

## MENU DU RESTAURANT EN FRANÇAIS

### TAPAS

1/2  
PORTION €

FILETS DE SARDINES FUMÉES ET CARAMELISÉES AVEC HUMMUS DE PETITS POIS À LA MENTHE	8,60
LES AUBERGINES DE GUIDO, AVEC GORGONZOLA, MIEL ET NOIX	7,20
EMPANADA D'ARGENTINE, VIANDE OU HUMITA (MAÏS)	2,95
PÉTONCLES AVEC LA SAUCE DU CHEF	13,60
SASHIMI DE THON AVEC LA TOUCHE ORIENTALE DU CHEF	12,60
CALAMARS CROUSTILLANTS AVEC MAYONNAISE DE CITRON VERT	8,90
NOS BRAVAS AVEC MAYONNAISE DE PIMENT ROCOTO ET ROMARIN FRAIS	4,80
POIVRONS DE PADRON AVEC COULIS DE SESDE SES COUSINS ROUGES RÔTIS	5,60
CARPACCIO DE VEAU DU SIÈCLE	13,20
CANELONI 00' (feuilles de riz, champignons, légumes, tomates séchées et basilic)	9,60
PROVOLETA AVEC PAIN À L'AIL ET AU ROMARIN	9,25
PROVOLETA GRATINÉ AVEC CHAMPIGNONS TRUFÉS	12,50

### TAPAS À LA BRAISE

CHORIZO CRIOLLO À LA BRAISE	3,90
BOUDIN NOIR AUX OIGNONS À LA BRAISE	3,90
RIS DE VEAU À LA BRAISE	7,80
LÉGUMES À LA BRAISE	6,10

Fumer n'importe quel plat: 1,50€

## SALADES

€

<b>NOTRE GRANDE MIXTE DU FORO</b>	
Laitues variées, carottes, oignon rouge, maïs, concombre, tomates cerises, oeuf dur, radis et plus...	8,90
<b>VERTE, ROUGE ET VÉGAN DU CHEF, BRUTALE</b>	
Pousses vertes, sauce de tomates séchées, noix glacées et nectar balsamique	8,10
<b>SALADE DE FOIE, UN CLASSIQUE DU KAIKU, VISCIEUSE</b>	
Foie mi-cuit avec vinaigrette d'abricot et amandes grillées	9,90
<b>LA BURRATA DE ARNAU</b>	
Burrata, avec tomate infusée en secret vulcanisées à la fumée de romarin	11,90

## PÂTES MAISON

### BÍGOLI

1. AVEC SAUCE TOMATE MAISON ET PAMESAN	8,90
2. AU CITRON AVEC POISSON BLANC ET PALOURDES	12,90
3. BOLOGAINE	9,90
4. AU PESTO MAISON	8,90

## RIZ

€

Riz du vulkano (Les authentiques de l'inventeur) prix " Time Out" 2016 Min 2 pax

<b>VULKANO DE CHAMPIGNONS ET LÉGUMES, avec roquette et tomates cerises, fumé au romarin</b>	16,80/pax
<b>VULKANO DE HUG, avec fruits de mer, champignons et légumes de saison fumé au romarin</b>	19,60/pax
<b>VULKANO BRUTAL, le favori de la maison, semblable au précédent mais avec des couteaux et du cabillaud</b>	24,80/pax

## PAISSONS

<b>POISSON DU JOUR À LA PLANCHA AVEC POMMES DE TERRE AU FENOUIL</b>	15,60
<b>CABILLAUD CROUSTILLANT ET MOELLEUX AVEC ÉPINARDS SAUTÉS ET TOMATES CERISES CONFITES AU MIEL</b>	16,60

# VIANDES AU GRILL

## -----COUPES ARGENTINES-----

€

70	HAMPE À LA BRAISE avec pommes de terre rôties et poivrons de padron	15,90
71	PLAT-DE-CÔTES avec pommes de terre rôties et poivrons de padron	15,50
79	BAVETTE OU COLLIER DE VEAU (VACIO) avec pomme de terre rôties et poivrons de padron	15,50
86	PARILLADE CRIOLLA (Plat-de-côtes, hampe, boudin noir et chorizo criollo)	22,00
	GRANDE PARILLADE "LE FORO" (pour 2 pax)	24,00
87	Plat-de-côtes, hampe, poulet, boudin noir, chorizo criollo et ris de veau à la braisée	pour persona

## -----COUPES DU MONDE -----

180	FILET MIGNON avec purée de pommes de terre à la touche de vanille, riz sauvage croustillant et réduction de vin priorat	23,90
184 / 284	CONTRE FILET ABERDEEN ANGUS, ARGENTINA (BIFE DE CHORIZO) avec légumes à la braise et frites ( 250-350gr)	23,00 / 26,00
77	BABY BEEF, URUGUAY, (OJO DE BIFE) avec légumes à la braise et frites	26,00

## -----CÔTES DE BOEUF -----

	CÔTES DE BOEUF DE VACHE FRISSONE DE BURGOS, MATURATION MINIMUM DE 30 JOURS	6,85 /100gr
	CÔTES DE BOEUF DE VACHE BLONDE DE GALICE, MATURATION MINIMUM DE 50 JOURS	7,85 /100gr
	CÔTES DE BOEUF DE CIDRÉE, MATURATION COURTE D'UN MINIMUM DE 20 JOURS	4,95 /100gr

## -----AUTRES VIANDES-----

	CÔTES DE PORC à basse température caramélisées au miel avec purée de patate douce	15,90
	POULET FERMIER AU GRILL avec frites	9,80
	ESCALOPE DE VEAU à la milanaise classique ou napolitaine (tomate fraîche, jambon blanc et mozzarella)	12,90 / 15,90
	HAMBURGER DU QUARTIER, 250gr de veau avec pain traditionnel, oignons caramélisés, laitue, tomate, cornichons et mayonnaise à la moutarde (cuisson à choisir) avec fromage provolone	12,50
	0.50€ sup	

Pain et sauce (chimichurri) 1.60€ par personne

Pain avec tomate 2.10€

**10% de supplément en terrasse**

si vous avez une question concernant des allergies et des intolérances consultez votre serveur

La direction se réserve le droit de refuser l'admission. Il est interdit de consommer des aliments, boissons, desserts, ne provenant pas de cet établissement