistachos y spianata picante calabresa.

Campania · Alérgenos: Frutos de cáscara

Tagliere di Solo Formaggi / Tabla de Solo Quesos 19,50

Selección de quesos 100% italianos (Grana Padano DOP, Pecorino Romano, Taleggio, Gorgonzola y Ricotta), acompañados de mieles selectas, mermeladas seleccionadas y frutos secos variados.

Lombardia · Alérgenos: Lácteos, Frutos de cáscara

LOS FRITOS AL CENTRO

Tagliere Misto Fritti / Tabla Mixta de Fritos 14,50

Street food italiano recién frito: supplì con corazón de mozzarella, arancini sicilianos, panzerottini rellenos, mozzarellas empanadas y albondiguillas de berenjena. Crujientes fuera, fundentes dentro.

Lazio / Campania · Alérgenos: Gluten, Huevos, Lácteos

Da Condividere

PARA COMPARTIR

Los mejores recuerdos se ponen en el centro de la mesa.

EL PROVOLONE AL CENTRO

Il Provolone d'Autunno / Provolone de Otoño

13,90

Provolone fundido en cazuela de barro con champiñones al ajillo, guanciale crujiente, perejil y pimienta negra. Muy caliente, con pan tostado para mojar.

Lazio · Alérgenos: Lácteos, Gluten

Provolone all'Arrabbiata / Provolone con Salsa Arrabbiata Picante

11,90

Provolone fundido al punto y nuestra arrabbiata de tomate, ajo y guindilla calabresa. El queso cremoso calma el fuego y el picante lo reenciende. Con pan tostado para rebañar hasta el final.

Lazio / Calabria · Alérgenos: Lácteos, Gluten

LA OPCIÓN VEGANA

Verdure alla Piastra / Verduras a la Plancha

10,50

Pimientos, calabacines y berenjenas cortados al momento y hechos en la plancha muy caliente, que concentra su dulzor. Templados, con aceite de oliva virgen extra, sal y perejil fresco.

Sicilia · Alérgenos: Sin alérgenos

I Primi d'Italia

Nuestro Viaje por los Primeros Platos de Italia.

REGIÓN LACIO

L'Amatriciana / Pasta a la Amatriciana 15,25

El calor de la salsa de tomate se une al toque crujiente del guanciale romano y el sabor del queso Pecorino DOP.

Lazio · Alérgenos: Gluten, Lácteos

La Carbonara / Pasta a la Carbonara 16,25

El rey de los platos romanos: una crema sedosa de yema de huevo, guanciale artesanal y una lluvia de queso Pecorino Romano DOP.

Lazio · Alérgenos: Gluten, Huevos, Lácteos

REGIÓN EMILIA-ROMAÑA Y EL MAR

Lasagna alla Bolognese / Lasaña a la Boloñesa 15,50

El plato reconfortante italiano por excelencia: capas de masa clásica al huevo, un ragù tradicional cocinado a fuego lento, bechamel aterciopelada y queso Parmigiano Reggiano.

Emilia-Romagna · Alérgenos: Gluten, Huevos, Lácteos, Apio

Tagliatelle Emiliane / Tagliatelle Emilianas (a la Boloñesa) 14,90

Pasta fresca al huevo estirada a mano, cortada ancha como manda Bolonia, envuelta en un ragù cocinado horas. Se termina con mantequilla y una nevada de Parmigiano Reggiano DOP de 24 meses.

Emilia-Romagna · Alérgenos: Gluten, Huevos, Lácteos, Apio, Sulfitos (vino)

I Primi d'Italia

EL HUERTO EN LOS PRIMEROS

Ravioli di Ricotta e Spinaci / Ravioli de Ricotta y Espinacas 13,90

Cojines de pasta fresca al huevo estirada a mano, rellenos de ricotta cremosa y espinacas, con mantequilla fundida, salvia y una nevada de Parmigiano. Un clásico que huele a casa.

Emilia-Romagna · Alérgenos: Gluten, Huevos, Lácteos

Spaghetti allo Scarpariello / Espaguetis a lo Scarpariello 11,50

Nacido en los Quartieri Spagnoli de Nápoles: espaguetis en una salsa viva de datterini, albahaca, ajo y aceite de oliva. Bajo petición, una nevada de Pecorino Romano DOP. Sencillo e inolvidable.

Campania · Alérgenos: Gluten, Lácteos (solo con Pecorino opcional)

Risotto Cacio e Pepe / Risotto Cacio e Pepe (Queso Pecorino y Pimienta) 14,50

El alma romana del cacio e pepe se encuentra con la cremosidad del risotto: Carnaroli mantecado con Pecorino Romano DOP y pimienta negra tostada y molida al momento. Ondas perfectas, sabor decidido.

Lazio · Alérgenos: Lácteos, Apio (puede contener)

LA OPCIÓN VEGANA

Risotto allo Zafferano / Risotto al Azafrán 14,00

Cremoso risotto al azafrán, reducido con vino blanco y mantecado con mantequilla vegetal y levadura nutricional.

Lombardia · Alérgenos: Sulfitos (vino), Apio (puede contener)

* Pasta sin gluten bajo petición: a elegir entre espaguetis y mezzi rigatoni, cocinados aparte para quienes no pueden comer gluten.

Il Secondo Atto

El fuego marca el ritmo. Tú marcas la conversación.

LA COMIDA CASERA CONFORTANTE

Polpette morbide al sugo / Albóndigas tiernas en salsa 14,90

Albóndigas tiernas cocinadas a baja temperatura, bañadas en salsa de tomate, sobre una cama de puré de patatas cremoso y aterciopelado. Sabe a domingo y a cocina que no tiene prisa.

Campania / Calabria / Puglia · Alérgenos: Gluten, Huevos, Lácteos

EL PLATO RÚSTICO E INTENSO

Spezzatino di maiale alla birra / Estofado de cerdo a la cerveza 16,90

Trocitos de cerdo cocinados a fuego lento hasta deshacerse, glaseados en una reducción de cerveza que se vuelve salsa densa y ligeramente tostada. Rústico, jugoso, para rebañar con pan.

Friuli-Venezia Giulia / Trentino-Alto Adige · Alérgenos: Gluten

LA OPCIÓN A LA PARRILLA ELEGANTE

Tagliata di controfiletto con rucola e grana / Lomo bajo de ternera con rúcula y Grana Padano 39,50

Lomo bajo de ternera a la parrilla, dorado por fuera y jugoso por dentro, cortado en lonchas gruesas y servido sobre rúcula fresca con lascas de Grana Padano DOP.

Toscana · Alérgenos: Lácteos, Sulfitos

EL HUERTO EN EL SEGUNDO

Millefoglie di Verdure / Milhojas de Verduras 12,90

Capas de berenjena, calabacín y pimiento a la parrilla con tomate confitado y albahaca, templadas con un hilo de aceite de oliva virgen extra. Un segundo de la huerta lleno de carácter.

Campania · Alérgenos: Sin alérgenos

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS DE LA CASA

Cotoletta di Pollo del Piccolo Principe / Pechuga de Pollo Empanada del Pequeño Príncipe 13,90

Pechuga de pollo tierna, empanada a mano y dorada hasta quedar crujiente por fuera y jugosa por dentro. El favorito de los niños, preparado con el mismo mimo que los grandes platos.

Lombardia · Alérgenos: Gluten, Huevos

Le Nostre Pizze

Masa madre, horno vivo y tiempo. Nada más.

Margherita / Margarita

11,50

Masa madre estirada a mano, tomate aromático, mozzarella fundente, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra, horneados sobre una base dorada y crujiente.

Campania · Alérgenos: Gluten, Lácteos

L'Italiana / La Italiana

14,50

Masa crujiente coronada en frío con Speck ahumado, rúcula fresca, tomates cherry y lascas de Parmigiano Reggiano.

Emilia-Romagna · Alérgenos: Gluten, Lácteos

La Smeraldo / La Esmeralda

15,90

Base blanca de stracciatella cremosa que abraza velos de mortadela con pistacho y una lluvia de granillo de pistacho tostado. Verde esmeralda, dulce y delicadamente salada: pura elegancia boloñesa.

Emilia-Romagna / Sicilia · Alérgenos: Gluten, Lácteos, Frutos de cáscara (pistachos)

Diavola / Diabla

13,50

Tomate San Marzano y mozzarella fundida con spianata picante calabresa que se curva y se tuesta al horno, soltando su aceite especiado. Primero el queso cremoso, después el fuego que sube.

Calabria · Alérgenos: Gluten, Lácteos

Quattro Formaggi / Cuatro Quesos

14,50

Cuatro quesos fundidos al salir del horno: mozzarella que se estira, gorgonzola cremoso e intenso, parmesano salado y taleggio mantecoso que lo envuelve todo. Caliente, fundente y adictiva.

Lombardia · Alérgenos: Gluten, Lácteos

NUESTRAS CREACIONES INSTAGRAMMEABLES

Malamore

16,50

Salsa de tomate San Marzano DOP, provolone fundido y salami picante. Al salir del horno, stracciatella de búfala fría, hilos de guindilla y miel picante ecológica. Cremosidad y fuego.

Campania / Calabria · Alérgenos: Gluten (trigo), Lácteos

L'Ultimo Peccato

Siempre queda un pequeño espacio para el último pecado.

VÉNETO

Tiramisù / Tiramisú 7,50

Crema de mascarpone, café y bizcochos de soletilla.

Veneto · Alérgenos: Gluten, Huevos, Lácteos

CAMPANIA

Babà napoletano / Babá napolitano al ron 6,50

Un babà clásico, fermentado lentamente y empapado en almíbar al ron hasta quedar brillante, servido solo en el plato para dejar que su textura esponjosa y su aroma dulce hablen por sí solos.

Campania · Alérgenos: Gluten, Huevos, Lácteos

TODA ITALIA

Crostata con marmellata / Tarta de mermelada 7,50

Tarta de masa quebrada tierna y mantecosa, rellena de mermelada de fruta y coronada con su rejilla de masa.

Tutta Italia · Alérgenos: Gluten, Huevos, Lácteos

PARA LOS AMANTES DEL CHOCOLATE

Profiterol al Cioccolato / Profiterol de Chocolate 7,00

Bocaditos de masa choux servidos fríos, sobre una crema de vainilla en el fondo del plato y coronados con chocolate negro. Un clásico goloso para la sobremesa.

Piemonte · Alérgenos: Gluten, Huevos, Lácteos

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Gelato / Helado 1 bola 3,00 · 2 bolas 4,50

Una o dos bolas de helado servidas en un bol, para cerrar la sobremesa despacio. Vainilla, mantecado de pistacho o chocolate: un final dulce que apetece también en invierno.

Tutta Italia · Alérgenos: Lácteos, Huevos, Frutos de cáscara: pistachos

La información sobre alérgenos se refiere a los componentes típicos de las recetas. Informa al personal sobre cualquier alergia o intolerancia alimentaria.

Alérgenos

Reglamento (UE) n° 1169/2011 · información obligatoria sobre alérgenos

Latte

Leche y derivados.

Glutine

Cereales que contienen gluten.

Uova

Huevos y derivados.

Frutta a guscio

Frutos de cáscara y derivados.

* Opzione Gluten-Free

Cereales con gluten presentes solo en el pan tradicional. Opción sin gluten disponible.

Sedano

Apio y derivados.

Anidride solforosa e solfiti

Dióxido de azufre y sulfitos (presentes en el vino).

Crostacei

Crustáceos y productos a base de crustáceos.

La información sobre alérgenos se refiere a los componentes típicos de las recetas. Informa a nuestro equipo de cualquier alergia o intolerancia alimentaria antes de pedir.