

TAPAS

€

EMPANADA D'ARGENTINE, VIANDE OU HUMITA (MAÏS)	3,25
LES AUBERGINES DE GUIDO, AVEC GORGONZOLA, MIEL ET NOIX	8,90
MOULES DE ROCHE À LA VAPEUR AVEC RÉDUCTION DE CHAUX	8,90
CARPACCIO DE PICAÑA AFFINÉ AU FOIE, PISTACHES ET CŒUFS DE POISSON VOLANT	14,80
PÉTONCLES AVEC LA SAUCE DU CHEF	13,60
CALAMARS CROUSTILLANTS AVEC MAYONNAISE DE CITRON VERT	9,90
NOS BRAVAS AVEC ALIOLI (AU FOIE +2,50€)	4,90
TOASTS AU SAUMON MARINÉS PAR NOUS AVEC MOUSSE DE MASCARPONE MAISON	8,80
POIVRONS DE PADRON AVEC COULIS DE SESDE SES COUSINS ROUGES RÔTIS	5,90
PROVOLETA AVEC PAIN À L'AIL ET AU ROMARIN AVEC CHAMPIGNONS TRUFÉS(+3,25)	9,25

TAPAS À LA BRAISE

1/2

RACIÓN

CHORIZO CRIOLLO À LA BRAISE	3,90	6,90
BOUDIN NOIR AUX OIGNONS À LA BRAISE	7,80	6,90
RIS DE VEAU À LA BRAISE	6,10	14,00
LÉGUMES À LA BRAISE	3,90	12,90

Fumer n'importe quel plat: 1,50€

SALADES

€

NOTRE GRANDE MIXTE DU FORO	9,80
Laitues variées, carottes, oignon rouge, maïs, concombre, tomates cerises, oeuf dur, radis et plus...	
SALADE D'ORANGE, NOIX ET VINAIGRETTE MIEL ET MOUTARDE	10,60
Choux, orange, noix et vinaigrette maison à la moutarde au miel	
LA BURRATA DE ARNAU	12,90
Burrata, avec tomate infusée en secret vulcanisées à la fumée de cardamome	
SALADE DE FROMAGE SEC AVEC RÉDUCTION DE VIN	10,50
Salade de pausses, fromage affiné, graines de courge croustillantes, raisins secs et vinaigrette au vin	

MENU DU RESTAURANT EN FRANÇAIS

VIANDES AU GRILL

-----COUPES ARGENTINES-----

€

70	HAMPE À LA BRAISE avec pommes de terre rôties et poivrons de padron	17,90
71	PLAT-DE-CÔTES avec pommes de terre rôties et poivrons de padron	17,90
79	BAVETTE OU COLLIER DE VEAU (VACIO) avec pomme de terre rôties et poivrons de padron	17,90
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 braise	par personé

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

184	CONTRE FILET ABERDEEN ANGUS, ARGENTINA (BIFE DE CHORIZO) avec légumes à la braise et frites	19,90 /
/	(250-350gr)	25,00
284		
77	BABY BEEF, URUGUAY, (OJO DE BIFE) avec légumes à la braise et frites (250gr)	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

-----AUTRES VIANDES-----

	CÔTES DE PORC à basse température caramélisées au miel avec purée de patate douce	16,90
	POULET FERMIER AU GRILL avec frites	11,80
	ESCALOPE DE VEAU à la milanaise classique ou napolitaine (tomate fraîche, jambon blanc et mozzarella)	14,50 / 17,90

RIZ

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

VULKANO DE CHAMPIGNONS ET LÉGUMES, avec roquette et tomates cerises, fumé au romarin	18,90/pax
VULKANO DE HUG, avec fruits de mer, champignons et légumes de saison à l'encre de seiche fumé au romarin	22,60/pax
VULKANO BRUTAL, le favori de la maison, semblable au précédent mais avec des pétoncles et du cabillaud	25,80/pax
VULKANO EL FORO, avec ris de veau, hampè et bacon (Sans ris de veau AU FOIE, SUP. 2,50 €)	24,80/pax
PAELLA AUX FRUITS DE MER (classique)	21,60/pax

PÂTES ARTISANALES ET SAUCE MAISON

SPAGHETONE

€

1. AVEC SAUCE TOMATE ET PAMESAN	10,50
2. BOLOGAINE	11,90
3. AU PESTO MAISON	10,50

POISSO

POISSON DU JOUR

XX

CABILLAUD CONFIT AUX ALGUES FRAÎCHES À LA TOUCHE DU CHEF	18,60
---	-------

Pain et sauce (chimichurri) 1.90€ par personne

Pain avec tomate 2.40€

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