

## TAPAS / TAPES

1/2 RACIÓN  
RACIÓN €

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



## TAPAS A LA BRASA / TAPES A LA GRAELLA

<b>CHORIZO CRIOLLO A LA BRASA</b>	3,90	6,90
<b>MORCILLA DE CEBOLLA A LA BRASA</b>	3,90	6,90
<b>MOLLEJAS DE TERNERA A LA BRASA</b>	7,80	14,00
<b>VERDURAS A LA BRASA</b>	6,10	11,90

Vulkaniza cualquier plato por 1,50€

## ENSALADAS / AMANIDES

€

<b>NUESTRA GRAN MIXTA DEL FORO / LA NOSTRA GRAN MIXTA DEL FORO</b> 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
<b>VERDE, ROJA Y VEGANA DEL CHEF, BRUTAL / VERD, ROJA I VEGADA DEL XEF, BRUTAL</b> Brotos verdes, salsa de tomate seco, nueces escarchadas i néctar balsámico Brots verds, salsa de tomàquet sec, nous escarxades i nèctar balsàmic	8,90
<b>LA BURRATA DE MI NIÑO / BURRATA DEL MEU NEN</b> 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	<b>ENTRAÑA A LA BRASA con patata asada y pimiento padrón</b> Brinsa amb patates i pebrots del padró	17,90
71	<b>TIRA DE ASADO con patata asada y pimiento padrón</b> Xurrasco amb patates i pebrots del padró	16,50
79	<b>VACÍO con patata asada y pimiento padrón</b> Tall que espela amb patates i pebrots del padró	16,50
86	<b>PARRILLADA CRIOLLA (Tira de asado, entraña, morcilla, chorizo criollo)</b> Graellada criolla (Xurrasco, brinsa, botifarrò amb xoriç argentí)	22,00
87	<b>GRAN PARRILLADA "EL FORO" (para 2 personas)</b> 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	<b>LOMO BAJO ARGENTINO, BIFE DE CHORIZO c/verduras a la brasa y patatas fritas (250 gr -- 350 gr)</b> Llom baix argentí, bife de chorizo, amb verdures a la graella i patates fregides (250 gr -- 350 gr)	19,90 / 25,00
77	<b>OJO DE BIFE, LOMO ALTO URUGUAYO c/verduras a la brasa y patatas fritas</b> OJO DE BIFE, llom alt d'uruguai amb verdures a la brasa i patates fregides	26,00

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

	<b>CHULETÓN DE VACA FRISONA DE BURGOS</b> , maduración mínima de 30 días Mitjana de vaca Frisona de Burgos, maduració mínima de 30 dies	6,85 /100gr
	<b>CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA</b> , maduración mínima de 50 días Mitjana de vaca Rubia Galega, maduració mínima de 50 dies	7,85 /100gr

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

	<b>COSTILLA DE CERDO A BAJA TEMPERATURA CARAMELIZADA A LA MIEL Y PURÉ DE BONIATO</b> Costella de porc a Baixa temperatura caramel·litzada amb mel i puré de moniato	15,90
	<b>POLLO DE GRANJA A LA PARRILLA CON PATATAS FRITAS</b> Pollastre de granja a la graella amb patates fregides	9,80
	<b>MILANESA DE TERNERA CLÁSICA</b> Milanesa de vedella, clàssica	12,90
	<b>MILANESA A LA NAPOLITANA (tomate fresco, jamón dulce &amp; mozzarella)</b> Milanesa a la napolitana (tomàquet fresc, pernil dolç i mozzarella)	15,90
	<b>MILANESA CON BURRATA (Tomate natural, burrata, pesto, rúcula y cherris)</b> Milanesa de vedella amb burrata (Tomàquet natural, burrata, pesto, ruca i xerris)	16,90
	<b>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</b> 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
	<b>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</b> 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	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	22,60/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	25,80/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€)	

## PASTAS CASERAS/ PASTES CASOLANES

### SPAGUETTONE

1. CON TOMATE CASERO Y PARMESANO / AMB TOMÀQUET I PARMESÀ	8,90
2. AL FRUTTI DI MARE	12,90
3. BOLOGNESE	9,90
4. AL PESTO CASERO	8,90

## PESCADOS / PEIX

PESCADO DEL DÍA	XX
PEIX DEL DIA	
BACALAO CRUJIENTE Y MELOSO CON ESPINACAS SALTEADAS Y TOMATES XERRY CONFITADOS A LA MIEL	16,60
BACALLÀ CRUIXENT I MELÒS AMB ESPINACS SALTEJADES I TOMÀQUETS CHERRY CONFITAT AMB MEL	

**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.