

TAPAS / TAPES

1/2 RACIÓN
RACIÓN €

| | | |
|---|--|-------|
| LAS BERENJENAS DE GUIDO, CON GORGONZOLA, MIEL Y NUECES Les albergínies de Guido, amb gorgonzola, mel i nous | | 7,20 |
| EMPANADA ARGENTINA Empanades argentines Carne o humita (maiz) Carn o blat de moro | | 2,95 |
| ZAMBURIÑAS CON LA SALS DEL CHEF Zamburiñas amb salsa del xef | | 13,60 |
| CALAMARCITOS CRUJIENTES, CON MAYONESA DE LIMA Calamarcets cruixents amb maonesa de llima | | 8,90 |
| NUESTRAS BRAVAS CON MAYONESA DE ROCOTO Y ROMERO FRESCO Les nostres braves amb maonesa de rocotto i romaní fresc | | 4,80 |
| PIMIENTOS DEL PADRÓN CON COULÍS DE SUS PRIMOS ROJOS ASADOS Pebrots del padró amb coulís dels seus cosins vermells rostits | | 5,60 |
| PROVOLETA CON PAN DE AJO Y ROMERO Provoleta amb pa d'all i romaní | | 9,25 |
| PROVOLETA GRATINADA CON CHAMPIÑÓN TRUFADO Provoleta gratinada amb champinyons trufats | | 12,50 |



TAPAS A LA BRASA / TAPES A LA GRAELLA

| | | |
|---------------------------------------|------|-------|
| CHORIZO CRIOLLO A LA BRASA | 3,90 | 6,90 |
| MORCILLA DE CEBOLLA A LA BRASA | 3,90 | 6,90 |
| MOLLEJAS DE TERNERA A LA BRASA | 7,80 | 14,00 |
| VERDURAS A LA BRASA | 6,10 | 11,90 |

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... | | 8,90 |
| VERDE, ROJA Y VEGANA DEL CHEF, BRUTAL / VERD, ROJA I VEGADA DEL XEF, BRUTAL Brotos verdes, salsa de tomate seco, nueces escarchadas i néctar balsámico Brots verds, salsa de tomàquet sec, nous escarxades i nèctar balsàmic | | 8,90 |
| LA BURRATA DE MI NIÑO / BURRATA DEL MEU NEN Burrata, con tomate infusionado en secreto, vulkanizadas con humo de romero Burrata, amb tomàquet infusionat en secret, vulkanitzat amb fum de romaní | | 11,90 |

CARNES A LA PARRILLA / CARNES A LA GRAELLA

-----CORTES ARGENTINOS / TALLS ARGENTINS-----

€

| | | |
|----|--|-------------------------|
| 70 | ENTRAÑA A LA BRASA con patata asada y pimiento padrón Brinsa amb patates i pebrots del padró | 15,90 |
| 71 | TIRA DE ASADO con patata asada y pimiento padrón Xurrasco amb patates i pebrots del padró | 15,50 |
| 79 | VACÍO con patata asada y pimiento padrón Tall que espela amb patates i pebrots del padró | 15,50 |
| 86 | PARRILLADA CRIOLLA (Tira de asado, entraña, morcilla, chorizo criollo) Graellada criolla (Xurrasco, brinsa, botifarrò amb xoriç argentí) | 22,00 |
| 87 | GRAN PARRILLADA "EL FORO" (para 2 personas) Tira de asado, entraña, pollo, morcilla, chorizo criollo y mollejas a la brasa Graellada "El Foro" (per dos persones) Xurrasco, brinsa, pollastre, botifarrò, xoriç argentí i mollejas a la graella | 24,00 por persona |



-----CORTES DEL MUNDO / TALLS DEL MON-----

| | | |
|-----------------|--|------------------|
| 184 / 284 | LOMO BAJO ARGENTINO, BIFE DE CHORIZO c/verduras a la brasa y patatas fritas (250 gr -- 350 gr) Llom baix argentí, bife de chorizo, amb verdures a la graella i patates fregides (250 gr -- 350 gr) | 19,00 / 23,00 |
| 77 | OJO DE BIFE, LOMO ALTO URUGUAYO c/verduras a la brasa y patatas fritas OJO DE BIFE, llom alt d'uruguai amb verdures a la brasa i patates fregides | 26,00 |

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

| | | |
|--|--|----------------|
| | CHULETÓN DE VACA FRISONA DE BURGOS , maduración mínima de 30 días Mitjana de vaca Frisona de Burgos, maduració mínima de 30 dies | 6,85 /100gr |
| | CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA , maduración mínima de 50 días Mitjana de vaca Rubia Galega, maduració mínima de 50 dies | 7,85 /100gr |
| | CHULETÓN DE SIDRERIA, MADURACIÓN CORTA (min. 20 días) Mitjana de Sidreria, maduració mínima de 20 dies | 4,95 /100gr |

-----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 | 15,90 |
| | POLLO DE GRANJA A LA PARRILLA CON PATATAS FRITAS Pollastre de granja a la graella amb patates fregides | 9,80 |
| | MILANESA DE TERNERA CLÁSICA Milanesa de vedella, clàssica | 12,90 |
| | MILANESA A LA NAPOLITANA (tomate fresco, jamón dulce & mozzarella) Milanesa a la napolitana (tomàquet fresc, pernil dolç i mozzarella) | 15,90 |
| | MILANESA CON BURRATA (Tomate natural, burrata, pesto, rúcula y cherris) Milanesa de vedella amb burrata (Tomàquet natural, burrata, pesto, ruca i xerris) | 16,90 |
| | HAMBURGUESA DEL BARRIO, 250gr de ternera en pan tradicional, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, pepinillo y mayonesa de mostaza (elija su punto) Con queso provolone 0,50€sup HAMBURGUESA DEL BARRI, 250gr de vedella amb pa tradicional, ceba caramel·litzada, enciam, tomàquet, cogombrets i maonesa de mostassa (trieu el seu punt). Amb formatge provolone 0,50€ | 12,50 |
| | HAMBURGUESA GOLDEN 24 kilates, virutas de queso parmesano DOP, escalivada, salteado de setas i aceite de romero. Ahumada con Romero con patatas rústicas. CON ORO DE 24K HAMBURGUESA GOLDEN VULKANO, virutes de formatge parmesà DOP, escalivada, saltejat de bolets i oli de romaní. Fumada amb romaní | 19,90 |

ARROCES / ARROSSOS

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

| | |
|--|-----------|
| VULKANO DE SETAS Y VERDURAS, con rúcula y cherris, ahumado con romero VULKANO DE BOLETS I VERDURAS, amb ruca i xerris, fumat amb romaní | 16,80/pax |
| VULKANO DE HUG, con mariscos, setas y verduras de temporada, ahumado al romero VULKANO DE L'HUG, amb mariscs, bolets i verdures de temporada, fumat amb romaní | 19,60/pax |
| VULKANO DE "EL FORO", con mollejas, entraña y panceta VULKANO DE "EL FORO", AMB LLETONS, BRINSA I CANSALADA | 22,80/pax |
| VULKANO BRUTAL, el favorito de la casa, como el anterior, pero con navajas y bacalao VULKANO BRUTAL, el preferit de la casa, com l'anterior però amb navalles i bacallà | 24,80/pax |

PASTAS CASERAS/ PASTES CASOLANES

SPAGUETTONE

| | |
|--|-------|
| 1. CON TOMATE CASERO Y PARMESANO / AMB TOMÀQUET I PARMESÀ | 8,90 |
| 2. AL LIMÓN CON PESCADO BLANCO Y ALMEJAS / A LA LLIMONA AMB PEIX BLANC I CLOÏSES | 12,90 |
| 3. BOLOGNESE | 9,90 |
| 4. AL PESTO CASERO | 8,90 |

PESCADOS / PEIX

| | |
|---|-------|
| PESCADO DEL DÍA A LA PLANCHA CON PATATAS AL HINOJO PEIX DEL DIA A LA PLANTXA AMB PATATES AL FONOLL | 15,60 |
| BACALAO CRUJIENTE Y MELOSO CON ESPINACAS SALTEADAS Y TOMATES XERRY CONFITADOS A LA MIEL BACALLÀ CRUIXENT I MELÒS AMB ESPINACS SALTEJADES I TOMÀQUETS CHERRY CONFITAT AMB MEL | 16,60 |

Pan y chimichurri (Pa amb chimichurri): 1,60 por persona Pan con tomate (Pa amb tomàquet): 2,10€

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.