

TAPAS

1/2
RACIÓN RACIÓN

BOQUERONES EN VINAGRE CON AROMA DE LIMA	"Boquerones" in vinegar with lime essence	7,90 €
TRIO DE HUMMUS CON CHIPS DE PLÁTANO	Hummus trio with plaitain chips	6,50 €
JAMÓN IBERICO DE BELLOTA & PAN CON TOMATE	Acorn-fed Iberian ham & tomato bread	16,90 €
ANCHOAS EN ACEITE DE TOMILLO, PESTO DE TOMATE	Anchovies in thyme oil, tomato pesto	7,90 €
CEVICHE DE ZAMBURILÑAS Y PULPO	Scallops and octopus ceviche with plaitain chips	12,50 €
TATAKI DE ATÚN ROJO, GUACAMOLE Y CHIPS DE YUCA	Red tuna tataki, guacamole and yucca	9,90 €
NUESTRAS BRAVAS CON MAYONESA DE ROCOTO	Our <i>bravas</i> with Rocoto mayonnaise	4,75 €
PIMIENTOS DEL PADRÓN CON SAL DE LA VERA	Padrón Peppers with "de la Vera" salt	4,90 €
EMPANADA ARGENTINA	Argentinian empanada	2,95 €
carne, humita (maiz) o mozzarella & tomate seco meat, corn or dry tomato & mozzarella chesse		
YUCA CRUIENTE CON GUACAMOLE	Crunchy cassava (yucca) with guacamole	6,90 €
CROQUETA ARTESANAS	Artisan croquettes	1,60 €
(Jamon Iberico, chipirónes, espinacas & piñones) Iberian ham, baby squid, spinach & pine nuts)		unit.
DADOS DE BERENJENA, MIEL DE CAÑA Y LIMA	Aubergine dices, sugar cane honey and lime	5,50 €
BUÑUELOS DE BACALAO, MAYONESA DE REMOLACHA	Cod fritters with beetroot mayonnaise	4,90 €
TEQUEÑOS CON NATA CRIOLLA	Tequeños (cheese fingers) with a creamy dip sauce	6,50 €
TIRAS DE POLLO REBOZADAS, SALSA DE VERDURAS Y SOJA	Breaded chicken stripes, veggies & soy sauce	6,90 €
CALAMARES A LA ANDALUZA, SALSA DE AJÍ AMARILLO	Squid Andalusian style, yellow chili sauce	7,90 €
PROVOLETA CON PAN DE AJO Y ROMERO	Provolone cheese with rosemary & garlic bread	9,25 €
con cherrys y pesto	with cherrys and pesto	Supl. 0,50€
GAMBAS AL AJILLO	Shrimps with garlic	9,75 €



TAPAS A LA BRASA

PULPO A LA BRASA CON PATATAS REVOLCONAS	Grilled octopus with "revolconas" potatoes	15,90 €
CHORIZO CRIOLLO A LA BRASA	Grilled Argentinian sausage	3,90 €
MORCILLA DE CEBOLLA A LA BRASA	Grilled black pudding with onion	3,90 €
MOLLEJAS DE TERNERA A LA BRASA	Grilled veal gizzards	7,80 €
VERDURAS A LA BRASA	Grilled vegetables	6,10 €

Pan y chimichurri (Bread and sauce): 1,60 por persona Pan con tomate (Bread with tomato): 2,10€

10% Suplemento de terraza **10% Terrace tax supplement**

Si tiene alguna pregunta con respecto a alergias e intolerancias consúltelo con su camarero
If you have any questions regarding allergies and intolerances, check with your waiter

La gerencia se reserva el derecho de admisión
The management reserves the right to refuse admission.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA MIXTA EL FORO / MIX SALAD EL FORO STYLE Lechugas varias, zanahoria, cebolla roja, maíz, pepino, tomates cherry, huevo duro, rábano y más... Mix of lettuce, carrot, red onion, corn, cucumber, cherry tomatoes, boiled egg, radish and more...	8,90 €
ENSALADA DE TOMATES Y VENTRESCA DE ATÚN / TOMATOES SALAD WITH TUNNA BELLY Tomates... de Barbastro, Kumato, Deshidratados, Cherrys al natural y confit, olivada & piparras Tomatoes... from Barbastro, Kumato, Dehydrated, Cherrys (natural and confit), "olivada" & "piparras"	11,00 €
ENSALADA DE QUINOA Y LANGOSTINOS / QUINOA AND PRAWNS SALAD Quinoa, aguacate, langostinos, pico de gallo, supremas de naranja con vinagreta de fresa y cilantro Quinoa, avocado, prawns, "pico de gallo", orange supremes with strawberry & coriander vinaigrette	11,50 €
ENSALADA DE CALAMARES Y CRUDITÉS / CALAMARI AND CRUDITÉS SALAD Garbanzos, apio, zanahoria, brócoli, pepino, pimiento, tomate en rama, vinagreta de granada & soja Chickpeas, celery, carrot, broccoli, cucumber, bell pepper, vine tomato, pomegranate & soy vinaigrette	11,00 €
ENSALADA DE BURRATA Y PAPAYA / BURRATA AND PAPAYA SALAD Burrata fresca, papaya, hojas de espinaca, almendras, pimiento escalivado & esferas de Módena Fresh burrata, papaya, spinach leaves, almonds, braise red pepper & balsamic vinegar spheres	10,80 €

PASTAS & PIZZAS CASERAS / HOME-MADE PIZZAS & PASTAS

BUCATINI / BUCATINI	8,90 €
GNOCCHI DE CALABAZA / PUMPKIN GNOCCHI	9,10 €
RAVIOLIS DE CARNE / BEEF RAVIOLI	9,90 €
RAVIOLIS DE ESPINACAS Y RICOTTA / SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI	9,90 €



NUESTRAS SALSAS / OUR SAUCES

Pomodoro & basilico, Boloñesa, Pesto, Aceite de oliva & queso parmesano, Carbonara, *Arrabiata* (🌶️)
Pomodoro & basilico, Bolognese, Pesto, Olive oil & parmesan cheese, Carbonara, *Arrabiata* (🌶️)

PIZZETA TURCA Cebolla roja, tomate, pimiento verde y tapenade de feta Red onion, tomato, green pepper and tapenade of feta cheese	7,50 €
PIZZA VEGANA Calabacín braseado, tomate, esparrago, cebolla, berenjena, 3 pimientos y shitake Seared zucchini, tomato, asparagus, onion, eggplant, 3 bell peppers and shitake	11,90 €
PIZZA EL FORO Mozzarella, queso brie, jamón ibérico y hojas de rúcula Mozzarella, brie cheese, iberian ham and rocket salad	12,90 €

PARA LOS AMANTES DEL PESCADO / FOR THE FISH LOVERS

SALMÓN al horno, finas hierbas, patata baby y verduritas Baked salmon, fine herbs, baby potatoes and veggies	14,50 €
CORVINA , salteado de setas, cacahuets y salsa de remolacha Sea Bass mushrooms, peanuts and beetroot sauce	15,00 €
TARTAR DE SALMÓN marinado en soja, quinoa, aguacate, aceite de sésamo & cebolla japonesa Salmon tartar marinated in soy, quinoa, avocado sesame oil & Japanese onion	15,75 €

CARNES A LA PARRILLA / GRILLED MEATS

-----CORTES ARGENTINOS / ARGENTINIAN CUTS-----

70	ENTRAÑA A LA BRASA con patata asada Skirt steak with grilled potato	15,50 €
71	TIRA DE ASADO con patata asada Veal short rib with grilled potato	15,50 €
79	VACÍO A LA PARRILLA con patata asada Flank steak of beef with grilled potato	15,50 €
86	PARRILLADA CRIOLLA (Tira de asado, entraña, morcilla, chorizo criollo) Argentinian barbecue (Veal ribs, skirt steak, black pudding and grilled sausage)	22,00 €
	GRAN PARRILLADA "EL FORO" (para 2 personas)	
87	Tira de asado, entraña, pollo, morcilla, chorizo criollo y mollejas a la brasa Argentinian barbecue "El Foro" (for 2 people) Veal ribs, skirt steak, chicken, black pudding, grilled sausage and veal gizzards	24,00 € por persona per person



-----CORTES DEL MUNDO / WORLD MEAT CUTS-----

180	SOLOMILLO CON PARMENTIER DE PATATA Y VERDURAS A LA BRASA Beef tenderloin (fillet mignon) with potato purée and grilled vegetable	23,90 €
184/ 284	LOMO BAJO ARGENTINO, BIFE DE CHORIZO (250 gr -- 350 gr) Angus beef <i>entrecôte</i> , Argentinian lower loin (Bife de chorizo) (250 gr -- 350 gr)	23,00 / 26,00 €
77	OJO DE BIFE, LOMO ALTO URUGUAYO Rib-eye of Uruguayan beef	26,00 €

-----CHULETONES / RIB STEAKS-----

	CHULETÓN DE VACA FRISONA DE BURGOS , maduración mínima de 30 días Rib Steak of "Frisona" from Burgos, minimum dry-aged of 30 days	6,75 €/100gr
	CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA , maduración mínima de 50 días Rib steak of "Rubia Gallega", minimum dry-aged of 50 days	7,75 €/100gr
	CHULETÓN DE SIDRERIA , MADURACIÓN CORTA (min. 20 días) Rib steak for "Sidreria" Minimum 20 days dry-aged	4,50 €/100gr

-----OTRAS CARNES / OTHER MEATS-----

83	COSTILLA DE CERDO A BAJA TEMPERATURA SALSA BARBACOA CON PURÉ DE MANZANA Slow temperature pork ribs with barbecue sauce and apple purée	15,90 €
85	POLLO DE GRANJA A LA PARRILLA CON PATATAS FRITAS Grilled farm chicken with french fries	9,80 €
88/89	MILANESA DE TERNERA, CLASICA O NAPOLITANA (tomate fresco, jamón dulce & mozzarella) Breaded veal escalope, Classic or Neapolitan (Fresh tomato, ham & Cheese)	12,90 / 15,90 €

HAMBURGUESAS A LA BRASA / GRILLED BURGERS

81	DE LA CASA, 250gr de ternera en pan de pimienta negra, queso de cabra, rúcula y mermelada de tomate House burger, 250gr of veal in black pepper bread, goat cheese, rocket salad and tomato confiture	11,50 €
82	GOURMET, 250gr de ternera en pan tradicional, provolone, aguacate, cebolla roja & tomate asado Gourmet, 250gr of veal in a traditional bread, provolone cheese, avocado, red onion & grilled tomato	12,50 €
57	DUROC, costillas de cerdo a baja temperatura, pan de carbón, salsa barbacoa, cebolla crujiente, lechuga y tomate Duroc, pork ribs Burger in coil bread, barbecue sauce, crispy onion, iceberg lettuce and tomato	13,90 €

