



N I Z A

R E S T A U R A N T E

DESDE 1989

NIZA ES LA CIUDAD FRANCESA DONDE SE CRIÓ
EL FUNDADOR DE ESTE RESTAURANTE.
AHORA, LA SEGUNDA GENERACIÓN
REGENTA EL NEGOCIO FIEL AL ESPÍRITU
QUE COMBINA LO MODERNO Y LO TRADICIONAL.

BIENVENIDOS A NIZA



LA CARTA



ENTRANTES Y CRÊPES

C	Burratina Burrata fresca con tomate cherry asados, con tomillo, jamón ibérico, rúcula, albahaca, aceite de oliva, sal negra y sal Maldon	11
C	Ensalada especial de la casa Lechuga, tomate, langostinos, palmitos, palitos de cangrejo, espárragos, piña, maíz, salsa rosa y aceitunas ...	11
C	Ensalada niçoise La ensalada típica de Niza. Lechuga, tomate, cebolla, atún, huevo duro, anchoas, pimiento, pepino, rabanitos, apio y aceitunas negras con salsa rosa o vinagreta	10
C V	Ensalada griega Lechuga, tomate, queso feta, pepino, aceitunas, aceite de oliva y pimienta negra	8
C	Ensalada de pollo Lechuga, tomate, zanahoria, pechuga de pollo asado, aceitunas negras y salsa rosa	9
OSG	Ensalada César a nuestra manera (puedes añadirle pollo asado y/o bacon +1€) Lechuga, champiñones frescos, picatostes, queso parmesano, huevo duro y aliño de ajo	9
C	Ensalada corintia Mezclum de lechugas y rúcula, salsa pesto, pasas, piñones tostados, queso de cabra, bacon, miel, tomate cherry y aceto balsámico (puedes pedirla con queso Burrata +2€)	11
	Ensalada italiana Lechuga, pasta, nueces, pollo, tomate cherry y salsa rosa	9
C	Ensalada de salmón Con lechuga, salmón ahumado, queso de cabra, tomate, palitos de cangrejo, tomate cherry, sal, vinagre, pimienta y aceite de oliva	11
V OSG	Ensalada indonesia Mezclum de lechugas, crujiente de cebolla, cacahuets, zanahoria rallada, brotes de soja, naranja y nuestra deliciosa salsa de mostaza dulce	11
C	Ensalada mexicana (ligeramente picante) Lechuga, nachos de maíz, pollo, pimiento rojo, cebolla, tomate cherry, maíz, queso emmental y vinagreta de lima	10
C V	Queso Provolone a la plancha Con pasas, piñones, sirope balsámico de Módena y mermelada de pimientos	10
C V	Carpaccio de calabacín Con queso feta, tomate cherry, aceto balsámico, aceite oliva virgen, sal y pimienta	9
	Crêpe de champiñón, jamón, queso gouda y bechamel	9
	Crêpe de gambas y bechamel	9
	Crêpe de salmón, queso de cabra y bechamel	9
	Crêpe pulled pork Carne de cerdo asada y mechada, con especias, cebolla, salsa barbacoa, ajo, berenjena braseada, tomate cherry asados, rúcula y queso emmental	10
	Crêpe Ranchero. Pollo asado, queso emmental y salsa barbacoa	10
	Crêpe campestre Pollo asado, bacon, queso brie, cebolla frita, vinagreta de miel y mostaza	10
	Pieza de pan / Pan de ajo / Pan de ajo con queso fundido al horno	1 / 2 / 2,50
	Pan de ajo con queso sin lactosa	3
	Pan le parisien. Pan al horno con queso brie fundido, miel y tres pimentas	3
	Nuestro PAN SIN GLUTEN: Pan sin gluten / Pan de ajo sin gluten / Pan de ajo con queso sin gluten	2 / 2,50 / 3
	Pan de ajo sin gluten con queso sin lactosa	3,50
	Pan le Parisien sin gluten	3,50



Hemos marcado así nuestros platos:

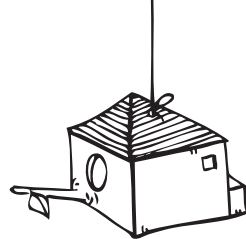
C Celíacos

V Vegetarianos (sin carne ni pescado)

OSG Disponible opción sin gluten

Ingredientes adicionales +1 ó +2€. Queso sin lactosa +1€
IVA INCLUIDO

PASTAS CLÁSICAS



Opción sin gluten en todas las pastas clásicas.
Puedes elegir entre Spaghetti, Tagliatelle o Tortellini (+1€)

Pasta Boloñesa	Con carne picada, verduras, tomate y queso gouda	10
Pasta Carbonara a nuestra manera	Con bacon, nata , huevo y queso parmesano	10
Pasta Gambas	Con gambas , ajo, perejil, tomate y aceite picante	10
<input type="checkbox"/> Pasta Napolitana	Con cebolla, tomate y hierbas provenzales	10
<input type="checkbox"/> Pasta Queso Azul	Con nata , vino , cognac y queso azul	10
<input type="checkbox"/> Pasta Pesto	Con piñones , albahaca fresca, ajo, aceite de oliva y parmesano (pruébala con anchoas)	10
Pasta Siciliana	Anchoas , ajo, perejil, aceitunas negras, alcaparras , tomate y aceite picante	10
<input type="checkbox"/> Pasta a la crema de albahaca	Albahaca fresca, piñones , ajo, nata , aceite de oliva y parmesano	10
Pasta Sofía	Con bacon, cebolla, pepperoni , hierbas provenzales y tomate	10
Pasta Salsa de salmón	Salmón ahumado, tomate, parmesano , nata y huevo	10
Lasaña de Carne	Capas de pasta al huevo con salsa boloñesa , bechamel y queso gratinado	11
Lasaña Marinera	gratinada al horno Capas de pasta al huevo , gambas , mejillones , palitos de cangrejo , bechamel , champiñones, nata y queso gouda	12
<input type="checkbox"/> Lasaña de verduras (pruébala con queso azul)	Capas de pasta al huevo , queso fresco , puerro, calabacín, berenjena y crema de espinacas, gratinada al horno con queso mozzarella	12
Lasaña especial	Capas de pasta al huevo , boloñesa , bechamel , champiñones frescos, queso gouda , bacon y queso brie fundido	13

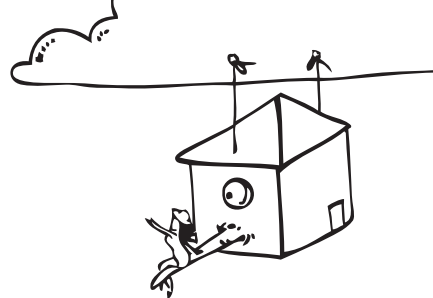
PASTAS DELICATESSEN

<input type="checkbox"/> Pasta pera	Pasta fresca rellena de queso y pera con salsa de nata , nuez moscada, parmesano y confitura de pera	12,00
<input type="checkbox"/> Pasta de la abuela	Cavatappi con salsa de setas variadas, champiñones, chorizo picante, hierbas provenzales, pimentón dulce, nata y queso emmental	12,00
<input type="checkbox"/> Papardelle con tomates secos	Tomates secos , tomate cherry, queso feta , hierbas provenzales y parmesano en lascas	12,00
<input type="checkbox"/> Papardelle tres pimientos	Salteado de pimientos con langostinos , nata , albahaca fresca y parmesano en lascas	12,00
Noodles Teriyaki	Fideos de trigo tipo udón con salteado de pollo , pimientos, cebolla, cacahuetes , rúcula, salsa Teriyaki y sésamo	12,00
Kary Noodles	Fideos de trigo tipo udón con salteado de tiras de ternera, garbanzos , cebolla frita y verduras en salsa de curry y nata	12,00
<input type="checkbox"/> Thai-pasta (spaguetti o fideos de soja)	Salteado de pollo , pimientos y cebolla con salsa de mango dulce picante	12,00
Siam-pasta (spaguetti o fideos de soja)	Salteado de salmón ahumado marinado en salsa soja , salsa sriracha , vinagre de arroz , jengibre, miel y sésamo negro	12,00
Yunnan Noodles	Fideos de trigo tipo udón con salteado de ternera, champiñones, maíz, brotos de soja , zanahoria , sésamo , salsa de soja , jengibre, azúcar y limón (plato picante)	12,00
<input type="checkbox"/> Tagliatelle Gorgonzola	Con setas, champiñones, nata , hierbas, ajo, perejil y queso Gorgonzola	12,00
Tagliatelle Nero (pídelo con gambas +2€)	Con salsa de calamares , ajo, perejil, aceite picante, tinta de calamar y tomate	12,00
<input type="checkbox"/> Rigatoni Trufado (pruébalo con queso Provolone +2€)	Con salsa de funghi y trufa, gratinados con parmesano y panko (pan rallado estilo japonés)	12,00

Ingredientes adicionales +1 ó +2€. Queso sin lactosa +1€
IVA INCLUIDO

PIZZA

¡De nuestra receta familiar!



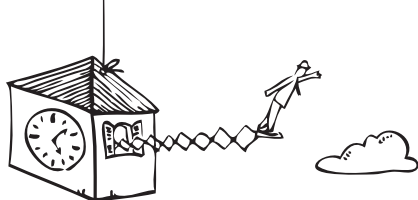
V OSG	Margarita rúcula	Tomate, queso de cabra, mozzarella , tomate cherry y rúcula aliñados y orégano	9
OSG	Reina	Con tomate, jamón de York, champiñones frescos, mozzarella y orégano	8
OSG	Napolitana	Con tomate, mozzarella , aceitunas negras, anchoas y orégano	8
OSG	Neptuna	Con tomate, mozzarella, atún , ajo, perejil y orégano. (Pruébala con gambas +2€)	8
V OSG	Queso azul	Con tomate, mozzarella, queso azul y orégano. (Pruébala con anchoas +1€)	8
OSG	Gambas	Con tomate, gambas , ajo, perejil y orégano	10
OSG	Diabla	Con salsa boloñesa, guindillas, huevo y orégano	11
V OSG	Cuatro quesos	Con tomate, mozzarella, parmesano, queso azul, emmental y orégano (sin mezclar)	9
OSG	Piña o plátano o mango bacon	Con tomate, piña o plátano o mango, bacon, mozzarella y orégano	9
	Maruzzo	Con salsa boloñesa, bechamel, queso emmental y orégano	9
V OSG	Pizza Campera (pídelo con <i>pollo</i> +1€)	Tomate, mozzarella , gajos de tomate, rúcula, queso de cabra, salsa pesto , aceitunas negras y orégano	11
OSG	Pegna	Con tomate, champiñones frescos, jamón de York, huevo, pepperoni, mozzarella y orégano	9
V OSG	Vegetal (pídelo con queso brie +2€)	Con tomate, champiñones frescos, pimiento, cebolla, espárragos, mozzarella y orégano	9
OSG	Niza	Con tomate, champiñones frescos, jamón de York, cebolla, pimiento, pepperoni, huevo, mozzarella y orégano	10
OSG	Noruega	Con tomate, salmón ahumado, alcaparras, mozzarella y orégano	11
OSG	Normanda (pídelo con jamón ibérico +2€)	Con tomate, jamón serrano, mozzarella, queso brie y orégano	11
V OSG	Pizza-delhi	Tomate, salsa de verduras al curry (calabacín, cebolla, champiñones, pimientos, garbanzos, nata, curry y comino), mozzarella y orégano. (Pídelo con pollo, piña o plátano! +1€)	12
OSG	Pizza Ranchera	Salsa barbacoa , bacon, queso gouda, pollo , cebolla, mozzarella y orégano. (Pruébala con salchichas +1€)	11
OSG	Pizza Piamontesa	Salsa carbonara (bacon, nata y queso parmesano), queso emmental , cebolla, pimienta y orégano	11
	Pizza Wrap	Nuestra original pizza enrollada con tomate, champiñón, jamón York, bacon, queso gouda, queso mozzarella y orégano	11
	Pizza Wrap Fondue	Salsa carbonara (bacon, nata y queso parmesano), queso gouda y mozzarella fundidos y orégano. (Pídelo con pollo +1€)	11
	Pizza Teriyaki	Salsa Teriyaki , queso emmental, pollo , pimientos asados, mango y orégano	11
V OSG	Pizza de Pera y Gorgonzola	Mozzarella, pera, nueces, gorgonzola , albahaca y pimienta negra	12

MENÚ INFANTIL

Incluye refresco o agua y bola de helado o bol de yogurt griego.

	Menú Crêpe. Crêpe de gambas o Crêpe Niza o Crêpe mixto	10
OSG	Menú Pizza. Mini pizza margarita, prosciutto o reina	10
OSG	Menú Pasta. Mini bol de pasta corta con tomate ó boloñesa ó carbonara	10

Ingredientes adicionales +1 ó +2€. Queso sin lactosa +1€
IVA INCLUIDO

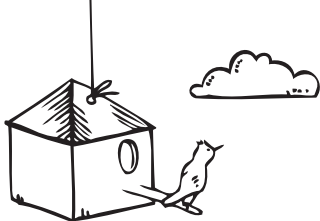


ESPECIALIDADES GOURMET

C V	Berenjenas a la Parmigiana A nuestra manera con parmesano, burrata fresca, mozzarella , salsa de tomate y albahaca 11
V	Tarta de puerros Tartaleta de masa quebrada gratinada al horno, puerros, nata, huevo, parmesano y queso gouda 10
	Tarta lorraine Tartaleta de masa quebrada gratinada al horno, salchicha , bacon, cebolla, nata, parmesano, huevo y queso gouda 10
V	Tarta Toscana Tartaleta de masa quebrada gratinada al horno con salsa pesto , pimientos asados y quesos gouda, parmesano, queso azul y emmental, nata y huevo 10
C V	Arroz con verduras al curry Arroz basmati con calabacín, cebolla, champiñones, pimientos, garbanzos, curry , comino y nata . (Pídelo con pollo , piña, plátano o mango! +1€) 11
	Ternera Strogonoff Arroz basmati con tiras de ternera y salsa de champiñones, nata y pimentón dulce 11
OSG	Moussaka Capas de berenjena y carne de ternera con bechamel , cebolla, tomate, canela y queso gouda . Gratinada 11
C	Carpaccio de carne Finas capas de carne de ternera cruda (previamente congelada) con aceite de albahaca, pimienta, sal y queso parmesano en lascas 11
C	Carpaccio Gourmet Carpaccio de carne con champiñones frescos, rúcula y sirope balsámico de Módena, aceite de albahaca, sal y pimienta 13

CARNES A LA PARRILLA

OSG	Entrecote a la parrilla Con ensalada o pasta boloñesa 13
OSG	Entrecote a la pimienta verde Con pimienta verde, cognac y nata . Acompañado de pasta 15
OSG	Entrecote al queso azul Con queso azul, cognac y nata . Acompañado de pasta 15
OSG	Entrecote Niza Con anchoas, aceitunas negras, alcaparras, ajo, perejil, tomate y aceite picante . Acompañado de pasta ... 15
OSG	Entrecote con salsa de setas y Gorgonzola Con nata, queso Gorgonzola, setas y champiñones . Acompañado de pasta 16



CARTA CERVEZAS

MAHOU 5* (5,5% Vol.)	3
Cerveza de baja fermentación elaborada con las mejores variedades de malta, lúpulo y levadura.	
MAHOU MAESTRA (7,5% Vol.)	3,50
Color ámbar con reflejos anaranjados; amargor fino y persistente.	
MAHOU BARRICA BOURBON (6.9% Vol.)	4
Predominan los aromas a coco y vainilla de la madera. Con notas intensas de caramelo, malta y cereal tostado así como sensaciones a frutas maduras y pera.	
SAN MIGUEL MANILA (5,8% Vol.)	3,50
Cerveza elaborada con lúpulos florales, fruta tropical y cítricos.	
SAN MIGUEL 1516 (4,2% Vol.)	3,50
Pilsen lager elaborada según la ley de pureza de 1516. Equilibrada y ligeramente tostada, con amargor profundo y fino.	
MILANA TOSTADA (5,8% Vol.)	4
Cerveza artesanal de Valladolid estilo AMBAR de alta fermentación.	
MILANA TRIGO (5,1% Vol.)	4
Cerveza artesanal de Valladolid estilo WIT de alta fermentación, sin filtrar.	
MAHOU 5* RADLER (3,2% Vol.)	3,50
De fragancia intensa con dominio de los cítricos a lima/limón y un ligero recuerdo a fruta tropical.	
MAHOU 5* SIN GLUTEN (5,5% Vol.)	3,50
MAHOU 0.0 % TOSTADA	3,50
La malta, su principal elemento, la responsable de su color tostado y contribuyente del sabor, aroma y cuerpo que la caracterizan.	

bebidas

Refrescos 350 ml	3,25
Agua Solán de Cabras 1/2	1,90
Agua con gas San Pellegrino 1/2	2,50

Por política de empresa solo servimos agua mineral.

IVA INCLUIDO

¡Deja hueco para el postre!



Tus comentarios y sugerencias serán bien recibidos. Nuestro principal objetivo es tu satisfacción. Deja tus comentarios en Trip Advisor o en cualquiera de nuestras redes sociales.



@RestauranteNiza

Instagram

@nizarestante



@nizavalladolid

