



ENTRÉES

- . Avec sa garniture du jour
- **01. PAIN GRILLÉ À LA TOMATE.** 4 unités 8.00€
- **02. BRUSCHETTA DE TOMATE.** 4 unités 10.00€
- **1. CALAMARS NAINS.** 12.00€
- **2. PAIN ET SAUCE AÏOLI.** 1 personne 2.00€
- **3. OLIVES.** 1.00€
- **4. PETONCLES.** 14.00€
- **5. ŒUFS BROUILLES AU JAMBON.** 8.00€
- **6. NUGGETS DE POULET AVEC FRITES.** 10.00€
- **7. POMMES DE TERRE RISSOLEES.** 6.00€
- **8. ROULEAUX DE PRINTEMPS.** 8.00€
- **9. NACHOS AU FROMAGE.** 7.50€
- **10. POIVRONS VERTS FRITS.** 8.00€
- **11. CROQUETTES MAISON.** Poulet et jambon 12.00€
- **12. CREVETTES A L'AIL.** 13.90€
- **13. MOULES CUITES A LA VAPEUR AVEC SAUCE A L'AIL PERSILLEE.** 9.00€
- **14. CALMAR A L'ANDALOUSE.** 14.50€
- **15. CREVETTES CROUSTILLANTES AVEC SAUCE MAISON.** 13.00€
- **16. POULPE A LA GALICIENNE.** 18.00€
- **17. ANCHOIS FRITS.** 8.00€
- **18. CHAMPIGNONS A L'AIL.** 8.00€
- **19. BOULETTES DE VIANDE.** 8.50€



VIANDES

- . Avec sa garniture du jour
- **21. ESCALOPE DE POULET.** Avec des frites 12.50€
- **22. BLANC DE POULET A LA SAUCE.** Avec poivre et son riz Basmati 13.50€
- **23. PORC IBERIQUE (SECRETO).** Avec ses frites et poivrons frits 23.00€
- **24. ENTRECOTE.** Avec ses frites et poivrons frits 21.00€
- **25. BOULETTES DE VIANDE SUÉDOISES.** Avec sauce au poivre et riz 14.00€
- **25A. FILET DE BOEUF.** Avec frites et poivrons frits 28.00€



HAMBURGERS

- .
- . De la maison 100% boeuf
- **26. HAMBURGER BLACK ANGUS 200 GRAMMES.** Avec fromage de chèvre, bacon, œuf, oignon frits caramélisé et frites 14.00€
- **27. HAMBURGER BLACK ANGUS 200 GRAMMES.** Avec fromage cheddar, bacon, œuf, laitue, tomate et frites 12.50€



PÂTES

- **28. CARBONARA.** 10.90€
- **29. BOLOGNESE.** 12.00€
- **30. FRUITS DE MER.** 17.00€

- **31. PATES AU POULET, FROMAGE ET CREME.** 13.50€
- **31A. PATES A LA ROMAINE.** 14.00€
- **31B. PATES AUX CREVETTES.** 16.00€



SALADES

- . Avec la vinaigrette spéciale de notre chef
- **32. SALADE DE THON.** Avec concombre et oignon 10.00€
- **33. SALADE CESAR.** 11.00€
- **34. SALADE DE SAUMON.** Avec de l'avocat 12.50€
- **35. SALADE AU FROMAGE DE CHEVRE.** Aux fruits secs 13.00€



POISSONS

- . Avec sa garniture du jour
- **36. FISH AND CHIPS.** Avec sauce tartare 13.00€
- **37. SAUMON A LA VAPEUR ET SES LEGUMES.** 19.00€
- **38. SEICHE GRILLEE.** À la plancha 15.00€
- **39. FILET DE BAR GRILLE AVEC SALADE.** 16.00€
- **40. FILET DE DORADE GRILLE AVEC SALADE.** 16.00€



CURRY

- **CURRY THAÏ.**
- . Avec du riz et des légumes. Choisissez entre, épicé, très épicé
- **41. VEGETARIEN.** 12.00€
- **42. POULET.** 13.00€
- **43. CREVETTES.** 15.00€
- **44. SAUMON.** 14.00€
- **CURRY MAISON.**
- **45. CURRY MAISON DE POULET OU DE CREVETTES.** Légumes variés, curry à la noix de coco râpée et crème, servi avec du riz 14.00€



WOKS

- . Nouilles aux légumes et sauces (sucrées et soja)
- **46. ??????VEGETARIEN.** 12.00€
- **47. POULET.** 13.00€
- **48. POISSONS ET CREVETTES.** 16.00€
- **49. SAUMON.** 14.00€
- **50. CREVETTES.** 15.00€



PIZZAS

- .
- . Avec tomate, mozzarella et origan. Fraîchement préparé avec des produits frais
- **51. MARGHERITA.** Tomate et mozzarella 9.95€
- **52. ROMANA.** Tomate, mozzarella et jambon blanc 10.95€
- **53. CHAMPIGNONS PROCIUTTO.** Tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons 10.95€
- **54. EL FOGÓN.** Tomate, mozzarella, poulet, bacon, champignons et oignon 13.00€
- **55. BARBECUE.** Tomate, mozzarella, bacon, viande hachée et faan barbecue 10.95€
- **56. VEGETARIENNE.** Tomate, mozzarella et légumes du jour 10.95€
- **57. THON.** Tomate, mozzarella et thon 10.95€
- **58. PEPPERONI.** Tomate, mozzarella et pepperoni 10.95€
- **59. SAUMON.** Tomate, mozzarella et saumon 13.00€

- **60. 4 FROMAGES.** Tomate, mozzarella et 4 fromages **12.95€**
- **61. 4 VIANDES.** Tomate, mozzarella et 4 viandes **12.90€**



PAELLA

- . Minimum 2 personnes. Prix ??par personne.Toutes les paellas contiennent de l'ail et du persil parmi leurs ingrédients.
- **62. VÉGÉTARIEN.** Prix ??par personne **13.00€**
- **63. VIANDE.** Prix ??par personne **14.00€**
- **64. MIXTE.** Viande et fruits de mer. Prix ??par personne **15.00€**
- **65. FRUITS DE MER.** Prix ??par personne **17.00€**
- **64. MIXTE SANS OS NI COQUILLES.** Viande et fruits de mer. Prix ??par personne **18.00€**
- **66A. FRUITS DE MER SANS COQUILLES.** Prix ??par personne **19.00€**
- **66B. VIANDE SANS OS.** Prix ??par personne **17.50€**



DESSERTS MAISON

- .
- **TARTE AU FROMAGE.** **5.50€**
- **BROWNIE AU CHOCOLAT AVEC GLACE ET CREME VANILLE.** **8.00€**
- **COULANT AU CHOCOLAT AVEC GLACE ET CREME VANILLE.** **6.50€**
- **MOUSSE AU CITRON.** **4.90€**



CAFÉ & THÉ

- **ESPRESSO.** **1.50€**
- **CAFE CREME.** **1.70€**
- **CAFE AU LAIT.** **2.10€**
- **CAFE AU DIGESTIF.** **2.70€**
- **CAFE IRLANDAIS.** **4.90€**
- **BOMBON.** **2.60€**
- **LATTE MACCIATTO.** **3.10€**
- **CAPPUCCINO.** **3.20€**
- **THE ET INFUSIONS.** **2.00€**



BOISSONS SANS ALCOOL

- **CHOCOLAT CHAUD.** **3.60€**
- **RAFRAICHISSEMENTS.** Cola, Fanta, Sprite, Nestéa **2.90€**
- **EAU PLATE.** **2.80€**
- **EAU GAZEUSE.** **3.00€**
- **TONIQUE.** **2.50€**
- **JUS DE FRUITS EN BOUTEILLE.** **2.50€**
- **JUS DE FRUIT FRAIS, PRESSE A LA MINUTE.** **4.50€**



BIÈRE

- **BIERE A LA PRESSION. 30 cl** **2.50€**
- **BIERE A LA PRESSION. 50 cl** **4.50€**
- **BIERE EN BOUTEILLE. 33 cl** **2.50€**
- **BIERE SANS ALCOOL. 33 cl** **2.50€**



APÉRITIF & COCKTAILS

- **APÉRITIF.**
- **MIMOSA.** **4.50€**

• BELLINI.	4.50€
• APEROL SPRITZ.	6.00€
• COCKTAILS.	
• MOJITO.	8.00€
• CAIPIRINHA.	8.00€
• PIÑA COLADA.	8.00€
• TEQUILA SUNRISE.	8.00€
• SEX ON THE BEACH.	8.00€
• MARGARITA.	8.00€
• NEGRONI.	8.00€



GIN, WHISKY, RHUM, VODKA & LIQUEUR

• LONG DRINKS.	
• RON COLA.	8.00€
• VODKA.	8.00€
• WISKY COLA.	8.00€
• GIN TONIC.	
• GORDONS.	7.50€
• BEEFEATER.	7.50€
• XORIGUER.	7.50€
• TANQUERAY.	7.50€
• SEAGRAMS.	7.50€
• BOMBAY SAPPHIRE.	9.00€
• BULLDOG.	11.00€
• GVINE.	11.00€
• BRANDY.	
• VETERANO.	2.60€
• 103.	3.20€
• MAGNO.	3.60€
• TORRES V.	5.60€
• TORRES X.	7.50€
• CARLOS I.	9.00€
• LEPANTO G.R.	7.00€
• COURYOISIER.	12.00€
• TERRY.	2.60€
• REMY MARTIN.	9.00€
• WHISKY.	
• JB.	4.60€
• BALLANTINES.	5.00€
• RED LABEL.	6.00€
• BLACK LABEL.	7.00€
• JACK DANIELS.	6.00€
• CARDHU.	7.00€
• LIQUEUR.	
• MARTINI.	3.60€
• BAILEYS.	4.60€
• HIERBAS DE MALLORA / ANÍS DEL MONO / ORUJO.	4.00€
• AMARETTO DI SARONNO.	4.00€
• LIMONCELLO / PALO.	4.00€



SANGRIA

• VERRE.	6.00€
• DE LA MAISON.	15.00€
• CAVA-SANGRIA.	20.00€



VINS ET CHAMPAGNE

• VIN ROUGE.	
• VERRE.	4.50€
• VIN DE LA MAISON. (Hacienda López de Haro). Crianza. Rioja	18.00€
• CASA JÚS. Ribera del Duero	22.00€
• CASA JÚS. Ribera del Duero. Verre	5.50€
• MACIÀ BATLE AÑADA. Manto negro, merlot	20.00€
• PESCERA. Tempranillo. Rioja	55.00€
• CUNE CRIANZA. Tempranillo, garnacha, mazuelo. Rioja	19.50€
• MORTITX. Syrah, cabernet sauvignon, merlot. VT Mallorca	23.55€
• OBAC BINIGRAU. Manto negro, callet, merlot. VT Mallorca	36.00€
• CAPELLANES CR. Tempranillo. Ribera del Duero	60.00€
• VIN ROSÉ.	
• VERRE.	4.00€
• VIN DE LA MAISON. (Hacienda López de Haro). Garnacha viura. Rioja	16.00€
• LAMBRUSCO. Italie	15.00€
• LIBALIS. Garnacha, moscatel. Vino de España	19.00€
• VIN BLANC.	
• VERRE.	4.00€
• VIN DE LA MAISON. (Ars Romántica). Verdejo. Rueda	16.00€
• VIÑA SOL. Parellada, garnacha blanca. Catalunya	18.00€
• MARTIN CODAX. Albariño	32.00€
• MACIA BATLE BLANC DE BLANCS. Prensal blanc, chardonay. Mallorca, Binissalem	28.00€
• QUÍBIA. Callet, prensal, musa-giró. IGP Mallorca	35.55€
• JOSÉ PARIENTE. Verdejo. Rueda	25.00€
• BICICLETAS Y PECES. 100% verdejo. Rueda	20.00€
• CAVA & CHAMPAGNE.	
• VERRE. Cava Artesanal Brut Nature. Maria Salat	3.20€
• CAVA DE LA MAISON. Cava Artesanal Brut Nature. Maria Salat	13.90€
• JUVE & CAMPS.	45.00€
• MOËT & CHANDON.	100.00€

El Fogón
Monsenyor Palmer, 2
07014 Palma
665078009
info@elfogonmallorca.es