



il fornetto



ENSALADAS Y ENTRANTES

Salads and starters / Salades et entrées



Ensalada Il Fornetto

- 🇪🇸 Brotes verdes, langostinos, aguacate, mango, fresas, cherrys, 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, picatostes, cherris, parmesano y salsa César
- 🇬🇧 *Assorted green sprouts, chicken, guanciale, croutons, cherries, parmesan and caesar sauce*
- 🇫🇷 *Choux verts assortis, poulet, guanciale, croûtons, cerises, parmesan et sauce César*



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

- 🇪🇸 con tomate, caviar y aliño del chef acompañado de tostaditas
- 🇬🇧 *with tomato, caviar and chef's dressing served with toasted bread*
- 🇫🇷 *avec tomate caviar et vinaigrette du chef accompagné de toasts*



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

- 🇪🇸 con laminas de parmesano, virutas de foie y aliño del chef acompañado de tostaditas
- 🇬🇧 *with Parmesan shavings, foie gras flakes and the chef's dressing served with toasted bread*
- 🇫🇷 *avec copeaux de parmesan, éclats de foie gras et assaisonnement du chef accompagné de toasts*

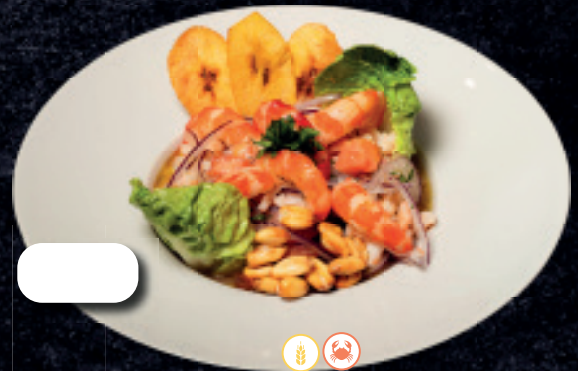
ENTRANTES

Starters / 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 chifles crujientes de plátano macho.
- *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 de banane plantain croustillantes.*



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 chifles crujientes de plátano macho.
- *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 de banane plantain croustillantes.*



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*



■ Melón con jamón ibérico
■ Melon with Iberian ham
■ Melon au jambon ibérique



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*



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



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



Sepia a la plancha / Grilled cuttlefish
Seiche grillée

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



Combinado calamares plancha
Grilled squid combo / Assortiment de calmars grillés

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



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 al Orio con verduras de temporada
 *Turbot Orio-style with seasonal vegetables*
 *Turbot à l'Orio avec légumes de saison*



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 










2 personas



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






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*



1 persona






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



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 fritura de la casa
House fried mix
Mélange frit maison

- Langostinos, puntillas, boquerones, calamares
- Prawns, sprigs, anchovies, squid*
- Crevettes, brins, anchois, calamars*



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



Puntillas a la andaluza
Andalusian-style baby squid
Mini Calamars à la Andalouse



Calamares a la andaluza
Andalusian squid
Calamars à la "Andaluza"



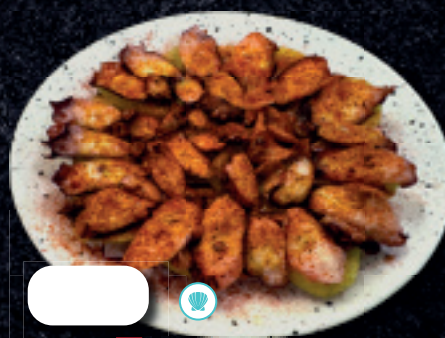
Pimientos del padrón
Padrón peppers
Piments padrón



Boquerones en vinagre
Anchovies in vinegar
Anchois au vinaigre



Boquerones a la andaluza
Andalusian anchovies
Anchois andalous



Pulpo a la gallega
Galician octopus
Poulpe galicien



Calamares a la plancha
Grilled squid
Calamar grillé



Patatas bravas caseras
Homemade bravas potatoes
Pommes de terre bravas maison

TAPAS



LANGOSTINOS REVENTADOS

- Langostinos frescos crujientes con aliño del Chef, acompañados con Patacones y Mayonesa Especial
- Crispy fresh king prawns with the Chef's dressing, served with patacones and special mayonnaise.
- Crevettes fraîches croustillantes avec la sauce du Chef, accompagnées de patacones et de mayonnaise



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

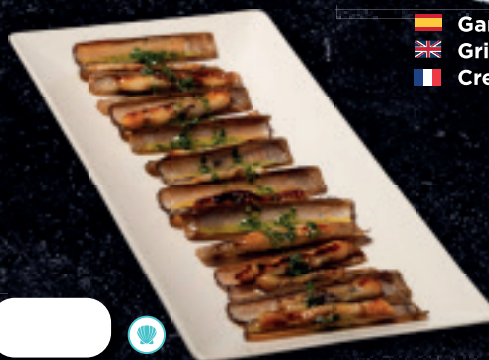


- Ostras
- Oyster
- Huître



10uds

- Gambones a la plancha
- Grilled prawns
- Crevettes grillées



- Canyut a la plancha
- Grilled canyut
- Canyut grillé



- Mejillones a la marinera
- Mussels with marinara sauce
- Moules sauce marinara



- Almejas marinera
- Seafood clams
- Palourdes de fruits de mer



- Mejillones a la plancha
- Grilled mussels
- Moules grillées



- Mejillones al vapor
- Steamed mussels
- Moules à la vapeur



TAPAS



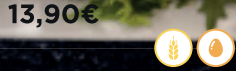
6uds



🇪🇸 Croquetas de jamón ibérico
🇬🇧 Iberian ham croquettes
🇫🇷 Croquettes de jambon ibérique



6uds



13,90€

🇪🇸 Croquetas de pollo
🇬🇧 Chicken croquettes
🇫🇷 Croquettes de poulet



6uds



🇪🇸 Croquetas boletus
🇬🇧 Boletus croquettes
🇫🇷 Croquettes aux bolets



🇪🇸 Crocanti de pollo
🇬🇧 Crispy chicken
🇫🇷 Poulet croustillant



🇪🇸 Lágrimas de pollo
🇬🇧 Chicken tears
🇫🇷 Larmes de poulet
 con vinagreta de miel y mostaza
with honey and mustard vinaigrette
avec vinaigrette miel et moutarde



🇪🇸 Tequeños
🇬🇧 Torreznos
🇫🇷 Torreznos



🇪🇸 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



🇪🇸 Alitas de pollo
🇬🇧 Chicken wings
🇫🇷 Ailes de poulet
 con salsa barbacoa
with barbecue sauce
avec sauce barbecue



🇪🇸 Patatas fritas
🇬🇧 French fries
🇫🇷 Frites



6uds



🇪🇸 Yuka
🇬🇧 Yuka
🇫🇷 Yuka

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



 **Picaña con patatas fritas caseras**

 **Picanha with homemade French fries**

 **Picanha avec frites maison**



Cordero a la plancha

Grilled lamb

Agneau grillé




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



Entraña de ternera

Beef skirt steak

Hampe de boeuf

 con patatas fritas caseras y salsa chimichurri
 *with homemade fries and chimichurri sauce*
 *avec des frites maison et sauce chimichurri*



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 caseras y verduritas variadas
 with homemade French fries and assorted vegetables
 avec des frites maison 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 suplemento / Sauce supplement / Supplément sauce

· Salsa pimienta negra (nata, pimienta) **+3€**
 · Black pepper sauce (cream, pepper)
 · Sauce au poivre noir (crème, poivre)

· Roquefort sauce (cream, Roquefort cheese) **+3€**
 · Roquefort sauce (cream, Roquefort cheese)
 · Sauce Roquefort (crème, fromage Roquefort)

· Pesto **+3€**
 · Pesto
 · Pesto

· Funghi (nata y champiñones) **+3€**
 · Funghi (cream and mushrooms)
 · Funghi (crème et champignons)

· Miel y mostaza **+2€**
 · Honey mustard
 · Sauce miel-moutarde

· Allioli **+2€**
 · Aioli
 · Aioli

· Guacamole **+2€**
 · Guacamole
 · Guacamole

· Mayonesa especial (con lima y cilantro) **+2€**
 · Special mayonnaise (with lime and cilantro)
 · Mayonnaise spéciale (avec citron vert et coriandre)

· Barbacoa **+2€**
 · Barbecue
 · Barbecue

ALÉRGENOS /ALLERGENS /ALLERGÈNES



HAMBURGUESAS

Burgers / Hamburgers




Ternera Black Angus con queso de rulo de cabra (pan brioche)


Black Angus beef with goat cheese (brioche bun)

Bœuf Black Angus avec fromage de chèvre (pain brioché)


lechuga, tomate, ternera Black Angus, queso de cabra,

 huevo, cabolla caramelizada (con patatas)

lettuce, tomato, Black Angus beef, goat cheese,

 *egg, caramelized onion (with potatoes)*

laitue, tomate, bœuf Black Angus, 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 cheddar (con patatas)

lettuce, tomato, chicken breast, 

cheddar cheese (with French fries)

laitue, tomate, blanc de poulet, 

fromage cheddar (avec des frites)



Ración de pan

Bread ration

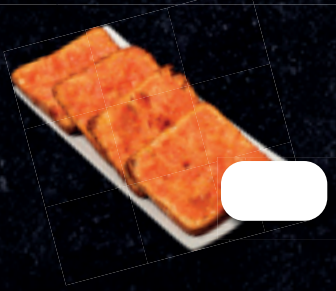
Ration pain



Pan de ajo con queso

Garlic bread with cheese

Pain à l'ail avec fromage



Pan de cristal

Glass bread

Pain de cristal



Pan de ajo

Garlic bread

Pain à l'ail

EXTRAS

Huevo frito

Fried egg

Œuf au plat

Queso

Cheese

Fromage

Jamón York

Cooked ham

Jambon blanc

Jamón Salado

Cured ham

Jambon sec

Jamón Ibérico

Iberian ham

Jambon ibérique

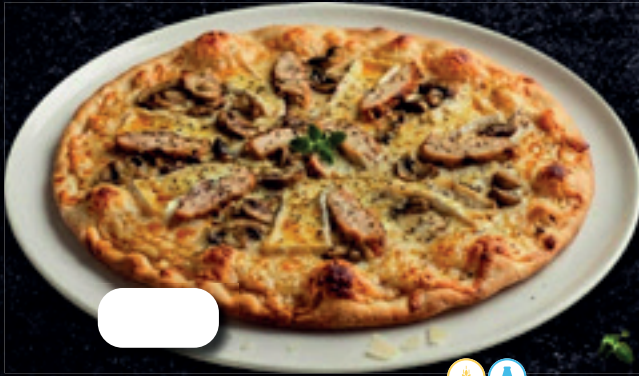
Salmón

Salmon



Saumon

PIZZAS BLANCAS

White Pizzas / Pizzas blanches






Pizza Pollo

 Base blanca, mozzarella, pollo, champiñones, queso Brie
 *White base, mozzarella, chicken, mushrooms, Brie cheese*
 *Base blanche, mozzarella, poulet, champignons, fromage Brie*



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 texturé, 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, pimiento rojo, verde, maíz, cebolla, pepperoni
Tomato, mozzarella, green pepper, red pepper, onion, corn and pepperoni
Tomate, mozzarella, poivron vert, poivron rouge, oignon, maïs et pepperoni 



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






MÉXICANA

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, guacamole y pico de gallo
-  *Meat, beans, cheese, guacamole and fresh tomato salsa*
-  *Viande, haricots, fromage, guacamole et salsa fraîche de tomates*

VEGETARIANO

Vegetarian / Végétarien



-  Parrillada de verduras
-  *Grilled vegetables*
-  *Légumes grillés*



Canelones de espinacas caseros

(Espinacas, queso ricota, piñones, pasas y bechamel)




Homemade spinach cannelloni

(Spinach, ricotta cheese, pine nuts, raisins and béchamel sauce)

Cannellonis aux épinards faits maison

(Épinards, ricotta, pignons de pin, raisins secs et sauce béchamel)



-  Pizza vegetal
-  *Vegetable pizza*
-  *Pizza aux légumes*



Hamburguesa Heura

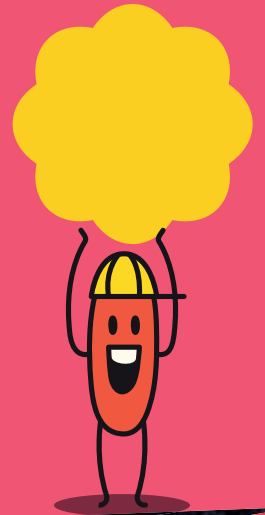
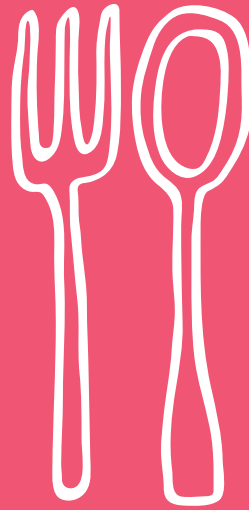
Heura burger

lechuga, tomate, cebolla (con patatas fritas)

lettuce, tomato, onion (with French fries)

laitue, tomate, oignon (avec des frites)


Kids menu



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



Sabores helado:
fresa, vainilla, chocolate,
pitufo o chicle

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



Ice cream flavors:
strawberry, vanilla, chocolate,
blue raspberry or bubblegum

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





Parfums de glace :
fraise, vanille, chocolat,
schtroumpf (framboise bleue)
ou chewing-gum

 Salchipapa
 "Salchipapa": Sausage and fries
 "Salchipapa": Saucisse et frites



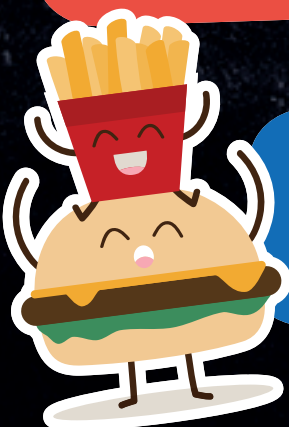
 Nuggets con patatas
 Nuggets with potatoes
 Nuggets aux pommes de terre



 Espaguetis boloñesa
 Spaghetti bolognese
 Spaghetti bolognaise



 Hamburguesa con patatas
 Burger with potatoes
 Hamburger aux pommes de terre



POSTRES CASEROS

Homemade desserts / Desserts faits maison



PISTACHO

LOTUS

QUESO FRUTOS ROJOS

🇪🇸 Tarta frías caseras
🇬🇧 Homemade cold cakes
🇫🇷 Gâteaux froids maison



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



🇪🇸 Volcán de chocolate con helado de vainilla
🇬🇧 Chocolate volcano with vanilla ice cream
🇫🇷 Volcan au chocolat avec glace à la vanille



🇪🇸 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



NEW



Valenciano

🇪🇸 Cointreau, zumo de naranja natural, helado de vainilla
🇬🇧 Cointreau, natural orange juice, vanilla ice cream
🇫🇷 Cointreau, jus d'orange naturel, glace à la vanille



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
Cacaolat
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
Mosto



CERVEZAS BEERS / BIÈRES



Caña
Champú



Jarra
Champú

Estrella Damm



Estrella Damm 0,0



Free Damm Lemon 0,0



Ambar triple zero



Ambar tostada triple zero



Ambar especial



Voll-Damm



1906



Estrella Galicia



Corona



Desperado



APERITIVOS

Mionetto 0.0%
Aperol 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.



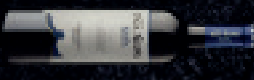
Tobía Cuvée Crianza

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.

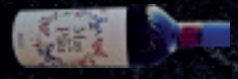


Cantovera 9

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.



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



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 | 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.

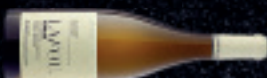


Prohom Experientia

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.

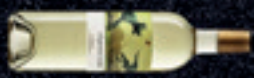


Carramata

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.

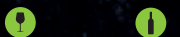


El Marido de mi amiga Semi-dulce

Bodegas Vallobrera | 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

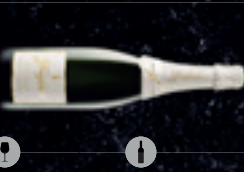
Bodega Perelada | D.O. Cataluña
Macabeo, Parellada y Xarel·lo
Fresco, de rostro pálido amarillo verdoso pero brillante mirada, se descubre aromático y deliciosamente vigoroso..



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

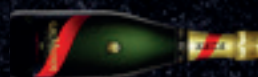
D.O.C. Prosecco
100% Glera
En boca es limpio y fresco, con tonos de limón maduro, manzana verde y pomelo.



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 fornetto

Passeig de Pau Casals, 58 · Platja de la Pineda



ALÉRGENOS /ALLERGENS /ALLERGÈNES

													
CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS MARÍSCO	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 MÉR	OEUF	POISSON	CACAHUËTES	SOJA	LES PRODUITS LAITIERS	FRUITS SECS	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPINS	MOLLUSQUES