

En **CALA FORNELLS** nos inspiran las mejores recetas de la cocina balear y marinera.

Queremos que disfrute de nuestras paellas y arroces elaborados al momento, de nuestros entrantes así como de los postres caseros más actuales.

UN REFUGIO PARA LA MEJOR CULTURA GASTRONÓMICA MEDITERRÁNEA.

LOS CLÁSICOS... PARA COMPARTIR

€	1/2		
3,50		Pan con tomate, Aceite de Oliva Virgen Extra y escama de sal	
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	🍷
8,50		Pimientos asados en casa, con aceitunas kalamata	🍷
16,00		Atún rojo en tartar con aguacate y aceite de sésamo	
13,50		Carpaccio de carabinero y gamba	🍷
9,00	5,50	Croquetas caseras de Jamón Ibérico, Boletus, Chipirón en su tinta y Marisco	
12,50		Ensaimada a la plancha con Foie y carpaccio de piña	
10,50		Sobrasada mallorquina asada con miel	
9,50	5,00	Caracoles a la mallorquina con Alioli	🍷
8,50		Alcachofas rebozadas con miel	🍷
9,00		Tumbet típico mallorquín 'versión mallorquina del pisto de verduras'	🍷
10,00	6,00	Huevos estrellados con jamón	
10,00	5,50	Huevos fritos de corral, patatas panaderas y secreto de ternera	🍷
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	🍷
11,50		Mejillones de roca al vapor	🍷
12,00		Mejillones a la marinera	🍷

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	
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 asado con arroz salvaje y verduras	🍷
17,50		Lomo de Rape a la brasa con salsa de almejas	🍷

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

ARROCES Y PAELLAS... NUESTRA PASIÓN


€			
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	👥2
14,50		Arroz marinero limpio (Sepia, rape, gambas peladas)	🍷
13,00		Arroz a banda (Sepia, gamba pelada, calamar)	🍷
17,00		Paella de chipirón y langostinos	🍷
15,00		Arroz negro con Alioli (Sepia, calamar, su tinta)	🍷
25,00		Arroz negro con carabineros	👥2
24,00		Arroz de carabineros	👥2
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 carabineros	👥2

FIDEUAS

15,00		Fideuá negra con Alioli (Sepia, calamar y su tinta)	🍷
14,50		Fideuá Marinera	🍷

 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.



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		Tiramisú clásico	
5,00		Gato de Mallorca con cobertura de naranja	🍷
5,00		Flan de queso al estilo Cala Fornells	🍷
5,00		Tarta de queso con galleta Oreo	
5,00		Pudding de ensaimada	
5,00		Semiesfera de chocolate	🍷
5,00		Torrija con miel	
6,00		Tarta de manzana con helado de vainilla (tiempo de elaboración 20min.)	

I.V.A. INCLUIDO



PLATO APTO PARA CELÍACOS



WWW.restaurantecalaforrells.es

LOS BLANCOS

€	
14,00	Foillas Nova - D.O. Rias Baixas <i>Uva Albariño</i>
14,50	Torre la Moreira - D.O. Rias Baixas <i>Uva Albariño</i>
21,00	Señor da Folla Verde - D.O. Rias Baixas <i>Uva Albariño, Treixadura y Loureira</i>
14,00	El Pazo Blanco - D.O. Ribeiro <i>Uva Palomino y Torrontés</i>
14,50	Mil Flores - D.O. Rioja <i>Uva Viura</i>
16,00	FYA BS - D.O. Rioja <i>Uva viura y Malvasía</i>
15,00	La Emperatriz - D.O. Rioja <i>Uva viura</i>
17,50	Bicicletas y Peces Sauvignon - D.O. Rueda <i>Uva Sauvignon Blanc</i>
19,50	Nosso - D.O. Rueda <i>Uva Verdejo / Viticultura Ecológica</i>
36,00	Nosso Magnum - D.O. Rueda <i>Uva Verdejo / Viticultura Ecológica</i>
15,00	Mantel Blanco - D.O. Rueda <i>Uva 100% Verdejo</i>
18,00	Naia - D.O. Rueda <i>Uva Verdejo</i>
34,00	Naia Magnum - D.O. Rueda <i>Uva Verdejo</i>
16,50	Tilenus Monteseiros - D.O. Bierzo <i>Uva Godello</i>
18,00	Montenovo - D.O. Valdeorras <i>Uva Godello</i>
19,00	Viadero - D.O. Ribera de Duero <i>Uva Albillo</i>
14,50	Particular - D.O. Cariñena <i>Uva Chardonnay</i>
16,00	Forlong <i>Uva Palomino y Pedro Ximenez</i>
21,50	Vinas del Vero - D.O. Somontano <i>Uva Gewürztraminer</i>
14,50	Jardins Blanc - D.O. Empordá <i>Uva Sauvignon Blanc, Macabeu, Garnatxa Blanca, Chardonnay</i>
15,00	El Pescador - D.O. Empordá <i>Uva Verdejo y Sauvignon</i>
13,50	Frizz - Bodegas Codorniu <i>Albariño - Verdejo</i>

LOS ROSADOS

€	
18,50	Chivite las Fincas / D.O. V.T. 3 Riberas <i>Uva Garnacha, Tempranillo</i>
16,50	Muga Rosado - D.O. Rioja <i>Uva garnacha, viura y tempranillo</i>
17,00	Pasión rosado / D.O. Cigales <i>Verdejo, Albillo Común, Garnacha Tinta, Tempranillo</i>
15,00	El Cresta Rosa Premium - D.O. Empordá <i>Uva tempranillo, Cariñena y Garnacha</i>
15,00	Hito Rosado / D.O. Ribera del Duero <i>Uva Tinto Fino</i>

LOS TINTOS

€	
17,00	López Cristobal Roble - D.O. Ribera del Duero <i>Uva 95% Tinta del País, 5% Merlot</i>
17,50	Bicicletas y Demonios Roble - D.O. Ribera Del Duero <i>Uva Tinta Fina</i>
16,50	Carmelo Rodero 9 meses en barrica - D.O. Ribera del Duero <i>Uva Tempranillo</i>
18,00	Ferratus 12 meses - D.O. Ribera del Duero <i>Uva Tempranillo</i>
16,50	A cappella Crianza - D.O. Ribera del Duero <i>Uva Tempranillo</i>
22,00	Valduero Crianza - D.O. Ribera del Duero <i>Uva Tempranillo</i>
28,00	Una Cepa - D.O. Ribera del Duero <i>Uva tinta fina</i>
25,00	Matarromera Crianza - D.O. Ribera del Duero <i>Uva Tempranillo</i>
28,00	Abadía Retuerta Selección Especial - D.O. Castilla y León <i>Uva Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo</i>
17,50	Azpilicuenta Crianza - D.O. Rioja <i>Uva Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i>
18,00	Urbión Crianza (200 monges) - D.O. Rioja <i>Uva tempranillo y garnacha</i>
18,50	Paco Garcia - D.O. Rioja <i>Uva Garnacha</i>
21,50	Finca la Emperatriz Reserva - D.O. Rioja <i>Uva Tempranillo, viura y garnacha</i>
17,50	24 Mozas - D.O. Toro <i>Uva Tinta de Toro</i>
19,00	Cañus Verus Cepas + 80 años - D.O. Toro <i>Uva Tinta de Toro</i>
19,00	Pyjama - D.O. Bierzo <i>Uva Mencía</i>
14,50	Juan Gil 4 meses barrica - D.O. Jumilla <i>Uva Monastrell</i>
15,00	Viña Padre - D.O. Sierra de Salamanca <i>Uva Rufete</i>
9,50	Semele Crianza 0,50 cl. - D.O. Ribera del Duero <i>Uva Merlot, Tinto Fino</i>
9,50	Luis Cañas 0,50 cl. - D.O. Rioja <i>Uva Tempranillo, Garnacha</i>

VINOS MALLORQUINES

€	BLANCO
15,00	Mas de Canet - D.O. Mallorca <i>Uva Prensal Blanc, Chardonnay, Muscat</i>
19,00	Ses Nines ED. Limit. Flowers <i>Uva Prensal Blanc, Chardonnay, Moscatel</i>
17,00	V.KM 1 Muscat Sec <i>Uva Muscat</i>
€	ROSADOS
16,00	Randemar - D.O. Binissalem <i>Uva Syrah, Manto Negro, Cabernet Sauvignon</i>
€	TINTOS
15,50	Son Bordils "Bisbals" - D.O. Mallorca <i>Uva Merlot, Syrah, Callet</i>
17,00	Ca Sa Padrina Montnegre - D.O. Binissalem <i>Uva Manto Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>

VINO DE POSTRE

€	COPA	
16,00	3,00	Castaño Dulce 0,50 cl. - D.O. Yecla <i>Uva Monastrell</i>

CAVAS

€	
14,00	Cava Artesanal Masía Salat Brut Nature - D.O. Penedes <i>Uva Macabeo, Peralada, Xarel-lo</i>
7,50	Anna Codorniu Brut Mini <i>Uva Chardonnay, Peralada, Xarel-lo, Macabeo</i>

**ABIERTO MEDIODÍA DE LUNES A DOMINGO
Y NOCHES DE VIERNES Y SÁBADO**

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

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:

I.V.A. INCLUIDO

