

## LOS CLÁSICOS... PARA COMPARTIR

€	1/2		
3,50		Pan con tomate, Aceite de Oliva Virgen Extra y escama de sal	
12,50		Queso Payoyo de Cádiz	🌱
24,00	14,00	Jamón de bellota ibérico D.O. Guijuelo (ME-Mario González)	🌱
13,00	7,00	Cecina de Astorga con Aceite de Oliva Virgen Extra	🌱
12,00		Anchoas de Santoña en Aceite de Oliva Virgen Extra - 6 uds	🌱
9,00	5,50	Croquetas caseras de Jamón Ibérico, Boletus, Chipirón en su tinta y Marisco	
7,00		El Croquetón de Cala Fornells 'arroz negro con Alioli'	
10,00	6,00	Huevos estrellados con jamón	
10,00	5,50	Huevos fritos de corral, patatas panaderas y secreto de ternera	
8,50		Patatas Bravas 'Chile chipotle'	
9,50		Tortilla española con o sin cebolla 'Homenaje a Agustín Mercadal'	🌱
18,00		Langostinos cocidos	🌱
15,50	8,00	Chipirones de costa a la plancha	🌱
8,00	5,00	Chopitos a la andaluza con Alioli negro	
15,50		Pulpo de playa a la brasa y patata confitada	🌱
16,50		Pulpo, papada de cerdo y puré de patatas	
11,50		Mejillones de roca al vapor	🌱
16,50		Ceviche de Corvina	🌱
16,00		Atún rojo en tartar con aguacate y aceite de sésamo	
9,50		Canelón casero de rustido	

## DE LA HUERTA... A CALA FORNELLS

€	1/2		
10,00		Ensalada de pollo rebozado crujiente con bacon y salsa César	
10,00		Templada de queso rulo de cabra caramelizado con soja y miel	🌱
8,50		Pimientos asados en casa, con aceitunas kalamata	🌱
9,50		Ensalada verde de temporada, con aliño de la casa	🌱
9,50	6,00	Tomates deshidratados al sol de Mallorca con queso D.O. Queso Mahón	🌱

## DE LA TIERRA Y EL MAR... CARNES Y PESCADOS

€			
29,50	750 Gr.	Chuletón de ternera limpio, sin hueso y fileteado*	🌱
16,00		Entrecot a la brasa*	🌱
17,00		Codillo de cerdo asado en cazuela de barro	🌱
14,50		Picantón al horno con champagne y trufa	🌱
15,00		Crujiente de rabo de toro con salsa al vino tinto	
16,00		Bacalao ( lomo alto Gourmet ) asado al horno con cebolla confitada	🌱
17,50		Atún bluefin en Tataki con salsa teriyaki y berenjena a la brasa	🌱

\* Plato acompañado de patatas recién hechas o ensalada verde ( 🌱 ).

## ARROCES Y PAELLAS... NUESTRA PASIÓN

€		ARROCES Y PAELLAS	
13,00		Paella Mixta (Pollo, cerdo, verduras, calamar, sepia, gamba y mejillón)	🌱
14,00		Paella ciega - la mixta con todo peladito y limpio	🌱
19,00		Paella de marisco (sepia, calamar, langostino, cigala, carabinero, almejas y mejillón)	🌱
24,00		Paella de bogavante	🌱
14,50		Arroz marinero limpio (Sepia, rape, gambas peladas)	🌱
13,00		Arroz a banda (Sepia, gamba pelada, calamar)	🌱
15,00		Arroz negro con Alioli (Sepia, calamar, su tinta)	🌱
25,00		Arroz negro con carabineros	🌱
24,00		Arroz de carabinero	🌱
15,00		Arroz de verduras frescas y espárragos trigueros	🌱
14,00		Arroz de setas silvestres y gambas	🌱
15,50		Arroz de confit de pato	🌱
16,00		Arroz de ossobuco	🌱
		MELOSOS Y CALDOSOS	
17,50		Arroz meloso de rabo de toro y trigueros	👤2
24,50		Arroz meloso de setas y foie	👤2
14,00		Arroz meloso de setas silvestres y gambas	👤2
19,00		Arroz caldoso de marisco (sepia, calamar, langostino, cigala, carabinero, almejas y mejillón)	👤2
24,00		Arroz caldoso de bogavante	👤2
24,00		Arroz caldoso de carabinero	👤2
		FIDEUAS	
14,00		Fideuá de sepia y sobrasada	🌱
15,00		Fideuá negra con Alioli (Sepia, calamar y su tinta)	🌱



Se puede servir en Paella multisabor



Mínimo 2 personas

Todos los arroces se pueden preparar para celíacos previo aviso a nuestro personal. PRECIO POR PERSONA.

## LOS MEDITERRÁNEOS... ALGO DISTINTO

€	1/2		
12,5		Ensaimada a la plancha con Foie y carpaccio de piña	
10,5		Sobrasada de cerdo negro asada con miel	
9,5	5	Caracoles a la mallorquina con Alioli	🌱
9		Tumbet típico mallorquín 'versión mallorquina del pisto de verduras'	🌱
11		Salteado marinero de pescado y marisco	



WWW.restaurantecalaforrells.es



Todos nuestros arroces se elaboran con la variedad ARROZ BOMBA de calidad suprema y D.O. Arroz de Valencia cultivado artesanalmente en el Parque Natural de la Albufera.

## ALGO DULCE... POSTRES CASEROS

€			
5,00		Trufas en piruleta (4U.)	
5,00		Brownie de chocolate con frutos rojos y salsa de vainilla	
5,00		Banoffee (plátano, toffee casero y galleta maria)	
5,00		Tiramisú clásico	
5,00		Gató de Mallorca	🌱
5,00		Flan de queso al estilo Cala Fornells	🌱
5,00		Tarta de queso con galleta Oreo	
6,00		Tarta de manzana con helado de vainilla (tiempo de elaboración 20min.)	

I.V.A. INCLUIDO



PLATO APTO PARA CELÍACOS

## LOS BLANCOS

€	
17,00	<b>Laudum - D.O. Alicante</b> <i>Uva Chardonnay / Viticultura Ecológica</i>
20,00	<b>V. Viento Aliseo - D.O. Castilla</b> <i>Uva Viognier / Viticultura Biodinámica</i>
14,50	<b>Jardins Blanc - D.O. Empordá</b> <i>Uva Sauvignon Blanc, Macabeu, Garnatxa Blanca, Chardonnay</i>
15,00	<b>Bailarina - D.O. Madrid</b> <i>Uva Malvar</i>
16,00	<b>V. Mara Martín - D.O. Monterrei</b> <i>Uva Godello</i>
14,00	<b>Foillas Nova - D.O. Rias Baixas</b> <i>Uva Albariño</i>
19,50	<b>V. The Flower &amp; The Bee Blanco - D.O. Ribeiro</b> <i>Uva Treixadura</i>
22,00	<b>Viadero - D.O. Ribera de Duero</b> <i>Uva Albillo</i>
14,50	<b>Mil Flores - D.O. Rioja</b> <i>Uva Viura</i>
17,50	<b>Bicicletas y Peces Sauvignon - D.O. Rueda</b> <i>Uva Sauvignon Blanc</i>
19,50	<b>Nosso - D.O. Rueda</b> <i>Uva Verdejo / Viticultura Ecológica</i>
15,00	<b>Nebula - D.O. Rueda</b> <i>Uva Verdejo</i>
18,00	<b>Naia - D.O. Rueda</b> <i>Uva Verdejo</i>
34,00	<b>Naia Magnum - D.O. Rueda</b> <i>Uva Verdejo</i>
26,50	<b>La Ola Del Melillero - D.O. Sierra De Malaga</b> <i>Uva Moscatel de Alejandría y Pedro Ximenez</i>
19,50	<b>Ostras Pedrín - D.O. Valencia</b> <i>Uva Verdosa / Vino De Autor</i>
16,00	<b>El Pescador</b> <i>Uva Verdejo y Sauvignon</i>
21,50	<b>V. El Columpio Blanc - V.T. Mallorca</b> <i>Prensal, Sauvignon Blanc, Chardonnay</i>
32,00	<b>V. Terramoll Savina Blanc - Formentera</b> <i>Uva Malvasía, Garnacha Blanca, Viognier, Moscatel Morisco</i>
13,50	<b>Frizz - Bodegas Codorniu</b> <i>Albariño - Verdejo</i>

## LOS ROSADOS

€	
18,50	<b>Chivite las Fincas / D.O. V.T. 3 Riberas</b> <i>Uva Garnacha, Tempranillo</i>
16,00	<b>Randemar Rosado / D.O. Binissalem</b> <i>Uva Syrah, Manto Negro, Cabernet Sauvignon</i>
17,00	<b>Pasión rosado / D.O. Cigales</b> <i>Verdejo, Albillo Común, Garnacha Tinta, Tempranillo</i>
14,00	<b>V. Cresta Rosa - D.O. Empordá</b> <i>Uva tempranillo, Cariñena y Garnacha</i>
15,00	<b>Hito Rosado / D.O. Ribera del Duero</b> <i>Uva Tinto Fino</i>

## LOS TINTOS

€	
19,00	<b>Pyjama - D.O. Bierzo</b> <i>Uva Mencía</i>
28,00	<b>V. Tianna "Velonegre" Negro - D.O. Binissalem</b> <i>Uva Manto Negro</i>
14,50	<b>Honoro Vera - D.O. Jumilla</b> <i>Uva Monastrell / Viticultura Ecológica</i>
16,00	<b>Roa Crianza - D.O. Ribera</b> <i>Uva Tempranillo</i>
17,50	<b>Bicicletas y Demonios Roble - D.O. Ribera Del Duero</b> <i>Uva Tinta Fina</i>
21,00	<b>Hito 9 meses Barrica - Ribera del Duero</b> <i>Uva Tempranillo</i>
18,00	<b>Federico - D.O. Ribera del Duero</b> <i>Uva Tempranillo</i>
15,00	<b>Cóvila Crianza - D.O. Rioja</b> <i>Uva Tempranillo</i>
17,50	<b>La Bicicleta Voladora (Tª de Servicio 6-8°C) - D.O. Rioja</b> <i>Uva Viura</i>
17,50	<b>Azpilcueta Crianza - D.O. Rioja</b> <i>Uva Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i>
15,00	<b>Viña Padre - D.O. Sierra de Salamanca</b> <i>Uva Rufete</i>
17,50	<b>24 Mozas - D.O. Toro</b> <i>Uva Tinta de Toro</i>
18,50	<b>Sin Complejos - D.O. Toro</b> <i>Uva Tinta de Toro / Viticultura Ecológica</i>
20,50	<b>Pirata / D.O. Valencia</b> <i>Uva Petit Verdot / Vino de Autor</i>
22,00	<b>El Rey del Glam - Vinos Castilla y León</b> <i>Garnacha - Viticultura Biodinámica</i>

## VINOS INTERNACIONALES

€	BLANCO
27,00	<b>V. Jordan Inspector Chenin Blanc - Sud. África</b> <i>Uva Chenin Blanc</i>
29,50	<b>Clemens Strobl Blanc - Austria</b> <i>Uva Grüner Veltliner</i>
€	ROSADO
19,00	<b>V. Fleur d'Eglantine Rose - Vinos De Francia</b> <i>Uva Monastrell, Cariñena, Garnacha</i>
€	TINTO
26,50	<b>V. Andeluna 1300 Malbec Tinto - Argentina</b> <i>Uva Malbec</i>
28,50	<b>V. Araucano Carmenere Tinto - Chile</b> <i>Uva Carmenere</i>

## CAVAS

€	
14,00	<b>Cava Artesanal - Espumosos Nacionales</b> <i>Uva Macabeo, Parellada, Xarel-lo</i>

## CERVEZAS ARTESANALES

€	
4,50	<b>Cerveza Socarrada</b> <i>Triple malta</i>
4,00	<b>Cerveza Er Boquerón</b> <i>Con agua de mar</i>

## COPAS Y GINTONICS

€	
5,00	<b>Copas Preparadas</b>
7,00	<b>Copas Premium</b>



ABIERTO MEDIODÍA DE MARTES A DOMINGO  
Y NOCHES DE VIERNES A SÁBADO

Av de Juan Pablo II, 20. 37008 Salamanca  
Tel. 923 19 10 77

[WWW.restaurantecalafornells.es](http://WWW.restaurantecalafornells.es)

Si tiene alguna intolerancia alimenticia solicite información a nuestro personal.

Debido a los procesos de elaboración de los platos no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

Nuestros productos pueden contener trazas de:

