

Pizza con base tomate mozzarella orégano

sugerencias del pizzaiolo

Ahumados 9,50 € Salmón, bacalao, anchoas, gambas.

Delicia 9,50 € Espinaca, speak, rulo de cabra.

Autor 9,50 € Speak, rulo de cabra, tomate cherry, alcaparra.

Bambini 7,30 € Jamón cocido.

Barbaoca 9,50 € Carne boloñesa, pimiento, cebolla, salsa barbaoca.

Boscaiola 8,50 € Speak, cebolla, champiñón.

Barrosa 9,00 € Berenjena, atún, cebolla, jamón cocido, alcachofa, huevo.

Caprichosa 9,00 € Jamón cocido, alcachofa, aceitunas negras, alcaparras, anchoas.

Caprina 9,00 € Rulo de cabra, bacon.

Frutti di Mare 9,00 € Atún, gambas, mejillones, anchoas.

Cuatro Estaciones 8,00 € Aceitunas negras, jamón cocido, alcachofa, champiñón.

Almadraba 7,50 € Atún, cebolla.

Diávola 9,50 € Chorizo picante, boloñesa, pimientos.

Española 8,50 € Chorizo, jamón cocido, huevo.

Especial 9,50 € Foie de pato, taleggio, tomate seco, champiñón natural.

Hortelana 8,00 € Berenjena, cebolla, calabacín, pimiento.

Margarita 7,00 € Tomate, mozzarella.

Matías 7,50 € Jamón cocido, champiñón.

Cinco Formaggi 9,00 € Provolone, gorgonzola, taleggio, escamorza.

Carbonara 9,50 € Crema de leche, bacon, cebolla, pimienta.

Montanara 9,00 € Champiñón, crema de leche, speak, gambas.

Napolitana 8,50 € Alcaparra, anchoas, aceitunas negras.

Peperoni 8,50 € Chorizo, chorizo picante, aceitunas negras.

Primavera 9,00 € Provolone, espárrago, jamón cocido, tomate natural.

Rústica 8,50 € Bacon, pimiento, escamorza, champiñón, cebolla.

Salmón 8,50 € Salmón, gorgonzola.

Sorrentina 9,50 € Mozzarella de búfala, tomate natural.

Mar y Monte 9,00 € Espinaca, gambas, crema de leche.

Cada ingrediente extra +1 €/ Las pizzas mitad-mitad incrementan el precio 1 €

9,50 € Pizzas especiales

Pata Negra Una vez horneada: jamón pata negra.

Cobijá Una vez horneada: bresaola, rúcula, queso grana.

Nono Gorgonzola, una vez horneada, speak, rúcula, queso grana.

Nevada Mozzarella, gorgonzola, nueces, escamorza. sin tomate

- Delicia de Oreo 4,00 €
- Cremoso de cítricos 4,00 €
- Panna Cotta al caramelo 3,00 €
- Brownie templado con chocolate negro y helado de vainilla 4,50 €
- Brownie templado de pistachos y chocolate blanco con helado 5,00 €
- Tarta de chocolate blanco y queso mascarpone con gelatina de Pedro Ximenez 4,50 €

Nuestros Postres



Ensaladas

Cobijá 9,00 € Hojas de lechuga variadas, rúcula, canónigo, champiñón laminado, rulo de cabra, huevos de codorniz, pasas, nueces y vinagreta balsámica.

Casera 7,00 € Hojas de lechuga variadas, cebolla, zanahoria, tomate, atún y maíz.

Caprese 8,50 € Mozzarella de búfala, tomate natural, canónigos, champiñón natural y aceite de albahaca.

Barrosa 8,00 € Hojas de lechuga variadas, canónigos, tomate cherry, costrones de pan, manzana, anchoas, nueces y parmesano.

Especial 10,00 € Hojas de lechuga variadas, foie de pato, pan frito, higos curados, queso taleggio, papaya y vinagreta de balsámico.

Templada 9,50 € Alcachofa romana salteada con ajo y bacon y después rúcula, pasas y lascas de queso grana-padano.

Mimosa 10,00 € Hojas de lechuga variadas, salmón, mozzarella, aguacate, manzana, tomate cherry, anchoas, huevas de lumpo y vinagreta de frutos rojos.

Piccolo dizionario:
Escamorza: queso ahumado
Taleggio: queso cremoso
Speak: jamón ahumado
Bresaola: carne ternera curada
Velouté: bechamel con caldo de pescado y marisco
Lardo: tocino curado

Antipasti

Carpacho de Buey 12,00 € Solomillo de buey, queso grana, tomates secos, alcaparras, piñones y vinagreta de balsámico.

Carpacho de Bresaola 9,00 € Bresaola, rúcula, queso grana y champiñón natural.

Fondue de quesos 12,50 € Grana, gorgonzola, provolone, taleggio, escamorza y mozzarella.

Rascacielos templado en cama de salmorejo 8,00 € Jamón pata negra, calabacín, queso rulo de cabra, tomate semiseco, salmorejo y vinagreta perejil.

Cestitas rellenas de setas y gambas 3,30 € veloute, gambas, setas y lascas de queso grana (ud.)

Croquetas de la abuela 8,00 € Carne de pollo, jamón y bechamel.

Provolone al horno con tomate y jamón cocido 9,00 €

Provolone al horno con orégano 8,00 €

Parrillada de verduras de huerta 9,50 € Berenjenas, calabacín, cebolla, zanahoria, pimientos, setas y champiñón.

Nachos 8,00 € Cortezas de maíz con mozzarella fundida, jalapeños, pimientos asados y bacon.

Super-Nachos 9,00 € Cortezas de maíz con mozzarella fundida, jalapeños, carne boloñesa y aceitunas negras.



Gratinados

Lasaña de Ragú 9,00 € Magro de ternera, salsa de tomate, bechamel, pasta de huevo en hojas y queso grana.

Lasaña Frutti di Mare 9,50 € Bacalao, gambas, veloute, espinacas, pasta verde en hojas y mozzarella.

Canelones de Espinacas y Requesón 9,50 € Espinacas, requesón, mozzarella, crema al gorgonzola y pasta verde en hojas.

Puerros con Gambas 9,50 € Puerros, gambas, veloute y mozzarella.

Parmesana 'La Cobijá' 8,50 € Berenjena, salsa de tomate, mozzarella y queso parmesano.

Musaka 10,00 € Berenjena, patata, salsa de tomate, mozzarella y magro de ternera.

Tostas

Jamón Ibérico 9,00 € Pan, salmorejo y jamón pata negra.

Nápoli 8,00 € Pan, tomate macerado con ajo y orégano, provolone y anchoas.

Calabria 7,50 € Pan, tomate macerado con ajo y orégano, provolone y chorizo.

Ahumados 10,00 € Pan, guacamole, anchoas, bacalao, salmón, huevas de lumpo.

Platos más pedidos

1 Elige la pasta

Pasta rellena 9,60 €
• Amore
• Pasta Autor rellena de 4 quesos
• Ravioli de carne
• Ravioli relleno de salmón
• Fagotini rellenos de pera y grana
• Ravioli rellenos de ricota y espinaca

Pasta fresca 9,10 €
• Gnocchi
• Tallarines
• Espaguetis negros
• Espaguetis
• Macarrones

2 Elige la Salsa

- **Trufa:** setas, trufa blanca, crema de leche, escamorza y lardo
- **Vongole:** almejas, aceite, ajo, vino blanco y peperoncini
- **Marinera:** aceite, ajo, peperoncini, gambas y mejillones
- **Carbonara:** bacon, crema de leche y huevo
- **Boloñesa:** salsa de tomate y ternera
- **Boscaiola:** champiñón, speak, cebolla, ajo, crema de leche y tomate
- **Gorgonzola:** mantequilla, crema de leche y gorgonzola
- **Pesto:** ajo, aceite, albahaca y piñones
- **Nueces:** nueces, parmesano y crema de leche
- **Cuatro Qesos**
- **Aglio, oleo y peperoncini** (guindilla)
- **Tomate**
- **Putanesca:** tomate, ajo, peperoncini, aceitunas negras, anchoas y alcaparras.

Tintos

SIERRA CANTABRIA RESERVA 25,00 €

D.O. Rioja Uva tempranillo. 18 meses de crianza en barricas de roble francés.

SIERRA CANTABRIA CRIANZA 16,00 €

D.O. Rioja Uva tempranillo y Garnacha. 14 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

SIERRA CANTABRIA SELECCIÓN 14,00 €

D.O. Rioja Uva tempranillo. 6 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

TRUS ROBLE 12,00 €

D.O. Ribera del Duero, Uva tinta fina. 12 meses de crianza en barricas de roble francés.

TRUS RESERVA 21,00 €

D.O. Ribera del Duero, Uva tinta fina. 18 meses de crianza en barricas de roble francés. Potente aromático y elegante.

BOCOS 11,50 €

D.O. Ribera del Duero. Envejecido en barricas de roble francés y americano.

GARUM 16,00 €

V.T. Cádiz. Uvas Merlot Syrah y Petit Verdot. 6 meses de crianza en barricas de roble francés. De Bodegas Luis Perez.

BAI GORRI CRIANZA 17,00 €

D.O. Rioja. Vino tinto elaborado con uvas de la variedad Tempranillo, Garnacha y otras pequeñas proporciones de otras uvas autóctonas. 14 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

BAI GORRI RESERVA 24,00 €

D.O. Rioja. Vino tinto elaborado con racimos de uvas de la variedad Tempranillo. Solamente se utilizan viñas consideradas viejas. 18 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés.

ARROCAL 11,50 €

D.O. Ribera del Duero 97% Tempranillo 2% Cabernet Sauvignon 1% Merlot. De color rojo cereza picota con reflejos azulados, propios de su juventud. 8 meses en barrica.

EDITOR 12,00 €

D.O. Rioja. 100% tempranillo elaborado a partir de una cosecha Excelente. 12 meses en barrica.



Espumosos

VERDEJO FRIZZANTE 12,00 €

Mosto parcialmente fermentado de baja graduación. Limpio y brillante. Perfecto para aperitivos, quesos y pizzas.

PRIVAT 17,00 €

D.O. Cava. Reserva Brut Nature. Uvas Pansa Blanca, Parellada y Macabeo. 15 meses de crianza sobre sus lías.

LA CHALADA 12,00 €

D.O. Rueda. Uva verdejo. Con Carbónico añadido. Fácil y divertido.

ASTI 12,00 €

D.O. ITALIANA Uva Moscato blanca. Vino de fermentación parcial, semidulce, con carbónico añadido.

LAMBRUSCO ROSADO 9,00 €

D.O. ITALIA Semidulce con carbónico añadido.

LAMBRUSCO TINTO 9,00 €

D.O. ITALIA Semidulce con carbónico añadido.

FRAGOLINO 9,00 €

D.O. ITALIA Elaborado con uvas fresas y carbónico añadido.

SANGRE DE JUDAS 15,00 €

D.O. ITALIA Diversas uvas para producir un vino con carbónico natural de la doble fermentación y ligeramente dulzón.

LOLEA SANGRÍA 12,00 €

Elaborado con una selección de uvas tempranillo y cabernet sauvignon y licores.

Blancos

TIERRA BLANCA 9,00 €

V.T. Cádiz. Uva Palomino Fino Fresco suave fácil de tomar.

SANZ CLASICO 13,00 €

D.O. Rueda. Uva verdejo y viura. Fresco y ácido. Ideal en verano.

HONORO VERA VERDEJO 12,00 €

D.O. Rueda. Uva Verdejo. Vino joven sin crianza. Blanco fresco, agradable y desenfado. Para tomar con comidas ligeras.

SHAYA 16,00 €

D.O. Rueda. Uva Verdejo. 3 meses de crianza en roble francés. Va bien con pescados, pasta y carnes ligeras.

KENTIA 17,00 €

D.O. Rias Baixas. Uvas Alvarinho Glicérico y Marino. Un gran vino gallego. Combina con todo lo que nos ofrece el mar.

JOSE PARENTE 17,00 €

D.O. Rueda. 100% Verdejo, elaborado con uvas procedentes de viñas de 30 años de antigüedad.

LAUDUM CHARDONNAY 15,00 €

Vino blanco ecológico elaborado exclusivamente con uvas de la variedad chardonnay. Vino fresco, joven y alegre.

TIERRA BLANCA SEMIDULCE 9,00 €

V.T. Cádiz Uva Pardina, Palomino Fino y Moscatel. De aroma afrutado.

Rosados

POCOL DIL CANE 11,50 €

D.O. Cigales. Uva tempranillo, garnacha negra, gris, albillo y verdejo. Fresco y aromático. Acompaña bien pastas, entrantes, ensaladas y comidas ligeras.

TOMBÚ 14,00 €

D.O. CASTILLA Y LEON Uvas prieto Picudo. 6 meses de crianza. Método de madreo. Mejor Rosado de España 2013. Goloso y especiado.


LA
CO
BI
JA

ELABORACIONES ESPECIALES

SIN GLUTEN  **SIN LACTOSA**  **Y VEGANAS** 

  Croquetas del puchero de la abuela 9.00€

  Lasaña de Ragú 11.00€

 Lasaña de Ragú (soja texturizada) 11.00€

  Lasaña Frutti di Mare 11.00€

 Canelones de Espinacas y Requesón 11.00€

  Puerros con Gambas 11.00€

  Canelones de Rabo de Toro 11.00€

  Musaka 11.00€

 Ravioli rellenos de ricota y espinaca 11.00€

   Espaguetis y Macarrones 10.00€

   Pida su PIZZA 10.00€

Y de postre:

 PANNA COTTA 3.00€

 CREMOSO DE CÍTRICOS 4.00€

  BROWNIE CON HELADO 5,00€



NUESTRAS SUGERENCIAS

  Ensalada Dulce de Membrillo 11.00€

   Ensalada de Invierno (Boniato) 10.00€



    Ravioli de Moluscos y salsa Marinera 9.00€

  Raviolis "La Cobijá" 11.00€

  Cartocho (Min. para dos personas) 20.00€

    Espaguetis con Buey de Mar 18.00€

  Canelón de Rabo de Toro 10.00€

  Canelón de Carrillera con Romesco y Payoyo 11.00€

  Macarrones o Espaguetis al Padano 15.00€

   Pizza Jack Daniel 11.00€

Presa Ibérica al horno de Leña (250gr.) 18.00€

POR ENCARGO:

PATA DE CORDERO con guarnición 18.00€

COCHINILLO con guarnición: 3-4kg 90.00€

4-5kg 120.00€

Y Pregunte por nuestro Postre Especial

MARIDAJE

José Pariente (Rueda) 17.00€

Laudum Chardonnay 15.00€

Arzuaga Crianza 2016

(Ribera del Duero) 32.00€

Editor (Rioja) 12.00€

Bai Gorri Crianza 17.00€

Bai Gorri Reserva 24.00€

Arrocal (Ribera del Duero)

11.00€

LA
CO
BI
JA