



¿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

- 6,90 Tarta de Queso "La Viña"
- 6,00 Crema Catalana "caramelizada al momento"
- 6,00 Cremoso de queso con galleta Oreo
- 6,90 Coulant de Chocolate caliente
- 6,50 Gateau de Mallorca con helado de vainilla
- 6,00 Lemon Pie de Cala Fornells
- 5,50 Helados variados de la casa (sabores...)
- 6,50 Queso D.O.Mahón semicurado con membrillo

★ POSTRE ESTRELLA ★

Tarta caliente de manzana y helado de vainilla
11,50€ "ideal para compartir"
(Tiempo de elaboración 20min)

PRECIOS CARTA CON IVA INCLUIDO



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

Alguno de nuestros productos puede contener Alérgenos, dirijase a nuestro personal para más información.



LA CARTA DE VINOS

LOS BLANCOS

- 18,00 José Pariente. D.O. Rueda. Uva Verdejo
- 15,50 Yllera Frizzante. Bodegas Yllera. Uva Verdejo
- 17,00 Torre la Moreira D.O. Rías Baixas. Uva Albariño
- 16,50 O Fillo da Condesa. Ed. 2022. Bodegas Juan Gil. D.O. Rías Baixas. Uva Albariño
- 16,50 Naia. D.O. Rueda. Uva Verdejo
- 17,50 Pazo de Monterrey. D.O. Monterrey. Uva Godello
- 16,00 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.
- 18,00 López Cristóbal. Roble, Finca La Linde D.O. R.del Duero Tempranillo y Merlot
- 17,00 Ramón Bilbao. Crianza 2021. 12 m/barrica. D.O. Rioja. Tempranillo.
- 16,50 Roa. Crianza 2019. 24m/barrica. Ribera del Duero. Tempranillo.
- 17,50 24 Mozas. 6m/barrica 2022. D.O. Toro. Tinta de Toro 100%.
- 17,50 Madremía. 9m/barrica 2022 D.O. Toro. Tinta de Toro 100%
- 16,00 Hacienda López de Haro. 18m/barrica. Crianza D.O. Rioja Alta. Tempranillo.
- 22,00 La Celestina. Crianza 12m/barrica D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.

ROSADOS

- 14,00 Sinfo. D.O. Cigales. Tempranillo, Albillo y Verdejo
- 17,00 Forlong Rosado. Bodegas Forlong. Cavernet Sauvignon y Tintilla de Rota

CAVA

- 16,00 Castillo de Perelada. Reserva
- 23,00 Torerlló Brut Reserva Corpinnat. 24 meses/Barrica

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

- €
- 2,30 Alioli con pan y aceitunas
 - 3,90 Pan con tomate, Aceite de oliva y Escama de sal
 - 19,50 Jamón Ibérico de Guijuelo en tabla
 - 18,00 Tabla de ibéricos Cala Fornells
 - 14,50 Cecina de León con Aceite de Oliva Virgen Extra
 - 19,00 Anchoas de Santoña en Aceite de Oliva Virgen Extra
 - 11,00 Croquetas cremosas de Jamón ibérico (8 Uds.)
 - 11,00 Croquetas cremosas de Chipirón en su tinta (8 Uds.)
 - 11,00 Croquetas cremosas de Rabo de toro (8 Uds.)
 - 11,00 Croquetas cremosas de Setas y boletus (8 Uds.)

ALGO MÁS...

- 12,00 Parrillada de verduras frescas Km0
- 7,00 Las bravas "a nuestra manera"
- 13,90 Sobrasada mallorquina de cerdo negro asada con miel
- 12,00 Caracoles a la mallorquina con alioli
- 12,50 Alcachofas rebozadas con miel
- 10,50 Berenjenas rebozadas con miel-mostaza
- 13,00 Huevos estrellados con patatas y chistorra
- 14,90 Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico
- 14,90 Huevos estrellados con patatas y Foie
- 12,00 Mejillones con salsa marinera
- 12,00 Rabas de Calamar
- 12,90 Chopitos a la andaluza con mahonesa de lima

Disponible en Paellera Multisabor

Mínimo 2 raciones por tipo de paella

Todos nuestros Arroces y Paellas son aptos para celíacos

Arroces, Paellas y Fideuás es precio por persona

★ Disponemos de PAN SIN GLÚTEN



ALGO LIGERO...

- €
- 15,00 Tomates de la huerta seleccionados con taco de bonito o anchoas del Cantábrico
 - 13,50 Ensalada de pollo rebozado crujiente con bacon y salsa César
 - 13,50 Ensalada templada de queso de cabra caramelizado con soja y miel
 - 14,00 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

- €
- 21,90 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
 - 16,90 Carrillera de ternera a baja temperatura
 - 16,50 Chipirones de costa a la plancha sobre cebolla negra
 - 17,90 Bacalao con gratín de salsa Alioli

Carnes acompañadas de Ensalada o Patatas recién hechas

ARROCES

PAELLAS Y ARROCES

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

NUESTRAS FIDEUÁS

- 16,50 Fideuá mixta Ciega
- 17,50 Fideuá marinera
- 16,50 Fideuá negra de Sepia
- 16,50 Fideuá de Verduras y espárragos trigueros

NUESTROS MELOSOS Y CALDOSOS

- 21,00 Arroz meloso o caldoso de Marisco
- 19,00 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
- 23,50 Arroz meloso o caldoso de Setas y foie

NUESTRO ARROZ CON BOGAVANTE O CARABINEROS

- 24,90 Paella de Bogavante
- 27,50 Paella de Carabineros
- 26,90 Arroz meloso o caldoso de Bogavante
- 28,50 Arroz meloso o caldoso de Carabineros
- 27,50 Arroz negro de Carabineros