

il fornello



ENSALADAS Y ENTRANTES

Salads and starters / Salades et entrées



18,90€



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*



17,90€



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.*



16,90€



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*



17,90€



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, croûtons, cerises, copeaux de parmesan et sauce César*



17,90€



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*



17,90€



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



18,00€



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.*



18,00€



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.*



16,90€



Delicias de ventresca de atún
Tuna belly deicacies
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.*



18,90€



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*



23,90€



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



22,90€



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



27,90€



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



23,90€



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



27,90€



Lenguado a la Menier / Sole Menier

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



23,90€



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



22,90€



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*



29,90€



1 persona
34,90€



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*



2 personas
109€



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*



19,50€

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, calamars et nouilles*



18,90€



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



30,90€



21,90€



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



21,90€



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



21,90€



-  Paella mixta
-  Mixed paella
-  Paella mixte



29,90€



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



21,90€

-  Fideuá
-  Fideua
-  Fideua



TAPAS



23,90€

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

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



15,90€

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



14,90€

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



9,90€

15,90€

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

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



15,90€

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



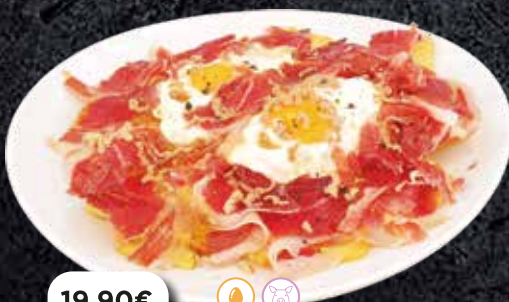
24,90€

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



9,50€

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



19,90€

🇪🇸 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



15,90€

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

TAPAS



3,90€/ud



Ostras
 Oyster
 Huître



10uds

19,90€

Gambones a la plancha
 Grilled prawns
 Crevettes grillées



10uds

29,90€



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

21,90€



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



17,90€



Almejas marinera
 Seafood clams
 Palourdes de fruits de mer



16,90€



Berberechos a la plancha
 Grilled cockles
 Coques grillées



16,90€



Canyut a la plancha
 Grilled canyut
 Canyut grillé



15,90€



Mejillones al vapor
 Steamed mussels
 Moules à la vapeur



15,90€



Mejillones a la plancha
 Grilled mussels
 Moules grillées



16,90€



Mejillones a la marinera
 Mussels with marinara sauce
 Moules sauce marinara

TAPAS

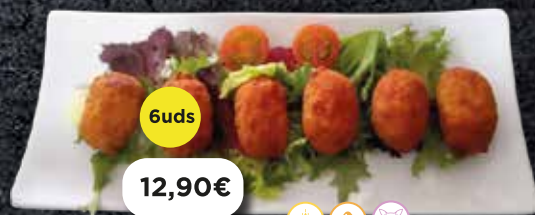


6uds

12,90€



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



6uds

12,90€



- Croquetas de cocido
- Cooked croquettes
- Croquettes cuites



13,90€

6uds



- Croquetas boletus
- Boletus croquettes
- Croquettes aux bolets



13,50€



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



8,90€

- Pimientos del padrón
- Padrón peppers
- Piments padrón



9,90€



- 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



9,90€

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



9,90€



- 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



22,90€



Entrecot / Ribeye steak / Entrecôte

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



38,00€



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 



19,90€



Picanha 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*



19,90€

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 



19,90€



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*



16,90€

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



19,90€

Costillas a la barbacoa / BBQ Ribs
Côtes levées au barbecue

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



17,90€

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



16,50€

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



15,50€

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



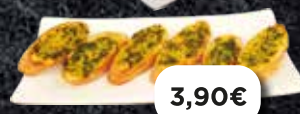
Ración de pan
Bread ration
Ration pain

1,00€



5,40€

Pan de cristal
Glass bread
Pain de cristal



3,90€

Pan de ajo
Garlic bread
Pain à l'ail



5,40€

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

HAMBURGUESAS

Burgers / Hamburgers



18,90€



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



17,90€



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)



16,90€



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
CEREALS WITH GLUTEN	CRUSTACEANS SEAFOOD	EGG	FISH	PEANUTS	SOY	DAIRY PRODUCTS	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFITES	LUPINS	MOLLUSCS
DES CÉRÉALES AVEC GLUTEN	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



16,90€

Pizza Genovesa

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



16,90€

Pizza Carbonara

- Spain 🇪🇸 Mozzarella, guanciale, nata y huevo
- United Kingdom 🇬🇧 Mozzarella, guanciale, cream and egg
- France 🇫🇷 Mozzarella, guanciale, crème et œuf



NUESTRAS PIZZAS

Our Pizzas / Nos Pizzas



16,50€

Pizza Il Forneto de Lu&Ji

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



15,50€

Pizza 5 quesos

- Spain 🇪🇸 Tomato, mozzarella, brie, roquefort, emmental, parmesan
- United Kingdom 🇬🇧 Tomato, mozzarella, brie, roquefort, emmental, parmesan
- France 🇫🇷 Tomate, mozzarella, brie, roquefort, emmental, parmesan



15,50€

Pizza Melanzane

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



16,60€

Pizza Barbacoa

- Spain 🇪🇸 Tomato, mozzarella, carne, guanciale, salsa barbacoa
- United Kingdom 🇬🇧 Tomato, mozzarella, meat, guanciale, barbecue sauce
- France 🇫🇷 Tomate, mozzarella, viande, guanciale, sauce barbecue



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

NUESTRAS PIZZAS

Our Pizzas / Nos Pizzas



14,50€

Pizza Pepperoni



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



15,50€



Pizza Hawaiana

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



14,50€

Pizza Prosciutto



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



13,50€



Pizza Margarita

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



15,50€



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



16,50€



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

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

NUESTRAS PIZZAS

Our Pizzas / Nos Pizzas



18,50€



Pizza Ibérica

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



15,50€



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



16,90€



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



15,90€



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



16,90€



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



16,90€



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



13,90€



Espaguetis



13,90€



17,90€

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



14,90€

Canelones de carne



Meat cannelloni

Cannellonis à la viande



15,90€

Lasagna de carne

Meat lasagna

Lasagne à la viande



13,90€

Rigatoni gratinados con bolognesa y bechamel

Rigatoni au gratin with bolognese and white sauce

Rigatoni gratinés à la bolognaise et sauce blanche



MÉXICANA

TEX-MEX



15,50€

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*



16,90€

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



19,90€

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



19,90€



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



19,90€



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



19,90€



- 🇪🇸 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



3,90€/ud

Ostras
 Oyster
 Huître



16,90€

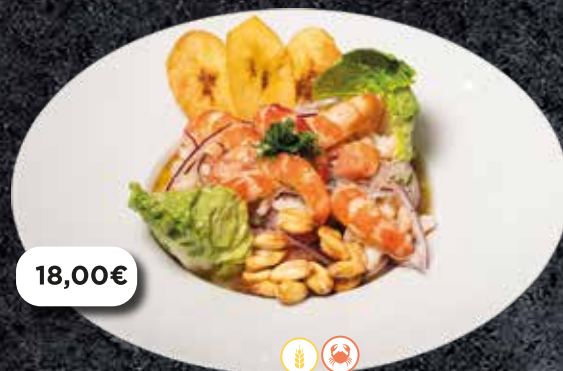
Berberechos a la plancha
 Grilled cockles
 Coques grillées



18,00€

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.*



18,00€

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.*



29,90€

Rodaballo con verduras
 Turbot with vegetables
 Turbot aux légumes



29,90€

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

*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

7,90€
- 🇪🇸 Valenciano (zumo de naranja y helado de vainilla)
🇬🇧 Valenciano (orange juice and vanilla ice cream)
🇫🇷 Valenciano (jus d'orange et glace vanille)

8,90€
- Tiramisú

6,50€
- 🇪🇸 Tarta de queso con frutos rojos
🇬🇧 Baked cheesecake with red berries
🇫🇷 Cheesecake au four avec fruits rouges

7,50€
- 🇪🇸 Tarta de queso al horno casera
🇬🇧 Homemade baked cheesecake
🇫🇷 Cheesecake maison au four avec

7,90€
- 🇪🇸 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

12,90€
- 🇪🇸 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

12,90€



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



11,90€

BEBIDAS / DRINKS / BOISSONS

REFRESCOS 350ml. SOFT DRINKS / BOISSONS GAZEUSES

- 3,50€ Coca Cola / Zero
- 3,50€ Fanta limón / lemon
- 3,50€ Fanta naranja / orange
- 3,50€ Aquarius limón / lemon
- 3,50€ Aquarius naranja / orange
- 3,50€ Nestea
- 3,50€ Sprite
- 2,90€ Bitter Kas
- 2,90€ Tónica
- 2,90€ Agua con gas
Soda water
- 2,00€ Agua mineral 1/2L
Mineral water 1/2 L. - Eau minérale 1/2 L.
- 3,90€ Agua mineral 1L
Mineral water 1L. - Eau minérale 1L.
- 3,60€ Red Bull
- 2,90€ Zumo Piña
Pineapple Juice / Jus d'ananas
- 2,90€ Zumo Naranja
Orange Juice / Du Jus d'orange
- 2,90€ Zumo Manzana
Apple juice / Jus de pomme
- 2,90€ Zumo Melocotón
Peach juice / Jus de pêche
- 2,90€ Cacaolat



CERVEZAS BEERS / BIÈRES



Caña
Champú
3,00€



Jarra
Champú
4,50€

3,30€ Estrella Damm



3,30€ Estrella Damm 0,0



3,30€ Free Damm Lemon 0,0



3,30€ Amstel Oro tostada 0,0



3,60€ Voll-Damm



3,60€ 1906



4,20€ Corona



3,50€ Estrella Galicia



APERITIVOS

- Mionetto 0.0% 6,50€
- Mionetto Spritz 8,50€
- Campari Spritz 8,50€

SANGRIA



Sangria de vino tinto 1L
Wine Sangria 1L
16,90€



Sangria de cava 1L
Cava Sangria 1L
19,90€



Sangria de vino blanco 1L
White Wine Sangria 1L
17,90€



Copa Sangria 60cl
Sangria glass 60 cl
7,90€

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.

3,00 € 12,90 €

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.

3,00 € 12,90 €



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.

3,60 € 14,90 €



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

16,90 €



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.

3,80 € 15,90 €



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..

18,90 €

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.

3,50 € 14,90 €



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.

3,80 € 18,90 €



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.

19,90 €

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 € 15,90 €



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.

18,90 €

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.

19,90 €



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.

21,90 €

VINOS / WINES / VINS

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES / VINS ROSÉS



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.

3,00 € 12,90 €



Lambrusco La Modenese

Bodega La Modenese I D.O.C. Lambrusco
Vino joven rosado de la región de Módena (Italia).

12,90 €



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.

12,90 €



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.

14,90 €



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.

18,90 €

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.

3,00 € 12,90 €



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.

19,90 €



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.

22,90 €



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.

18,90 €



Bospén

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.

15,90 €



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.

14,90 €



Naxus

D.O. Rueda
100% Verdejo

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

3,50 € 12,90 €



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.

16,90 €



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.

19,90 €



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.

16,90 €



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.

3,50 € 14,90 €



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.

3,70 € 15,90 €

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..

14,90 €



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.

12,90 €

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

3,70 € 15,90 €



Freixenet 0.0% Alcohol Free Blanco

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

13,90 €



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.

20,00 €



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.

25,90 €



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.

20,00 €



Anna de Codorníu Brut Nature

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

20,90 €

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.

22,90 €



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.

22,90 €

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.

59,00 €



Moët & Chandon

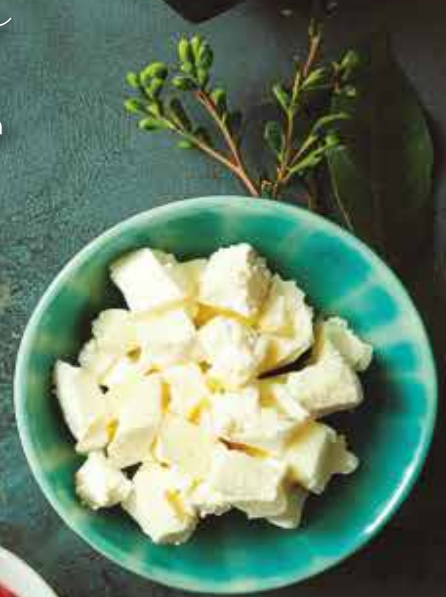
Maison Moët & Chandon | AOC Champagne
Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir
Aroma a manzana verde y cítricos. Cuerpo de a pinot noir, suavidad de la pinot meunier y la delicadeza de la chardonay en total armonía.

69,00 €



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