

il fornello



ENSALADAS Y ENTRANTES

Salads and starters / Salades et entrées



Ensalada Il Fornetto

🇪🇸 Brotes verdes, langostinos, aguacate, mango, fresas, cherries, aceitunas, vinagreta de mango y caviar
 🇬🇧 *Green sprouts, shrimp, avocado, mango, strawberries, cherries, olives, mango and caviar vinaigrette*
 🇫🇷 *Choux verts, crevettes, avocat, mangue, fraises, cerises, olives, vinaigrette de mangue et caviar*



Tibia de queso de cabra

Warm goat cheese / Fromage de chèvre chaud
 Brotes verdes variados, rulo de cabra, nueces, pasas, fresas, mermelada de tomate y vinagreta de frutos rojos.
Assorted green sprouts, goat cheese, nuts, raisins, strawberries, tomato jam and red fruit vinaigrette
Choux verts assortis, fromage de chèvre, noix, raisins secs, fraises, confiture de tomates et vinaigrette de fruits rouges.



Divina de burrata / Burrata divine

🇪🇸 Mezclum, tomate extasis, guanciale y salsa pesto
 🇬🇧 *Mezclum, ecstasy tomato, crispy guanciale and pesto sauce*
 🇫🇷 *Mezclum, tomate ecstasy, croustillant de guanciale et sauce pesto*



**Ensalada César
Caesar Salad / Salade César**

Brotes verdes variados, pollo, guanciale crujiente, picatostes, cherries, escamas de parmesano y salsa César.
Assorted green sprouts, chicken, crispy guanciale, croutons, cherries, parmesan flakes and caesar sauce
Choux verts assortis, poulet, croustillant de guanciale, croutons, cerises, copeaux de parmesan et sauce César



**Carpaccio de bacalao
Cod carpaccio / Carpaccio de morue**

🇪🇸 con tomate, caviar y aliño del chef
 🇬🇧 *with tomato, caviar and chef's dressing*
 🇫🇷 *avec tomate caviar et vinaigrette du chef*



**Carpaccio de Black Angus y foie
Black Angus et carpaccio de foie**

con laminas de parmesano, virutas de foie y aliño del chef.
with parmesan flakes, foie shavings and chef's dressing
avec tranches de parmesan, copeaux de foie et vinaigrette du chef



ENSALADAS Y ENTRANTES

Salads and starters / Salades et entrées



Ceviche de pescado
Fish Ceviche / Ceviche de Poisson

- 🇪🇸 Pescado fresco marinado en zumo de limón, acompañado de maíz blanco, maíz tostado, cebolla roja, cilantro, lechuga, picante y crujientes chifles de plátano.
- 🇬🇧 *Fresh fish marinated in lime juice, served with white corn, toasted corn, red onion, cilantro, lettuce, spicy and crispy plantain chips.*
- 🇫🇷 *Poisson frais mariné dans du jus de citron vert, accompagné de maïs blanc, maïs grillé, oignon rouge, coriandre, laitue, épicé et chips croustillantes de banane plantain.*



Ceviche de langostino
Prawn ceviche / Ceviche de crevettes

- Langostinos frescos marinados en zumo de limón, acompañados de cebolla roja, tomate, cilantro lechuga, maíz tostado y crujientes chifles de plátano. 🇪🇸
- Fresh prawns marinated in lime juice, served with red onion, tomato, coriander, lettuce, toasted corn and crispy plantain chips.* 🇬🇧
- Crevettes fraîches marinées dans du jus de citron vert, accompagnées d'oignon rouge, de tomate, de coriandre, laitue, de maïs grillé et de chips croustillantes de banane plantain.* 🇫🇷



Delicias de ventresca de atún
Tuna belly delectables
Délices de ventrèche de thon

- 🇪🇸 Rodajas de tomate Éxtasis, cebolla roja, ventresca de atún, anchoas del cantábrico y aceitunas negras
- 🇬🇧 *Ecstasy tomato slices, red onion, tuna belly, Cantabrian anchovies and black olives*
- 🇫🇷 *Tranches de tomate Éxtasis, oignon rouge, ventrèche de thon, anchois de la Cantabrie et olives noires.*



Tártar de salmon y aguacate
Salmon and avocado tartare
Tartare de Saumon et Avocat

- 🇪🇸 Salmón, aguacate, cebolla roja, alcaparras y pepinillos, aderezo, caviar acompañado de tostaditas
- 🇬🇧 *Salmon, avocado, red onion, capers and gherkins, dressing, caviar accompanied by toasts*
- 🇫🇷 *Saumon, avocat, oignon rouge, câpres et cornichons, vinaigrette, caviar accompagné de toasts*



Tabla de jamón ibérico y queso gourmet
Iberian ham and gourmet cheese platter
Planche de jambon ibérique et fromages gourmands

- Acompañados con pan de cristal 🇪🇸
- Accompanied with crystal bread* 🇬🇧
- Accompagné de pain cristal* 🇫🇷

MARISCOS Y PESCADOS

Seafood and fish / Fruits de mer et poissons



Sepia a la plancha / Grilled cuttlefish
Seiche grillée

 con patatas caseras y chips de verduras
 *with homemade potatoes and vegetable chips*
 *avec pommes de terre maison et chips de légumes*



Tentáculo de pulpo a la brasa
Grilled octopus tentacle / Tentacule de poulpe grillé

 con parmentier y crujiente de verduras
 *with parmentier and crispy vegetables*
 *avec parmentier et légumes croquants*



Dorada a la espalda
Sea bream / Dorada sur le dos

 con verduras variadas y patatas fritas caseras
 *with assorted vegetables and homemade fries*
 *avec des légumes variés et des frites maison*



Lenguado a la Menier / Sole Menier

 con guarnición del chef
 *con guarnición del chef*
 *avec garniture du chef*



Suprema de salmón / Salmon supreme
Suprême de saumon

 con verduras variadas y patatas fritas caseras
 *with assorted vegetables and homemade fries*
 *avec des légumes variés et des frites maison*



Bacalao gratinado a la muselina de ajo
Cod au gratin with garlic mousseline
Cabillaud gratiné à la mousseline d'ail

 con patatas fritas caseras y verduritas variadas
 *with homemade French fries and assorted vegetables*
 *avec des frites maison et des légumes variés*

MARISCOS Y PESCADOS

Seafood and fish / Fruits de mer et poissons



 Rodaballo con verduras de temporada
 *Turbot with seasonal vegetables*
 *Turbot aux légumes de saison*



Parrillada de mariscos
Seafood grill
barbecue de fruits de mer
 Gambas, cigalas, sepia, mejillones, almejas
 *Prawns, Norway lobster, cuttlefish,*
 *mussels, clams*
 *Crevettes, langoustine, seiche,*
 *moules, palourdes*



Mariscada Deluxe
Deluxe seafood/ Fruits de mer Deluxe
 Sepia, Gambas Rojas, Cigalas, Langostinos,
Mejillones, Almejas, Navajas,
 Bogavante, Vieiras, Caracoles de mar
 *Cuttlefish, Red Prawns, Norway lobster,*
 *Prawns, Mussels, Clams, Razors,*
Lobster, Scallops, Sea snails
Seiche, Crevettes rouges, Langoustine,
Gambas, Moules, Palourdes, Rasoirs,
Homard, Saint-Jacques, Escargots de mer



Sopa de marisco    
Seafood soup / Soupe aux fruits de mer
 Mejillones, almejas, langostinos, calamar y fideos
 *Mussels, clams, prawns, squid and noodles*
 *Moules, palourdes, crevettes, calmars et nouilles*



Combinado calamares plancha
Grilled squid combo / Assortiment de calmars grillés
con patatas fritas y verduritas variadas 
with French fries and assorted vegetables 
avec frites et légumes variés 

NUESTRAS PAELLAS

Our paellas / Nos paellas

*Precio por persona. Mínimo 2 personas
 *Price per person. Minimum 2 persons
 *Prix par personne. Minimum 2 personnes

-  Arroz caldoso de bogavante
-  Soupy lobster rice
-  Riz moelleux au homard



-  Paella de mariscos
-  Seafood paella
-  Paella aux fruits de mer



-  Paella de arroz negro
-  Black rice paella
-  Paella au riz noir



-  Paella mixta
-  Mixed paella
-  Paella mixte



-  Meloso de pulpo
-  Creamy octopus rice
-  Poulpe au riz crémeux



-  Fideuá
-  Fideua
-  Fideua



TAPAS



Mix de friture de la casa
House fried mix
Mélange frit maison

🇪🇸 Langostinos, puntillas, boquerones, calamares
🇬🇧 *Prawns, sprigs, anchovies, squid*
🇫🇷 *Crevettes, brins, anchois, calamars*



🇪🇸 Calamares a la andaluza
🇬🇧 Andalusian squid
🇫🇷 Calamars à la "Andaluza"



🇪🇸 Boquerones a la andaluza
🇬🇧 Andalusian anchovies
🇫🇷 Anchois andalous



🇪🇸 Puntillas a la andaluza
🇬🇧 Andalusian-style baby squid
🇫🇷 Mini Calamars à la Andalouse



🇪🇸 Boquerones en vinagre
🇬🇧 Anchovies in vinegar
🇫🇷 Anchois au vinaigre



🇪🇸 Calamares a la plancha
🇬🇧 Grilled squid
🇫🇷 Calamar grillé



🇪🇸 Patatas bravas caseras
🇬🇧 Homemade bravas potatoes
🇫🇷 Pommes de terre bravas maison



🇪🇸 Pulpo a la gallega
🇬🇧 Galician octopus
🇫🇷 Poulpe galicien



🇪🇸 Huevos rotos con jamón ibérico y virutas de foie/
🇬🇧 Scrambled eggs with Iberian ham and foie shavings
🇫🇷 Oeufs brouillés au jambon ibérique
et copeaux de foie



🇪🇸 Melón con jamón ibérico
🇬🇧 Melon with Iberian ham
🇫🇷 Melon au jambon ibérique

TAPAS



Ostras
 Oyster
 Huître



10uds

Gambones a la plancha
 Grilled prawns
 Crevettes grillées



10uds

Langostinos de Sant Carles de la Ràpita a la plancha
 Grilled Sant Carles de la Ràpita prawns
 Crevettes grillées de Sant Carles de la Ràpita



10uds

Gambas en tempura con salsa teriyaki y sésamo
 Prawns in tempura with teriyaki sauce and sesame
 Crevettes en tempura avec sauce teriyaki et sésame



Almejas marinera
 Seafood clams
 Palourdes de fruits de mer



Berberechos a la plancha
 Grilled cockles
 Coques grillées



Canyut a la plancha
 Grilled canyut
 Canyut grillé



Mejillones al vapor
 Steamed mussels
 Moules à la vapeur



Mejillones a la plancha
 Grilled mussels
 Moules grillées



Mejillones a la marinera
 Mussels with marinara sauce
 Moules sauce marinara

TAPAS



6uds



- Croquetas de jamón ibérico
- Iberian ham croquettes
- Croquettes de jambon ibérique



6uds



- Croquetas de cocido
- Cooked croquettes
- Croquettes cuites



6uds



- Croquetas boletus
- Boletus croquettes
- Croquettes aux bolets



- Lágrimas de pollo
- Chicken tears
- Larmes de poulet
con vinagreta de miel y mostaza
with honey and mustard vinaigrette
avec vinaigrette miel et moutarde



- Pimientos del padrón
- Padrón peppers
- Piments padrón



- Gazpachito andaluz**
- Verduritas frescas y variadas,
picatostes, picadillo del chef
- Fresh and assorted vegetables,
croutons, chef's garnish*
- Légumes frais et variés,
croûtons, garniture du chef*



- Alitas de pollo
- Chicken wings
- Ailes de poulet
con salsa barbacoa
with barbecue sauce
avec sauce barbecue



- Tequeños ripieni di formaggio**
- Dedos hechos de harina de trigo
relleno de queso acompañado
con salsa de guacamole/miel y mostaza
- Fingers made from wheat flour, filled with
cheese, accompanied with guacamole/honey
and mustard sauce*
- Doigts faits de farine de blé, remplis de
fromage, accompagnés de sauce
guacamole/miel et moutarde*

NUESTRAS CARNES

Our meats / Nos viandes



Entrecot / Ribeye steak / Entrecôte

 con patatas fritas caseras y verduritas variadas
 *with homemade potato gratin and assorted vegetable*
 *avec frites maison et légumes assortis*



Chuletón de vaca 500gr aprox (25 días maduración)

Beef steak 500 gr approx. (25 days maturation)

Steak de boeuf 500 gr env. (afinage 25 jours)

con patatas fritas caseras y verduritas variadas 
with homemade potato gratin and assorted vegetable 
avec frites maison et légumes assortis 



Picana al estilo Brasileño

Picanha Brazilian style

Picanha à la brésilienne

 con yuca frita, farofa y picadillo casero al estilo brasileño
 *with fried yucca, farofa and homemade Brazilian-style picadillo*
 *avec yucca fritt, farofa et picadillo maison à la brésilienne*



Cordero a la plancha

Grilled lamb

Agneau grillé

con crujiente de verduras y patatas fritas caseras 
With salad and homemade French fries 
avec légumes croquants et frites maison 



Pluma ibérica

berian pork feather steak

Pluma ibérique

 con patatas fritas caseras y verduritas variadas
 *with homemade French fries and assorted vegetables*
 *avec des frites maison et des légumes variés*



Pollo al horno

Baked chicken

Poulet au four

con ensalada y patatas fritas caseras 
With salad and homemade French fries 
Avec salade et frites maison 

NUESTRAS CARNES

Our meats / Nos viandes



Costillas a la barbacoa / BBQ Ribs
Côtes levées au barbecue

con patatas fritas caseras
with homemade French fries
avec des frites maison



Escalopa de ternera
Escalope of beef
Escalope de boeuf

con patatas fritas caseras y verduritas variadas
with homemade French fries and assorted vegetables
avec des frites maison et des légumes variés



Escalopa de pollo crujiente
Crispy chicken escalope
Escalope de poulet croustillante

con patatas fritas y verduritas variadas
With French fries and assorted vegetables
Avec des frites et des légumes variés



Pehuga de pollo
Chicken breast
Blanc de poulet

con patatas fritas caseras y verduritas variadas
with homemade French fries and assorted vegetables
avec des frites maison et des légumes variés

Salsas 2€ de suplemento Sauces €2 supplement Supplément sauces 2 €

- Salsa a la pimienta
- Pepper sauce
- Sauce au poivre
- Roquefort
- (y nata)
- (and cream)
- (et crème)
- Ali oli
- Garlic mayonnaise
- Aïoli

- Guacamole
- Guacamole
- Guacamole



Ración de pan
Bread ration
Ration pain



Pan de cristal
Glass bread
Pain de cristal



Pan de ajo
Garlic bread
Pain à l'ail



Pan de ajo con queso
Garlic bread with cheese
Pain à l'ail avec fromage

HAMBURGUESAS

Burgers / Hamburgers



Hamburguesa Americana (pan baguette)

American Burger (baguette bread)

Burger Américain (pain baguette)

lechuga, tomate, queso, jamón York, beicon, huevo duro, salsa burguer y patatas fritas

lettuce, tomato, cheese, cooked ham, bacon, hard-boiled egg, burger sauce and French fries

laitue, tomate, fromage, jambon blanc, bacon, œuf dur, sauce burger et frites



Ternera casera con queso de rulo de cabra (pan brioche)

Homemade beef with goat cheese log (brioche bun)

Bœuf maison au fromage de chèvre en bûche (pain brioché)

lechuga, tomate, ternera, queso de cabra, huevo, cabolla caramelizada (con patatas)

lettuce, tomato, beef, goat cheese, egg, caramelized onion (with potatoes)

laitue, tomate, bœuf, fromage de chèvre, oeuf, oignon caramélisé (avec des pommes de terre)



Pollo crujiente (pan brioche)

Crispy chicken (brioche bun)

Poulet croustillant (pain brioché)

lechuga, tomate, pechuga de pollo, queso (con patatas)

lettuce, tomato, chicken breast, cheese (with French fries)

laitue, tomate, blanc de poulet, fromage (avec des frites)

ALÉRGENOS /ALLERGENS /ALLERGÈNES

CEREALES CON GLUTEN	CRUSTACEOS MARISCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS
DES CÉRÉALES AVEC GLUTEN	CRUSTACEANS SEAFOOD	EGG	FISH	PEANUTS	SOY	DAIRY PRODUCTS	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFITES	LUPINS	MOLLUSCS
	CRUSTACÉS FRUIT DE MER	OEUF	POISSON	CACAHUÈTES	SOJA	LES PRODUITS LAITIERS	FRUITS SECS	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPINS	MOLLUSQUES

PIZZAS BLANCAS

White Pizzas / Pizzas blanches



Pizza Genovesa

- 🇪🇸 Nata, mozzarella, jamón dulce, champiñones, cebolla, pesto
- 🇬🇧 *Cream, mozzarella, sweet ham, mushrooms, onion, pesto*
- 🇫🇷 *Crème, mozzarella, jambon doux, champignons, oignon, pesto*



Pizza Carbonara

- 🇪🇸 Mozzarella, guanciale, nata y huevo
- 🇬🇧 *Mozzarella, guanciale, cream and egg*
- 🇫🇷 *Mozzarella, guanciale, crème et œuf*

NUESTRAS PIZZAS

Our Pizzas / Nos Pizzas



Pizza Il Forneto de Lu&Ji

- 🇪🇸 Tomate, mozzarella, rulo de cabra, nueces, pasas, tomates en textura y miel
- 🇬🇧 *Tomato, mozzarella, goat cheese log, walnuts, raisins, textured tomatoes and honey*
- 🇫🇷 *Tomate, mozzarella, fromage de chèvre en bûche, noix, raisins secs, tomates texturées et miel*



Pizza 5 quesos

- 🇪🇸 Tomate, mozzarella, brie, roquefort, emmental, parmesano
- 🇬🇧 *Tomato, mozzarella, brie, roquefort, emmental, parmesan*
- 🇫🇷 *Tomate, mozzarella, brie, roquefort, emmental, parmesan*



Pizza Melanzane

- 🇪🇸 Tomate, mozzarella, berenjena, rulo de cabra y miel
- 🇬🇧 *Tomato, mozzarella, eggplant, goat cheese log and honey*
- 🇫🇷 *Tomate, mozzarella, aubergine, fromage de chèvre en bûche et miel*



Pizza Barbacoa

- 🇪🇸 Tomate, mozzarella, carne, guanciale, salsa barbacoa
- 🇬🇧 *Tomato, mozzarella, meat, guanciale, barbecue sauce*
- 🇫🇷 *Tomate, mozzarella, viande, guanciale, sauce barbecue*

NUESTRAS PIZZAS

Our Pizzas / Nos Pizzas



Pizza Pepperoni



 Tomate, mozzarella y pepperoni
 *Tomato, mozzarella and pepperoni*
 *Tomate, mozzarella et pepperoni*



Pizza Hawaiana

 Tomate, mozzarella, prosciutto y piña caramelizada
 *Tomato, mozzarella, prosciutto and*
 *caramelized pineapple*
 *Tomate, mozzarella, jambon cru et*
 *ananas caramélisé*



Pizza Prosciutto



 Tomate, mozzarella y jamón dulce
 *Tomato, mozzarella and prosciutto*
 *Tomate, mozzarella et prosciutto*



Pizza Margarita

 Tomate, mozzarella, parmesano y orégano
 *Tomato, mozzarella, parmesan and oregano*
 *Tomate, mozzarella, parmesan et origan*



Pizza Veneciana



 Tomate, mozzarella, champiñones, prosciutto,
parmesano, orégano y perejil
 *Tomato, mozzarella, mushrooms, prosciutto,*
parmesan, oregano and parsley
 *Tomate, mozzarella, champignons, jambon de parme,*
parmesan, origan et persil



Pizza Tropical

 Tomate, mozzarella, piña caramelizada, pollo crujiente,
parmesano y orégano
 *Tomato, mozzarella, caramelized pineapple,*
crispy chicken, parmesan and oregano
 *Tomate, mozzarella, ananas caramélisé, poulet croustillant*
 *parmesan et origan*

NUESTRAS PIZZAS

Our Pizzas / Nos Pizzas



Pizza Ibérica

 Tomate, mozzarella, jamón ibérico, parmesano y orégano
 *Tomato, mozzarella, ibérico ham, parmesan and oregano*
 *Tomate, mozzarella, jambon ibérique, parmesan et origan*



Pizza Tonno

 Tomate, mozzarella, atún, cebolla, 
 aceitunas negras, parmesano y orégano
 *Tomato, mozzarella, tuna, onion, black olives,  parmesan and oregano*
 *Tomate, mozzarella, thon, oignon, olives noires, parmesan et origan*



Pizza di burrata e pesto

 Tomate, mozzarella, tomate textura, burrata, salsa pesto, parmesano y orégano
 *Tomato, mozzarella, textured tomato, burrata, pesto sauce, parmesan and oregano*
 *Tomate, mozzarella, tomate texturée, burrata, sauce pesto, parmesan et origan*



Pizza di Capra 

 Tomate, mozzarella, rulo de cabra, cebolla caramelizada, parmesano y orégano
mozzarella, goat cheese log, caramelized onion, parmesan, and oregano
 *Tomate, mozzarella, fromage de chèvre en bûche, oignon caramélisé, parmesan et origan*



Pizza Boscalola

 Tomate, mozzarella, salchicha fresca, champiñones, queso de cabra y cebolla caramelizada
 *Tomato, mozzarella, fresh sausage, mushrooms, goat cheese and caramelized onion*
 *Tomate, mozzarella, saucisse fraîche, champignons, fromage de chèvre et oignon caramélisé*



Pizza Ranchera

 Tomate, pimienta roja, verde, maíz, cebolla, pepperoni
 *Tomato, mozzarella, green pepper, red pepper, onion, corn and pepperoni*
 *Tomate, mozzarella, poivron vert, poivron rouge, oignon, maïs et pepperoni*



Todas las pizzas llevan parmesano y orégano · All pizzas come with parmesan and oregano · Toutes les pizzas sont garnies de parmesan et d'origan

PASTAS Y SALSAS

Pasta and sauces / Pâtes et sauces



Rigatoni



Espaguetis



Salsas 2€ suplemento / Sauces €2 supplement

Boloñesa: tomate y carne



Bolognese: tomato and meat

Bolognaise: tomate et viande

Roquefort: Roquefort y nata



Roquefort: Roquefort and cream

Roquefort : Roquefort et crème

Pesto casero: albahaca, piñones, parmesano y aceite



Homemade pesto: basil, pine nuts, parmesan and oil

Pesto maison : basilic, pignons de pin, parmesan et huile

Carbonara: huevo, nata, bacón



Carbonara: egg, cream, bacon

Carbonara : œuf, crème, bacon

Linguine Frutti Di Mare



Mejillones, calamar, langostinos, almejas y tomate

Mussels, squid, prawns, clams, and tomato

Moules, calamar, crevettes, palourdes et tomate

Fungui: nata, champiñones variados

Fungui: cream, assorted mushrooms

Funghi : crème, champignons assortis

GRATINADOS

GRATIN



Canelones de carne

Meat cannelloni

Cannellonis à la viande



Lasagna de carne

Meat lasagna

Lasagne à la viande



Rigatoni gratinados con bolognesa y bechamel

Rigatoni au gratin with bolognese and white sauce

Rigatoni gratinés à la bolognaise et sauce blanche



MEXICANA

TEX-MEX



Tacos Mix



- 🇪🇸 Tortita trigo, cochinita pibil, tinga de pollo, ternera
- 🇬🇧 *Wheat tortilla, cochinita pibil, chicken tinga, beef*
- 🇫🇷 *Tortilla de blé, cochinita pibil, tinga de poulet, bœuf*



Nachos Tex-Mex



- 🇪🇸 Carne, frijoles, queso y pico de gallo (salsa)
- 🇬🇧 *Meat, beans, cheese, and fresh tomato salsa*
- 🇫🇷 *Viande, haricots, fromage et salsa fraîche de tomates*

VEGETARIANO

Vegetarian / Végétarien



- 🇪🇸 Parrillada de verduras
- 🇬🇧 *Grilled vegetables*
- 🇫🇷 *Légumes grillés*



- 🇪🇸 Lasagna de verdura
- 🇬🇧 *Vegetable lasagna*
- 🇫🇷 *Lasagne aux légumes*



- 🇪🇸 Pizza vegetal
- 🇬🇧 *Vegetable pizza*
- 🇫🇷 *Pizza aux légumes*



- Hamburguesa Heura
- Heura burger
- lechuga, tomate, cebolla (con patatas fritas)
- lettuce, tomato, onion (with French fries)*
- laitue, tomate, oignon (avec des frites)*

SUGERENCIAS DEL CHEF

Chef's suggestions / Suggestions du chef



 Ostras
 Oyster
 Huître



 Berberechos a la plancha 
 Grilled cockles
 Coques grillées



   
Ceviche de pescado
Fish Ceviche / Ceviche de Poisson

-  Pescado fresco marinado en zumo de limón, acompañado de maíz blanco, maíz tostado, cebolla roja, cilantro, lechuga, picante y crujientes chifles de plátano.
-  *Fresh fish marinated in lime juice, served with white corn, toasted corn, red onion, cilantro, lettuce, spicy and crispy plantain chips.*
-  *Poisson frais mariné dans du jus de citron vert, accompagné de maïs blanc, maïs grillé, oignon rouge, coriandre, laitue, épicé et chips croustillantes de banane plantain.*



   
Ceviche de langostino
Prawn ceviche / Ceviche de crevettes

-  Langostinos frescos marinados en zumo de limón, acompañados de cebolla roja, tomate, cilantro, lechuga, maíz tostado y crujientes chifles de plátano.
-  *Fresh prawns marinated in lime juice, served with red onion, tomato, coriander, lettuce, toasted corn and crispy plantain chips.*
-  *Crevettes fraîches marinées dans du jus de citron vert, accompagnées d'oignon rouge, de tomate, de coriandre, laitue, de maïs grillé et de chips croustillantes de banane plantain.*



 Rodaballo con verduras
 *Turbot with vegetables*
 *Turbot aux légumes*



 Langostinos de Sant Carles de la Ràpita a la plancha
 Grilled Sant Carles de la Ràpita prawns
 Crevettes grillées de Sant Carles de la Ràpita

10uds

*Consultar disponibilidad / Ask for availability / À vérifier avec le personnel

POSTRES CASEROS

Homemade desserts / Desserts faits maison



Torrija



Tiramisú

Volcán de chocolate con helado de vainilla

Chocolate volcano with vanilla ice cream

Volcan au chocolat avec glace à la vanille



Valenciano (zumo de naranja y helado de vainilla)

Valenciano (orange juice and vanilla ice cream)

Valenciano (jus d'orange et glace vanille)



Tiramisú



Tarta de queso con frutos rojos

Baked cheesecake with red berries

Cheesecake au four avec fruits rouges



Tarta de queso al horno casera

Homemade baked cheesecake

Cheesecake maison au four avec



Torrija caramelizada con helado de leche merengada

"Torrija": Caramelized brioche with cream and meringue milk ice cream

"Torrija" Brioche caramélisée avec glace au lait meringué



Tequeños de chocolate con bola de helado de coco

Chocolate tequeños with a scoop of coconut ice cream

Tequeños au chocolat avec une boule de glace à la noix de coco



MENÚ INFANTIL

Kids menu / Menu enfant

Postre (helado) y bebida incluida
*Menú individual hasta 8 años

Dessert (ice cream) and drink included
*Individual menu up to 8 years

Dessert (glace) et boisson inclus
*Menu individuel jusqu'à 8 ans

Salchipapa

"Salchipapa": Sausage and fries

"Salchipapa": Saucisse et frites

Nuggets con patatas

Nuggets with potatoes

Nuggets aux pommes de terre

Espaguetis boloñesa

Spaghetti bolognese

Spaghetti bolognaise

Hamburguesa con patatas

Burger with potatoes

Hamburger aux pommes de terre



BEBIDAS / DRINKS / BOISSONS

REFRESCOS 350ml. SOFT DRINKS / BOISSONS GAZEUSES

Coca Cola / Zero
Fanta limón / lemon
Fanta naranja / orange
Aquarius limón / lemon
Aquarius naranja / orange
Nestea
Sprite
Bitter Kas
Tónica
Agua con gas
Soda water
Agua mineral 1/2L
Mineral water 1/2 L. - Eau minérale 1/2 L.
Agua mineral 1L
Mineral water 1L. - Eau minérale 1L.
Red Bull
Zumo Piña
Pineapple Juice / Jus d'ananas
Zumo Naranja
Orange Juice / Du Jus d'orange
Zumo Manzana
Apple juice / Jus de pomme
Zumo Melocotón
Peach juice / Jus de pêche
Cacaolat



CERVEZAS BEERS / BIÈRES



Caña
Champú



Jarra
Champú

Estrella Damm



Estrella Damm 0,0



Free Damm Lemon 0,0



Amstel Oro tostada 0,0



Voll-Damm



1906



Corona



Estrella Galicia



APERITIVOS

Mionetto 0.0%

Mionetto Spritz

Campari Spritz

SANGRIA



Sangria de vino tinto 1L
Wine Sangria 1L



Sangria de cava 1L
Cava Sangria 1L



Sangria de vino blanco 1L
White Wine Sangria 1L



Copa Sangria 60cl
Sangria glass 60 cl

VINOS / WINES / VINS

VINOS TINTOS / RED WINES / VINS ROUGES

TERRA ALTA



Tinto de la Casa Clos del Pinell

85% Garnacha Negra 15% Cariñena

En boca es cremoso, carnoso, fresco y muy seductor. Su paso por boca es largo y sedoso.



D.O RIOJA



Pata Negra - Vendimia seleccionada

100% Tempranillo

En boca es redondo y elegante, con notas de fruta roja madura, vainilla y un sutil toque tostado. Taninos suaves y final largo.



Tobía Cuvée Crianza

100% Tempranillo

En boca es equilibrado y expresivo, con notas de fruta madura, vainilla y toques especiados de la crianza. Taninos redondos y final elegante.



Valdelana Crianza

100% Tempranillo

En boca es suave y estructurado, con sabores a fruta roja madura, notas tostadas y un toque especiado. Buena acidez y taninos redondos



Pata Negra Crianza

100% Tempranillo

En boca es redondo y equilibrado, con notas de fruta madura, vainilla y ligeros matices de madera. Taninos suaves y final persistente.



Ramón Bilbao Crianza

100% Tempranillo

En boca es fresco y equilibrado, con notas de frutas rojas, especias suaves y un toque ahumado de la crianza. Final largo y elegante..



RIBERA DEL DUERO



Gorgorito Roble

100% Tempranillo

La entrada en boca es agradable y estructurada. Los taninos aportan plenitud en boca, obteniendo un post gusto duradero.



Tiberio Crianza

100% Tempranillo

En boca es estructurado y elegante, con notas de fruta negra madura, toques especiados y un fondo de madera bien integrada. Final largo y armonioso.



Cantovera 9

100% Tempranillo

En boca es intenso y equilibrado, con notas de frutos negros, vainilla y un ligero toque balsámico. Buena estructura y final persistente.



MONTSANT



Mas de la Pau

Garnacha, Cariñena y Syrah

En boca es equilibrado y expresivo, con notas de fruta negra madura, ligeros toques especiados y una textura redonda. Final persistente y elegante.



3,80 €



Perlat Crianza

Garnacha, Cariñena y Syrah

En boca es redondo y sabroso, con notas de fruta negra madura, especias dulces y un toque mineral característico de la zona. Taninos suaves y final elegante.



PRIORAT



Vinyes de Poboleda

Garnacha tinta, Mazuela

En boca es completo y potente, con recuerdos de confituras y cacao. Muy largo, elegante y bien equilibrado, con notas de crianza.



Pissarres Crianza

60% Garnacha, 40% Samsó (Cariñena)

En boca es complejo y bien equilibrado, con sabores a frutas negras maduras y notas tostadas. Buena acidez y taninos redondeados, con un final largo y persistente.



VINOS / WINES / VINS

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES / VINS ROSÉS



3,00 €

Rosado de la Casa Clos del Pinell

D.O. Terra Alta

100% Garnacha Negra

En boca es fresco y afrutado, con notas de frutos rojos y un toque floral. Buena acidez y final elegante.



Lambrusco La Modenese

Bodega La Modenese I D.O.C. Lambrusco

Vino joven rosado de la región de Módena (Italia).



Fragolino

Bodega Abbazia Di San Gaudenzio

D.O. Piemonte

Bebida aromatizada a base de vino espumante; Vino espumoso, glucosa, fructosa, azúcar, aromas, zumo de fresa.



Hoya de los Lobos

D.O. Navarra

100% Garnacha

En boca es fresco y afrutado, con notas de frutas rojas y un delicado toque floral. Ligero, equilibrado y muy fácil de beber.



Ramón Bilbao

D.O.Ca. Rioja

100% Garnacha

En boca es delicado y refrescante, con notas de fresa, frambuesa y un toque floral. Ligero, elegante y con un final afrutado y persistente.

VINOS BLANCOS / WHITE WINES / VINS BLANCS



Blanco de la Casa Clos de Pinell

D.O. Terra Alta

100% Garnacha Blanca

En boca es cremoso y carnoso, con una frescura seductora y un paso largo y sedoso.



Prohom Experimentia

D.O. Terra Alta

Garnacha Blanca y Macabeo

En boca presenta una acidez refrescante, con notas intensas de flores, albaricoque y melocotón, complementadas por un sutil toque de levadura.



LaFou Els Amelers

D.O. Terra Alta

100% Garnacha Blanca

En boca es fresco y amplio, con notas de frutas blancas, cítricos y un toque mineral. Buena acidez y final persistente.



Perlat

D.O. Montsant

Garnacha Blanca y Macabeo

En boca es fresco y equilibrado, con notas de frutas blancas, cítricos y un toque floral. Buena acidez y final persistente.



Bespén

D.O. Rueda Somontano

Chardonnay y Macabeo

En boca es fresco y seco, con notas de frutas blancas y una acidez equilibrada que aporta vivacidad. Final limpio y persistente.



Hoya de los Lobos

D.O. Navarra

100% Chardonnay

En boca es fresco y equilibrado, con notas de frutas tropicales y cítricos. Buena acidez y final persistente.



Naxus

D.O. Rueda

100% Verdejo

En boca es fresco y afrutado, con notas de cítricos y frutas tropicales. Buena acidez y final persistente.



Carramata

D.O. Rueda

100% Verdejo

En boca es fresco y equilibrado, con notas frutales y un final suave. Albaricoque y un fondo mineral placentero.



El Perro Verde

D.O. Rueda

100% Verdejo

En boca es fresco y vivaz, con intensas notas de fruta tropical, manzana verde y un toque herbáceo típico del Verdejo. Buena acidez y final refrescante.



Valdecuevas

D.O. Rueda

Sauvignon Blanc

En boca es fresco, equilibrado y aromático, con notas de frutas tropicales, cítricos y un sutil toque herbáceo. Buena acidez y final persistente.



Nabuc Blanco Semi-dulce

Bodegas Conde Suero I D.O. Rias Baixas

Garnacha Blanca y Moscatel de Alejandría

En boca es dulce y fresco, con notas de pera, melón y un toque de manzanilla.



El Marido de mi amiga Semi-dulce

Bodegas Vallobrera I D.O. Rioja

Tempranillo blanco, Malvasía, Sauvignon blanc.

En boca presenta un gran volumen, con una entrada dulce y un paso fresco y ligero, logrando un equilibrio que lo convierte en un semidulce que no empalaga.

VINOS / WINES / VINS

VINOS DE AGUJA / SPARKLING WINES / VINS PÉTILLANTS



Blanc Pescador

Bodega Perelada | D.O. Cataluña
Macabeo, Parellada y Xarel·lo
Fresco, de rostro pálido amarillo verdoso pero brillante mirada, se descubre aromático y deliciosamente vigoroso..



Fizzy 5.5 Verdejo Frizzante

Mosto de uva parcialmente fermentado
100% Verdejo
En boca es fresco y agradable, con una burbuja fina y un equilibrio entre acidez y dulzor.

CAVAS



Blanc de Blancs

Freixenet | D.O. Cava
Macabeo, Xarel·lo y Parellada
En boca es fresco y equilibrado, con notas de manzana y cítricos



Freixenet 0.0% Alcohol Free Blanco

Freixenet
En boca es refrescante, con abundantes sabores a frutas tropicales y cítricos.



Freixenet Ice Cuvée Especial Semi Seco

Freixenet | D.O. Cava
Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay.
En boca es cremoso y dulce, con notas de melocotón, pera madura, flores y toques de frutas tropicales. Burbuja fina y elegante, con un final refrescante.



Juvé & Camps Reserva Familia

Juvé & Camps | D.O. Cava
Xarel·lo, Macabeo y Parellada
Frescor propio de las notas florales y frutos blancos lo complementa una amplia gama de matices especiados gracias a su crianza.



Freixenet Ice Rosé

Freixenet | D.O. Cava
Garnacha y Pinot Noir.
En boca es afrutado y refrescante, con notas intensas de frutos del bosque como frambuesas, endrinas y fresas, complementadas con matices de anís y especias.



Anna de Codorníu Brut Nature

Codorníu | D.O. Cava
Chardonnay, Parellada, Xarel·lo y Macabeo
Aromas delicados, un frescor inconfundible y una personalidad única.

VINO ESPUMOSO



Freixenet Prosecco

D.O.C. Prosecco
100% Glera
En boca es limpio y fresco, con tonos de limón maduro, manzana verde y pomelo.



Freixenet Italian Rosé

D.O.C. Prosecco
Glera y Pinot Noir
Fresco y afrutado, con un delicado aroma de frutos del bosque sobre un elegante fondo de flores blancas y manzanas.

CHAMPAGNES



MUMM Cordon Rouge

Maison MUMM | AOC Champagne
Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier
Suave y muy afrutado, aromas a frutos rojos, albaricoques secos, ralladura de cítricos y brioche tostada.



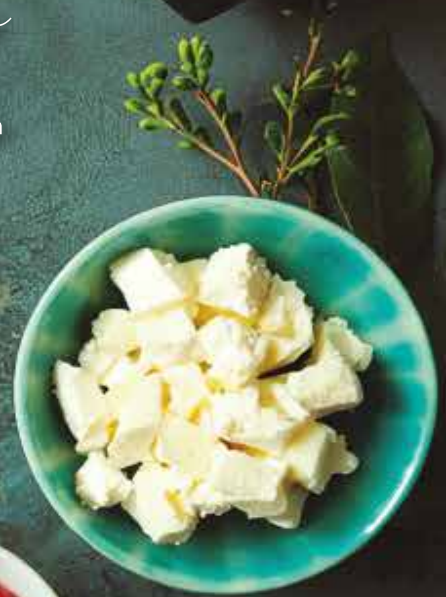
Moët & Chandon

Maison Moët & Chandon | AOC Champagne
Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir
Aroma a manzana verde y cítricos. Cuerpo de a pinot noir, suavidad de la pinot meunier y la delicadeza de la chardonay en total armonía.



il fornnetto

Passeig de Pau Casals, 58 · Platja de la Pineda



ALÉRGENOS /ALLERGENS /ALLERGÈNES



 CEREALES
CON GLUTEN
 CEREALS
WITH GLUTEN
 DES CÉRÉALES
AVEC GLUTEN



CRUSTÁCEOS
MARISCO
CRUSTACEANS
SEAFOOD
CRUSTACÉS
FRUIT DE MÉR



HUEVO
EGG
OEUF



PESCADO
FISH
POISSON



CACAHUETES
PEANUTS
CACAHUËTES



SOJA
SOY
SOJA



LÁCTEOS
DAIRY
PRODUCTS
LES PRODUITS
LAITIERS



FRUTOS SECOS
NUTS
FRUITS SECS



APIO
CELERY
CÉLERI



MOSTAZA
MUSTARD
MOUTARDE



SÉSAMO
SESAME
SÉSAME



SULFITOS
SULFITES
SULFITES



ALTRAMUCES
LUPINS
LUPINS



MOLUSCOS
MOLLUSCS
MOLLUSQUES