



ANTIPASTI

- . Con il nostro contorno del giorno
- **01. PANE TOSCATO CON POMODORO.** 4 unità 8.00€
- **02. BRUSCHETTE AL POMODORO.** 4 unità 10.00€
- **1. CALAMARETTI.** 12.00€
- **2. PANE E AIOLI.** 1 persona 2.00€
- **3. OLIVE.** 1.00€
- **4. CAPESANTE.** 14.00€
- **5. UOVA OCCHIO DI BUE CON PROSCIUTTO.** 8.00€
- **6. STRACCETTI DI POLLO CON PATATINE FRITTE.** 10.00€
- **7. PATATE AL FORNO PICCANTI.** 6.00€
- **8. INVOLTINI PRIMAVERA.** 8.00€
- **9. NACHOS CON FORMAGGIO.** 7.50€
- **10. PEPERONI FRITTI DEL PADRON.** 8.00€
- **11. CROCCHETTE DI PATATE.** Pollo e prosciutto 12.00€
- **12. GAMBERETTI ALL'AGLIO.** 13.90€
- **13. COZZE AL VAPORE CON SALSА D'AGLIO E PREZZEMOLO.** 9.00€
- **14. CALAMARI FRITTI ALLA ANDALUZA.** 14.50€
- **15. GAMBERI CROCCANTI CON SALSА DELLA CASA.** 13.00€
- **16. POLIPO ALLA GALLEGA.** 18.00€
- **17. ACCIUGHE FRITTE.** 8.00€
- **18. FUNGHI ALL'AGLIO.** 8.00€
- **19. POLPETTE.** 8.50€



CARNI

- . Con il nostro contorno del giorno
- **21. SCALOPPINE DI POLLO.** Con patatine fritte 12.50€
- **22. PETTO DI POLLO.** Con salsa picante al pepe e riso Basmati 13.50€
- **23. CARNE DI SUINO.** Con patatine fritte e Peperoni fritti del Padrón 23.00€
- **24. ENTRECOTE.** Con patatine fritte e Peperoni fritti del Padrón 21.00€
- **25. POLPETTE SVEDESI.** Con salsa di peperoni e riso polpette 14.00€
- **25A. FILETTO DI MANZO.** Con patatine fritte e Peperoni fritti del Padrón 28.00€



HAMBURGER

- .
- . Della casa 100% carne di bovino
- **26. HAMBURGER DI BLACK ANGUS 200 GRAMMI.** Con formaggio caprino, bacon, uovo, cipolla caramellata e patatine fritte 14.00€
- **27. HAMBURGER DI BLACK ANGUS 200 GRAMMI.** Con formaggio cheddar, bacon, uova, lattuga, pomodoro e patatine fritte 12.50€



PASTA

- **28. CARBONARA.** 10.90€
- **29. BOLOGNESE.** 12.00€
- **30. FRUTI DI MARE.** 17.00€

- **31. PASTA CON POLLO, FORMAGGIO E CREMA.** 13.50€
- **31A. PASTA ROMANA.** 14.00€
- **31B. PASTA DI GAMBERI.** 16.00€



INSALATE

- . Con la salsa speciale dello Chef
- **32. INSALATA DI TONNO.** Con cetriolo e cipolla 10.00€
- **33. INSALATA CÉSAR.** 11.00€
- **34. INSALATA DI SALMONE.** Con avocado 12.50€
- **35. INSALATA DI FORMAGGIO DI CAPRA.** Con frutta secca 13.00€



PESCI

- . Con il nostro contorno del giorno
- **36. FISH AND CHIPS.** Con salsa tartara 13.00€
- **37. SALMONE DELLA CASA AL VAPORE CON VERDURE.** 19.00€
- **38. SEPIE ALLA GRIGLIA.** 15.00€
- **39. FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON INSALATA.** 16.00€
- **40. FILETTO D'ORATA ALLA GRIGLIA CON INSALATA.** 16.00€



CURRY

- **THAY CURRY.**
- . Con riso e verdure. Scegli dolce, piccante, molto piccante
- **41. VEGANO.** 12.00€
- **42. POLLO.** 13.00€
- **43. GAMBERI.** 15.00€
- **44. SALMONE.** 14.00€
- **CURRY DELLA CASA.**
- **45. POLLO O GAMBERI AL CURRY DELLA CASA.** Verdure miste, curry con scaglie di cocco, panna e servito con riso 14.00€



WOKS

- . Tagliatelle con verdure e salse (dolci e soia)
- **46. ??VEGETARIANO.** 12.00€
- **47. POLLO.** 13.00€
- **48. PESCE E GAMBERI.** 16.00€
- **49. SALMONE.** 14.00€
- **50. GAMBERI.** 15.00€



PIZZA

- .
- . Con pomodoro, mozzarella e origano. Preparato al momento con prodotti freschi
- **51. MARGHERITA.** Pomodoro e mozzarella 9.95€
- **52. ROMANA.** Pomodoro, mozzarella e prosciutto di York 10.95€
- **53. PROSCIUTTO E FUNGHI.** Pomodoro, mozzarella, prosciutto di York e funghi 10.95€
- **54. EL FOGÓN.** Pomodoro, mozzarella, pollo, pancetta, funghi e cipolla 13.00€
- **55. BARBEQUE.** Pomodoro, mozzarella, pancetta, carne macinata e BBQ 10.95€
- **56. VEGETARIANA.** Pomodoro, mozzarella e verdure del giorno 10.95€
- **57. TONNO.** Pomodoro, mozzarella e tonno 10.95€
- **58. PEPPERONI.** Pomodoro, mozzarella e peperoni 10.95€
- **59. SALMONE.** Pomodoro, mozzarella e salmone 13.00€

- **60. 4 FORMAGGI.** Pomodoro, mozzarella e 4 formaggi **12.95€**
- **61. 4 CARNI.** Pomodoro, mozzarella e 4 carni **12.90€**



PAELLAS

- . Minimo 2 persone. Prezzo per persona. Tutte le paella includono tra i loro ingredienti aglio e prezzemolo.
- **62. VEGETARIANO.** Prezzo per persona **13.00€**
- **63. CARNE.** Prezzo per persona **14.00€**
- **64. MISTA.** Carne e frutti di mare. Prezzo per persona **15.00€**
- **65. FRUTTI DI MARE.** Prezzo per persona **17.00€**
- **64. MISTA SENZA OSSA E CONCHIGLIE.** Carne e frutti di mare. Prezzo per persona **18.00€**
- **66A. FRUTTI DI MARE SENZA CONCHIGLIE.** Prezzo per persona **19.00€**
- **66B. CARNE SENZA OSSA.** Prezzo per persona **17.50€**



DOLCI DELLA CASA

- .
- **TORTA DI FORMAGGIO.** **5.50€**
- **BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA E PANNA.** **8.00€**
- **COULANT AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA E PANNA.** **6.50€**
- **MOUSSE AL LIMONE.** **4.90€**



CAFFÈ E TÈ

- **CAFFÈ ESPRESSO.** **1.50€**
- **CAFFÈ MACCHIATO.** **1.70€**
- **CAFFÈ CON LATTE.** **2.10€**
- **CAFFÈ CORRETTO.** **2.70€**
- **CAFFÈ IRLANDESE.** **4.90€**
- **BOMBÓN.** **2.60€**
- **LATTE MACCIATTO.** **3.10€**
- **CAPPUCCINO.** **3.20€**
- **TÈ E INFUSI.** **2.00€**



BEVANDE SENZA ALCOL

- **CIOCCOLATA CALDA.** **3.60€**
- **BIBITE.** Cola, Fanta, Sprite, Nestea **2.90€**
- **ACQUA.** **2.80€**
- **ACQUA GASSATA.** **3.00€**
- **TONICA.** **2.50€**
- **SUCCHI.** **2.50€**
- **SUCCO NATURALE.** **4.50€**



BIRRA

- **BIRRA PICCOLA.** 30 cl **2.50€**
- **PINTA DI BIRRA.** 50 cl **4.50€**
- **BIRRA IN BOTTIGLIA.** 33 cl **2.50€**
- **BIRRA SENZA ALCOHOL.** 33 cl **2.50€**



APERITIVO & COCKTAIL

- **APERITIVO.**
- **MIMOSA.** **4.50€**

• BELLINI.	4.50€
• APEROL SPLITZ.	6.00€
• COCKTAIL.	
• 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, RON, VODKA & LICOR

• LONG DRINKS.	
• RON COLA.	8.00€
• VODKA.	8.00€
• WISKY COLA.	8.00€
• GIN TONICO.	
• 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€
• LIQUORE.	
• 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

• BICCHIERE .	6.00€
• DALLA CASA.	15.00€
• CAVA SANGRIA.	20.00€



VINOS Y CAVAS

• VINO ROSSO.	
• BICCHIERE.	4.50€
• DALLA CASA. (Hacienda López de Haro). Crianza. Rioja	18.00€
• CASA JÚS. Ribera del Duero	22.00€
• CASA JÚS. Ribera del Duero. Bicchiere	5.50€
• MACIÀ BATLE AÑADA. Manto negro, merlot. Mallorca. Bicchiere	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€
• VINO ROSATO.	
• BICCHIERE .	4.00€
• DALLA CASA. (Hacienda López de Haro). Garnacha viura. Rioja	16.00€
• LAMBRUSCO. Italia	15.00€
• LIBALIS. Garnacha, moscatel. Vino de España	19.00€
• VINO BIANCO.	
• BICCHIERE .	4.00€
• DALLA CASA. (Ars Romántica). Verdejo. Rueda	16.00€
• VIÑA SOL. Parellada, garnacha blanca. Catalunya	18.00€
• MARTÍN CODAX. Albariño	32.00€
• MACIA BATLE BLANC DE BLANCS. Prensal blanc, chardonay. Mallorca, Binissalem	28.00€
• QUIBIA. Callet, prensal, musa-giró. IGP Mallorca	35.55€
• JOSÉ PARIENTE. Verdejo. Rueda	25.00€
• BICICLETAS Y PECES. 100% verdejo. Rueda	20.00€
• CAVA & CHAMPAGNE.	
• BICCHIERE . Cava Artesanal Brut Nature. Maria Salat	3.20€
• CAVA DALLA CASA. 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