

TAPAS

€

EMPANADA D'ARGENTINE, VIANDE OU HUMITA (MAÏS)	3,50
RONDELLES D'OIGNON AVEC SAUCE SWEET CHILLY	6,95
LES AUBERGINES DE GUIDO, AVEC GORGONZOLA, MIEL ET NOIX	8,95
PÉTONCLES AVEC LA SAUCE DU CHEF	14,50
CALAMARS CROUSTILLANTS AVEC MAYONNAISE DE CITRON VERT	10,90
NOS BRAVAS AVEC ALIOLI (AU FOIE +2,50€)	5,90
TOASTS AU SAUMON MARINÉS PAR NOUS AVEC MOUSSE DE MASCARPONE MAISON	9,50
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)	9,90

TAPAS À LA BRAISE

 $\frac{1}{2}$
RACIÓN

CHORIZO CRIOLLO À LA BRAISE / BOUDIN NOIR AUX OIGNONS À LA BRAISE	4,95	9,50
RIS DE VEAU À LA BRAISE	8,50	16,00
LÉGUMES À LA BRAISE VULKANO	6,80	12,90

Fumer n'importe quel plat: 1,50€

SALADES

€

NOTRE GRANDE MIXTE DU FORO	10,55
Laitues variées, carottes, oignon rouge, maïs, concombre, tomates cerises, oeuf dur, radis et plus...	
SALADE DE PARMESAN AVEC VINAIGRETTE IBÉRIQUE	11,80
Laitues variées, oignon marinée, fromage parmesan, riz vert croustillant et vinaigrette ibérique maison	
LA BURRATA DE ARNAU	12,90
Burrata, avec tomate infusée en secret vulcanisées à la fumée de cardamome	

MENU DU RESTAURANT EN FRANÇAIS

VIANDES AU GRILL

	€
70 HAMPE À LA BRAISE avec pommes de terre rôties et poivrons de padron	18,90
71 PLAT-DE-CÔTES avec pommes de terre rôties et poivrons de padron	18,90
79 BAVETTE OU COLLIER DE VEAU (VACIO) avec pomme de terre rôties et poivrons de padron	18,90
86 PARILLADE CRIOLLA (Plat-de-côtes, hampe, boudin noir et chorizo criollo) avec pomme de terre rôties	24,00
87 GRANDE PARILLADE "LE FORO" (pour 2 pax) avec pomme de terre rôties Plat-de-côtes, hampe, poulet, boudin noir, chorizo criollo et ris de veau à la braise	26,00 par personé
184 / 284 CONTRE FILET ABERDEEN ANGUS, ARGENTINA (BIFE DE CHORIZO) avec poivrons de padron et frites (250-350gr)	21,90 / 26,50
PICANHA DE BOEUF MATUREE AVEC MAÏS ET YUCCA	21,00
-----CÔTES DE BOEUF -----	
CÔTES DE BOEUF DE VACHE FRISSONE DE BURGOS, MATURATION MINIMUM DE 30 JOURS*	7,55 /100gr
CÔTES DE BOEUF DE VACHE SIMMENTAL, MATURATION MINIMUM DE 50 JOURS*	8,95 /100gr
CÔTES DE BOEUF DE VACHE SIMMENTAL <i>DELUX</i> , MATURATION MINIMUM DE 50 JOURS*	9,95 /100gr
*UNE GARNITURE TOUS LES 500 GRAMMES	
-----AUTRES VIANDES-----	
CÔTES DE PORC à basse température caramélisées au miel avec purée de patate douce	17,90
HAMBURGER DU QUARTIER, 250gr de veau avec pain traditionnel, oignons caramélisés, laitue, tomate, cornichons et mayonnaise à la moutarde (cuisson à choisir) avec fromage provolone 0.50€ sup	14,80
POULET FERMIER AU GRILL avec frites	13,80
ESCALOPE DE VEAU à la milanaise classique avec frites et salade	16,50
ESCALOPE AVE BURRATA (Tomate, burrata, pesto roquete et tomates series) avec frites et salade	19,90
ESCALOPE DE VEAU à la milanaise napolitaine (tomate fraîche, jambon blanc et mozzarella) avec frites et salade	18,90

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	22,90/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)	22,90/pax

PÂTES ARTISANALES ET SAUCE MAISON

SPAGHETTI

€

1. AVEC SAUCE TOMATE ET PAMESAN	11,50
2. BOLOGAINE	12,90
3. AU PESTO MAISON	11,50

POISSO

POISSON DU JOUR

XX

CABILLAUD CONFIT AUX CEPS EN TEMPURA ET HUILE TRUFFE	18,60
---	-------

Pain et sauce (chimichurri) 1.90€ par personne

Pain avec tomate 2.80€

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