

El menú de hoy...

18 de mayo de 2023

Primeros

Crema de melón al tomillo con toque de miel
Ensalada de manzana con vinagreta de mostaza y nueces
Paella de marisco al pomodoro con guisantes

Segundos

Galtas duroc de "Ulisses" con panadera
Filete de dorada al horno con panadera encebollada
Coca de verduras con bechamel trufada
lubina con verduritas (+4,20€ sup.)
Entrecot Goedegebuur con patata asada (+4,00€ sup.)

Postres caseros

Pudding de plátano y chocolate
Panna cotta de coco con reducción de cava
Suprema de naranja con pistacho crujiente
Helado de chocolate negro
1 copa de vino o 1 caña o agua

¿Quieres la botella?

+10€ te incluimos nuestro
vino blanco "Agora" (100%
Macabeo DO Terra Alta)

15,90€

(IVA incluido)

10% suplemento en terraza

Refresco sup. 1€

Vino Blanco: SINE, Garnatxa Blanca, DO Terra Alta
Vino Tinto: QUA, Samsó y Garnatxa, DO Montsant

1/2 MENÚ 9,50 € (IVA incluido)

Un primero o un segundo a elegir y bebida + postre o café

Consulte menú semanal y menús para grupos en nuestra Web:

www.restauranteelforo.com

Todos los menús son por persona (no se comparten)

**Avisen a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias,
gracias y buen apetito**

MENÚS DE CARNE



MENÚ PAMPERO

Churrasco criollo (entraña)
con ensalada mixta y patatas fritas

Postre

Pan, agua, vino o caña

18.90€ (IVA incluido)

MENÚ CRIOLLO

Ensalada mixta

Bife de chorizo, lomo bajo
Aberdeen Angus
con patata asada

Postre

Pan, agua, vino o caña

23.90€ (IVA incluido)

MENÚ PATAGÓNICO

Vacío de ternera estilo El Foro
con ensalada mixta y patatas fritas

Postre

Pan, agua, vino o caña

18.90€ (IVA incluido)

MENÚ PARRILLADA

Ensalada mixta

Parrillada Criolla (chorizo criollo,
morcilla, tira de asado, churrasco
y patata asada)

Postre

Pan, agua, vino o caña

22.90€ (IVA incluido)

Menús válidos en servicio de ½ día entre semana, días no festivos.

Los menús no se comparten.

Consulte nuestros menús en: www.restauranteelforo.com

Síguenos en Instagram o facebook: @elfororestaurante