

TAPAS / TAPES

	RACIÓ	€
EMPANADA ARGENTINA Empanades argentines Carne o humita (maiz) Carn o blat de moro		3,50
AROS DE CEBOLLA ESTILO EL FORO CON CHILY DULCE Anelles de ceba estil El Foro amb chillly dolç		6,95
LAS BERENJENAS DE GUIDO, CON GORGONZOLA, MIEL Y NUECES Les albergínies de Guido, amb gorgonzola, mel i nous		8,95
ZAMBURIÑAS CON LA SALS DEL CHEF Zamburiñas amb salsa del xef		14,50
CALAMARCITOS CRUJIENTES, CON MAYONESA DE LIMA Calamarcets cruixents amb maonesa de llima		10,90
NUESTRAS BRAVAS CON ALIOLI Les nostres braves amb alioli	(CON FOIE SUP. +2,50€)	5,90
TOSTADITAS DE SALMÓN MARINADO POR NOSOTROS CON MOUSSE DE MASCARPONE CASERO Torrades amb salmó marinat per nosaltres i mousse de mascarpone casolana.		9,50
PIMIENTOS DEL PADRÓN CON COULÍS DE SUS PRIMOS ROJOS ASADOS Pebrots del padró amb coulís dels seus cosins vermells rostits		5,90
PROVOLETA CON PAN DE AJO Y ROMERO Provoleta amb pa d'all i romaní	CON CHAMPIÑÓN TRUFADO (+3,25€) Amb chaminyons trufats (+3,25€)	9,90



TAPAS A LA BRASA / TAPES A LA GRAELLA

	1/2	RACIÓ
CHORIZO CRIOLLO A LA BRASA / MORCILLA DE CEBOLLA A LA BRASA	4,95	9,50
MOLLEJAS DE TERNERA A LA BRASA	8,50	16,00
VERDURAS A LA BRASA VULKANO	6,80	12,90

Vulkaniza cualquier plato por 1,50€

ENSALADAS / AMANIDES

	€
NUESTRA GRAN MIXTA DEL FORO / LA NOSTRA GRAN MIXTA DEL FORO Lechugas varias, zanahoria, cebolla roja, maíz, pepino, tomates cherry, huevo duro, rábano y más... Enciams varis, pastanaga, ceba roja, blat de moro, cogombre, tomàquet xerri, ou dur, rave i més...	10,55
ENSALADA AL PARMESANO CON VINAGRETA DE IBÉRICO / AMANIDA AMB PARMESÀ I VINAGRETA D'IBÈRIC Lechugas varias, cebolla marinada, parmesano, arroz vede crujiente y vinagreta de ibérico casera Enciams varis, ceba marinada, parmesà, arròs verd cruixent i vinagreta casolana d'ibèric	11,80
LA BURRATA DE MI NIÑO / BURRATA DEL MEU NEN Burrata, con tomate infusionado en secreto, vulkanizadas con humo de cardamomo Burrata, amb tomàquet infusionat en secret, vulkanitzat amb fum de cardamom	12,90

CARNES A LA PARRILLA / CARNES A LA GRAELLA

70	ENTRAÑA A LA BRASA con patata asada y pimiento padrón Brinsa amb patates i pebrots del padró	18,90
71	TIRA DE ASADO con patata asada y pimiento padrón Xurrasco amb patates i pebrots del padró	18,90
79	VACÍO con patata asada y pimiento padrón Tall que espela amb patates i pebrots del padró	18,90
86	PARRILLADA CRIOLLA (Tira de asado, entraña, morcilla, chorizo criollo) Graellada criolla (Xurrasco, brinsa, botifarrò amb xoriç argentí)	24,00
87	GRAN PARRILLADA "EL FORO" (para 2 personas) Tira de asado, entraña, vacío, morcilla, chorizo criollo y mollejas a la brasa Graellada "El Foro" (per dos persones) Xurrasco, brinsa, tal que espela, botifarrò, xoriç argentí i lletons a la graella	26,00 por persona
184 / 284	LOMO BAJO ARGENTINO, BIFE DE CHORIZO c/pimiento padrón y patatas fritas (250 gr -- 350 gr) Llom baix argentí, bife de chorizo, amb pebrots del padró i patates fregides (250 gr -- 350 gr)	21,90 / 26,50
	PICAÑA CON 30 DIAS DE MADURACIÓN COMPAÑADA DE HUMITA Y YUCA FRITA	21,00



-----CHULETONES / MITJANES -----

	CHULETÓN DE VACA FRISONA DE BURGOS , maduración mínima de 30 días* Mitjana de vaca Frisona de Burgos, maduració mínima de 30 dies	7,55 /100gr
	CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL , maduración mínima de 50 días* Mitjana de vaca Simmental, maduració mínima de 50 dies	8,95 /100gr
	CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL DELUX , maduración mínima de 50 días* Mitjana de vaca Simmental <i>delux</i> , maduració mínima de 50 dies	9,95 /100gr

Una guarnición cada 500gr (ensalada, patatas fritas o asadas)

-----OTRAS CARNES / ALTRES CARNES-----

	COSTILLA DE CERDO A BAJA TEMPERATURA CARAMELIZADA A LA MIEL Y PURÉ DE BONIATO Costella de porc a Baixa temperatura caramel·litzada amb mel i puré de moniato	17,90
	HAMBURGUESA DEL BARRIO con fritas, 250gr de ternera en pan tradicional, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y mayonesa (elija su punto) Con queso provolone 0,50€sup HAMBURGUESA DEL BARRI amb fregides, 250gr de vedella amb pa tradicional, ceba caramel·litzada, enciam, tomàquet i maonesa (trieu el seu punt). Amb formatge provolone 0,50€	14,80
	POLLO DE GRANJA A LA PARRILLA CON PATATAS FRITAS Pollastre de granja a la graella amb patates fregides	13,80
	MILANESA DE TERNERA CLÁSICA con patatas fritas y ensalada Milanesa de vedella, clàssica amb patates fregides i amanida	16,50
	MILANESA CON BURRATA (Tomate natural, burrata, pesto, rúcula y cherris) con patatas fritas y ensalada Milanesa de vedella amb burrata (Tomàquet natural, burrata, pesto, ruca i xerris) amb patates fregides i amanida	19,90
	MILANESA A LA NAPOLITANA (tomate fresco, jamón dulce & mozzarella) con patatas fritas y ensalada Milanesa a la napolitana (tomàquet fresc, pernil dolç i mozzarella) amb patates fregides i amanida	18,90

ARROCES / ARROSSOS

ARROCES DEL VULKANO (LOS AUTÉNTICOS DEL INVENTOR), premio "Time out 2016" **Min.2personas**

VULKANO DE SETAS Y VERDURAS, con rúcula y cherris, ahumado con romero	18,90/pax
VULKANO DE BOLETS I VERDURAS, amb ruca i xerris, fumat amb romaní	
VULKANO DE HUG, con mariscos, setas y verduras de temporada al toque de tinta, ahumado al romero	22,90/pax
VULKANO DE L'HUG, amb mariscs, bolets i verdures de temporada, al toc de tinta fumat amb romaní	
VULKANO BRUTAL, el favorito de la casa, como el anterior, pero con zamburiñas y bacalao	25,90/pax
VULKANO BRUTAL, el preferit de la casa, com l'anterior però amb zamburiñas i bacallà	
VULKANO DE "EL FORO", con mollejas, entraña y panceta (Sin mollejas CON FOIE, SUP. 2.50€)	24,80/pax
VULKANO DE "EL FORO", AMB LLETONS, BRINSA I CANSALADA (sense lletons, AMB FOIE, sup. 2,50€)	
PAELLA DE MARISCOS CLÁSICA	22,90/pax
PAELLA DE MARISCS CLÀSSICA	

PASTAS CASERAS/ PASTES CASOLANES

SPAGUETTONE

1. CON TOMATE CASERO Y PARMESANO / AMB TOMÀQUET I PARMESÀ	11,50
2. BOLOGNESE	12,90
3. AL PESTO CASERO	11,50

PESCADOS / PEIX

PESCADO DEL DÍA	P.M.
PEIX DEL DIA	
BACALAO CONFITADO CON CEPES EN TEMPURA Y ACEITE TRUFADO	18,60
BACALLÀ CONFITAT AMB CEPES EN TEMPURA I OLI TRUFAT	

Pan y chimichurri (Bread and sauce): 1,90 por persona Pan con tomate (Bread with tomato): 2,80€

10% Suplemento de terraza

10% Suplement de terrassa

Si tiene alguna pregunta con respecto a alergias e intolerancias consúltelo con su camarero / Si te alguna pregunta d'alèrgens o intoleràncies consulti amb el seu cambrer / La gerencia se reserva el derecho de admisión.