

Nos inspiran las mejores recetas de la cocina balear y marinera. Disfruta de nuestras paellas y arroces elaborados al momento, de nuestros entrantes y de los postres caseros más actuales.



## PARA EMPEZAR BIEN

- 2,20 € Alioli con pan y aceitunas
- 3,50 € Pan con tomate, Aceite de oliva virgen extra y Escama de sal.
- 19,50 € Jamón Ibérico de Guijuelo en tabla
- 17,50 € Tabla de ibéricos Cala Fornells
- 13,50 € Cecina de León con Aceite de Oliva Virgen Extra
- 19,00 € Anchoas de Santoña en Aceite de Oliva Virgen Extra
- 10,00 € Croquetas cremosas de Jamón ibérico (8 Uds.)
- 10,00 € Croquetas cremosas de Chipirón en su tinta (8 Uds.)
- 10,00 € Croquetas cremosas de Rabo de toro (8 Uds.)
- 10,00 € Croquetas cremosas de Setas y boletus (8 Uds.)

### ALGO MÁS...

- 11,00 € Parrillada de verduras frescas Km0
- 7,00 € Las bravas "a nuestra manera"
- 12,00 € Sobrasada mallorquina de cerdo negro asada con miel
- 11,50 € Caracoles a la mallorquina con alioli
- 9,50 € Alcachofas rebozadas con miel
- 13,00 € Berenjenas rebozadas con miel-mostaza
- 12,00 € Huevos estrellados con patatas y chistorra
- 14,90 € Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico
- 14,90 € Huevos estrellados con patatas y Foie
- 9,50 € Mejillones con salsa marinera
- 12,00 € Rabas de Calamar
- 12,00 € Chopitos a la andaluza con mahonesa de lima

🍷 Disponible en Paellera Multisabor

👤 Mínimo 2 personas

🌾 Todos nuestros Arroces, Paellas y Fideuas son aptos para celíacos

💰 Precio Arroces, Paellas y Fideuás es por persona

Información detallada de Alérgenos dirijase a nuestra WEB [www.restaurantecalafornells.es](http://www.restaurantecalafornells.es)

## ALGO LIGERO...

- 16,00 € Tomates de la huerta seleccionados con taco de bonito o anchoas del Cantábrico
- 14,00 € Ensalada de pollo rebozado crujiente con bacon y salsa César
- 12,50 € Ensalada templada de queso de cabra caramelizado con soja y miel
- 12,50 € Tomates deshidratados al sol de Mallorca con queso D.O. de Mahón

### ¿SABÍAS QUE...?

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.



## CARNES Y PESCADOS

- 18,90 € Tostón crujiente al horno
- 16,00 € Costillar de cerdo ibérico con salsa del Chef
- 18,00 € Rabo de toro al vino tinto Ribera del Duero
- 16,50 € Carrillera de ternera a baja temperatura
- 15,50 € Chipirones de costa a la plancha sobre cebolla negra
- 17,90 € Bacalao con gratín de salsa Alioli

Carnes acompañadas de Ensalada, Patatas recién hechas o Crujiente de boniato

# ARROCES

## PAELLAS Y ARROCES

- 17,50 € Paella mixta (Pollo, cerdo, verduras, calamar, sepia, gambas y mejillón)
- 17,50 € Paella ciega - la mixta con todo peladito y limpio
- 18,90 € Paella de Marisco (sepia, calamar, langostino, cigala, gambón, almejas y mejillón)
- 17,00 € Paella de Chipirón y langostinos
- 19,00 € Paella de Rabo de toro y espárragos trigueros
- 17,00 € Arroz marinero limpio (Sepia, rape, gambas peladas)
- 17,00 € Arroz a banda (Sepia, gamba pelada y calamar)
- 17,00 € Arroz negro con Alioli (Sepia, calamar y su tinta)
- 16,90 € Arroz de Verduras frescas y espárragos trigueros
- 17,90 € Arroz de Setas silvestres y gambas
- 22,00 € Arroz de Setas y foie
- 21,00 € Arroz de confit de pato
- 17,00 € Paella de Carrillera de cerdo
- 17,50 € Paella de Costillas de cerdo ibérico
- 18,90 € Paella de Bacalao confitado y verduras

## NUESTRAS FIDEUÁS

- 16,50 € Fideuá mixta Ciega
- 16,50 € Fideuá marinera
- 16,50 € Fideuá negra de Sepia
- 16,50 € Fideuá de Verduras y espárragos trigueros

## NUESTROS MELOSOS Y CALDOSOS

- 19,90 € Arroz meloso o caldoso de Marisco
- 18,00 € Arroz meloso o caldoso de Chipirón y Langostino
- 18,90 € Arroz meloso o caldoso de Setas silvestres y gambas
- 17,90 € Arroz meloso o caldoso de Verduras frescas y espárragos trigueros
- 20,00 € Arroz meloso o caldoso de Rabo de toro y trigueros
- 23,00 € Arroz meloso o caldoso de Setas y foie

## NUESTRO ARROZ CON BOGAVANTE O CARABINEROS

- 24,50 € Paella de Bogavante
- 26,50 € Paella de Carabineros
- 26,50 € Arroz meloso o caldoso de Bogavante
- 27,50 € Arroz meloso o caldoso de Carabineros
- 27,50 € Arroz meloso o caldoso negro de Carabineros



¿SABÍAS QUE...?

...en Cala Fornells traemos el queso artesano de la Finca Talatí de Baix, Mahón (Menorca), ganadora dos veces al premio del mejor semicurado con D.O Mahón-Menorca. ¿Lo has probado?



¿ALGO DULCE?  
POSTRES CASEROS

6,50 Tarta de Queso "La Viña"

6,00 Crema Catalana "caramelizada al momento"

5,50 Cremoso de queso con galleta Oreo

6,50 Coulant de Chocolate caliente

6,00 Gateau de Mallorca con helado de vainilla

6,00 Lemon Pie de Cala Fornells

5,50 Helados variados de la casa (sabores...)

6,00 Queso D.O.Mahón semicurado con membrillo

★ POSTRE ESTRELLA ★

Tarta caliente de manzana y helado de vainilla

9,50€

"ideal para compartir"

(Tiempo de elaboración 20min)

IVA Incluido

Alguno de nuestros platos puede contener:



CONTIENE GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVOS PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS FRUTOS DE CÁSCARA APIO MOSTAZA GRANOS DE SESAMO DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS ALTRAMUCES MOLUSCOS



cocktails  
6€



Mojito mallorquín

Hierbabuena, Lima, azúcar de caña, Ron, Soda y Palo mallorquín

Pomada de Menorca

Gin Xoriguer menorquín, limonada, hielo, menta y rodaja de limón

Sangría ibicenca

Hierbas ibicencas, vino blanco, limonada, naranjada, hielo y fruta

También estamos en  
**Tast Cala Fornells**  
Av. de Italia 44  
Envíos a domicilio y para llevar.



LA CARTA DE VINOS  
LOS BLANCOS

- € 17,50 José Pariente. D.O. Rueda. Uva Verdejo
- 15,00 Yllera Frizzante. Bodegas Yllera. Uva Verdejo
- 16,00 Torre la Moreira D.O. Rías Baixas. Uva Albariño
- 16,50 O Fillo da Condese. Ed. 2022. Bodegas Juan Gil. D.O. Rías Baixas. Uva Albariño
- 16,50 Naia. D.O. Rueda. Uva Verdejo
- 17,00 Pazo de Monterrey. D.O. Monterrey. Uva Godello
- 15,50 Mantel Blanco. D.O. Rueda. Uva Verdejo
- 15,00 El Novio Perfecto. Uva Moscatel y Viura

LOS TINTOS

- € 16,50 La Planta. Crianza 6m/barrica D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.
- 17,50 Finca Resalso. Roble 4/m barrica D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.
- 17,00 Ramón Bilbao. Crianza 12 m/barrica. D.O. Rioja. Tempranillo.
- 16,50 Roa. Crianza. 24m/barrica. Ribera del Duero. Tempranillo.
- 17,50 24 Mozas. 6m/barrica. D.O. Toro. Tinta de Toro.
- 17,50 Madremía. 9m/barrica D.O. Toro. Tinta de Toro 100%
- 16,00 Hacienda López de Haro. 18m/barrica. Crianza D.O. Rioja Alta. Tempranillo.

ROSADOS

- € 13,50 Sinfo. D.O. Cigales. Tempranillo, Albillo y Verdejo
- 17,00 Forlong Rosado. Bodegas Forlong. Cabernet Sauvignon y Tintilla de Rota

CAVA

- € 14,75 Freixenet Premium. Carta Nevada Semiseco
- 14,75 Castillo de Perelada. Brut Nature