

MENU

TOMASSO NYP

TAMAÑOS

PERSONAL · ø30cm · 4 PORCIONES · 12€

XL · ø45cm · 8 PORCIONES · 18€

XL 1/2 & 1/2 · ø45cm · 4+4 PORCIONES · 20€

INGREDIENTES EXTRA · 2€ C/U

VIERNES MEDIODIA - MESA/PARA LLEVAR

PIZZA PERSONAL + BEBIDA · 12€

PIZZA XL + 2 BEBIDAS · 20€

PIZZA XL 1/2 & 1/2 + 2 BEBIDAS · 22€

PIZZAS

01. NEW YORK REGULAR 🍷

SALSA DE TOMATE, GRANA PADANO & MOZZARELLA

02. FUGAZZETA 🍷 🍴

MOZZA, CEBOLLA BLANCA, GRANA PADANO, ACEITE DE OLIVA & ORÉGANO

03. NAPOLITANA 🍷

SALSA DE TOMATE, MOZZA, TOMATE DULCE ITALIANO, ORÉGANO & ACEITE DE AJO

04. FRESCA DE TOMATE 🍷

SALSA DE TOMATE, MOZZA, TOMATE DULCE ITALIANO, CEBOLLA ROJA & RÚCULA

05. VEGETALES 🍷

SALSA DE TOMATE, MOZZA, CHAMPIÑÓN, PIMIENTO VERDE & OLIVA NEGRA

06. VEGETALES & JALAPEÑO 🍷 🍴

SALSA DE TOMATE, MOZZA, TOMATE DULCE ITALIANO, CEBOLLA ROJA, PIMIENTO VERDE & SALSA JALAPEÑO

07. NEW YORK VEGAN 🍷

SALSA DE TOMATE, MOZZA VEGANA, CHAMPIÑÓN, PIMIENTO VERDE & CEBOLLA ROJA

08. PESTO VEGANO 🍷

SALSA DE TOMATE, MOZZA VEGANA, TOMATE DULCE ITALIANO, OLIVA NEGRA & PESTO

09. BURRATA 🍷

SALSA DE TOMATE, MOZZA, BURRATA, TOMATE DULCE ITALIANO & OLIVA NEGRA

10. BURRATA & PESTO 🍷

SALSA DE TOMATE, MOZZA, BURRATA, NUEZ & PESTO

11. CACIO E PEPE 🍷 🍴

MOZZA, PIMIENTA NEGRA, CACIOCAVALLO, CEBOLLA ROJA & RÚCULA

12. CACIO & PESTO 🍷

SALSA DE TOMATE, MOZZA, CACIOCAVALLO, TOMATE DULCE ITALIANO, NUEZ & PESTO

13. CACIO & CHAMPIÑÓN 🍷

SALSA DE TOMATE, MOZZA, CACIOCAVALLO, CHAMPIÑÓN, OLIVA NEGRA & RÚCULA

14. BACON & CHAMPIÑÓN

SALSA DE TOMATE, MOZZA, BACON, CHAMPIÑÓN & RÚCULA

15. JALAPEÑO BACON 🍷 🍴

MOZZA, BACON, CEBOLLA ROJA, PIMIENTO VERDE, SALSA DE JALAPEÑO & AJÍ MOLIDO

16. SALCHICHA & CEBOLLA ROJA

SALSA DE TOMATE, MOZZA, SALCHICHA, CEBOLLA ROJA & CACIOCAVALLO

BEBIDAS

AGUA · 2€

AGUA CON GAS · 2€

REFRESCOS · 2€

CERVEZA 200ml · 2€

CERVEZA ARTESANAL 330ml · 3,50€

LUEGO DE LA PIZZA

CAFÉ "EL MAGNIFICO" · 1,50€

BROWNIE · 2,50€

PASTEL DEL DIA · 3,50€

HELADO HÄAGEN DAZS MiniCup · 3,50€

17. NEW YORK SALCHICHA

SALSA DE TOMATE, MOZZA, SALCHICHA, CHAMPIÑÓN, PIMIENTO VERDE & AJÍ MOLIDO

18. PEPPERONI

SALSA DE TOMATE, MOZZA & PEPPERONI

19. PEPPERONI AL AJO

SALSA DE TOMATE, MOZZA, PEPPERONI, TOMATE DULCE ITALIANO, ACEITE DE AJO & ORÉGANO

20. PEPPERONI & BURRATA

SALSA DE TOMATE, MOZZA, PEPPERONI, BURRATA & CEBOLLA ROJA

21. SUPER PEPPERONI

SALSA DE TOMATE, MOZZA, PEPPERONI, CHAMPIÑÓN & OLIVA NEGRA

22. NEW YORK PEPPERONI

SALSA DE TOMATE, MOZZA, PEPPERONI, SALCHICHA, PIMIENTO VERDE & AJÍ MOLIDO

VEGANA



VEGETARIANA



PIZZA BLANCA



PICANTE



TOMASSO NYP

AUTHENTIC HAND STRETCHED THIN CRUST PIES OLD SCHOOL WALK IN & TAKE OUT NEW YORK STYLE PIZZERIA

“QUÉ HACE AUTÉNTICA A UNA NEW YORK PIZZA?”

SU CORTEZA ES FINA Y FLEXIBLE DE FORMA TAL QUE PERMITA DOBLAR LA PORCIÓN SIN ROMPERSE, PERO SIENDO AÚN CRUJIENTE. LA MASA DEBERÍA SER BLANDA POR DENTRO Y DEBERÍAS PODER MORDERLA SIN QUE EL QUESO E INGREDIENTES CAIGAN EN TU REGAZO”

New York es hogar de tal vez demasiadas personas. Lo único seguro que podemos estar seguros sobre ellas es que en su mayoría aman la pizza. Hay muchos detalles que han generado una cultura pizzera más que interesante. Toda New York pizza es genial, desde la ejecutada por maestros pizzaiolos con hornos especiales hasta la más barata que se sirve en la calle sobre un papel. Aquí van los motivos.

Queso: no hay reglas escritas respecto a los ingredientes en NYC, pero somos bastante puristas cuando se discute sobre el tema. Cómo mejorar lo perfecto? Si tienes una fantástica porción de queso o “regular”, para qué ahogarla con pilas de aceitunas, pollo o salsas o cualquier cosa que invada la pizza en nombre de la originalidad? Con esto en mente para las pizzerías de NY es crucial elegir el queso correcto.

Masa: para lograr una corteza crujiente y cuerpo blando probablemente usen harina “normal” aquella usada en la preparación del pan, con humectación de aprox. 67% y un

poco de aceite, para que pueda soportar el tiempo de cocción sin resultar seca.

Agua del grifo: definitivamente las propiedades de agua afectan a la textura. El inconsciente colectivo neoyorquino piensa que este es el motivo de porque la pizza allí es mejor. Quizás sea el poder del pensamiento positivo combinado con telekinesis.

Pepperoni: los círculos rojos brillantes siguen siendo una de las variantes mas comidas en NY.

Repartidores de pizza: son los verdaderos héroes anónimos de la ciudad. Ellos tocan la puerta de tu casa durante tormentas de nieve y huracanes, hasta en los días festivos donde todos estamos de resaca y no puedes moverte. Los verás pasar por las calles en sus locos scooters eléctricos con paquetes de pizza atados a sus espaldas. Santos que dan su cara hasta cuando los mas queridos no.

Doblar la porción: es un rito de iniciación para ser un verdadero Neoyorquino. La porción debe ser simétrica, de corteza crujiente, su interior blando y al mismo

tiempo debe ceder lo suficiente para que se pueda doblar.

Esto permite que cada bocado sea una síntesis de queso, masa, salsa, e ingredientes. Es la única manera de catar el perfecto sabor de la pizza. Si no la doblas, te puedes considerar un principiante.

New Yorkers: fuck bagels. La pizza es el corazón latiente que conecta las arterias de los 5 barrios de la ciudad. Además del sistema de metro, las pizzerías son el único lugar democrático dónde, policías, gente sin hogar, Bill de Blasio, borrachos, góticos, prestamistas, hipsters, Hell's Angels, universitarias y científicos se juntan en una comunión de salsa, queso, masa y grasa en nombre del hambre. Las pizzerías forjan un lazo particular entre extraños, aunque sea sólo por 5 minutos. Se hacen amigos de forma instantánea y sin discreción (aunque no vuelvan a verse ya que probablemente estén algo copeteados).

El motivo por el cual la New York Pizza es verdaderamente fantástica es porque pertenece a toda la ciudad.

Fuente: MUNCHIES

“MISSING NEW YORK?” · “NOW THAT´S PROPER PIZZA!!” · “SENSACIONAL” · “PERHAPS BEST PIZZA IN BCN” · “MAMMA MIA THIS IS GOOD PIZZA” · “SOBERBIA PIZZERIA DE BARCELONA” · “BEST PIZZA EVER!” · “AMAZING PIZZA” · “SPECTACULAR PIZZA!” · “MASA FINA ÚNICA” · “HIDDEN GEM” · “CLASSIC NEW YORK PIZZA” · “PIZZA IN BARCELONA? THIS IS THE PLACE” · “16 YEARS IN BARCELONA SEARCHING FOR PIZZA LIKE THIS” · “LA MEJOR PIZZA QUE HE COMIDO EN MI VIDA” · “PERFECT” · “GREAT STAFF AND PIZZA TO DIE FOR” · “SORPRENDENTE” · “AWESOME” · “GREAT THIN CRUST PIZZA” · “OHHHH MY SO GOOD!!” · “TOTALMENTE ESPECIAL!!” · “YUM, I DIDN´T EXPECT THAT” · “PIZZA AT IT´S BEST” · “BRUTAL”

+ EN TRIPADVISOR | GOOGLE MAPS

GRACIAS A TODOS POR TAN FANTÁSTICAS RESEÑAS! SOIS GENIALES.