



ENTRANTES

• . Con nuestra guarnición del día	
• 01. PAN TOSTADO CON TOMATE. 4 unidades	8.00€
• 02. BRUSCHETTA DE TOMATE. 4 unidades	10.00€
• 1. CHIPIRONES.	12.00€
• 2. PAN Y ALIOLI. 1 pax	2.00€
• 3. ACEITUNAS.	1.00€
• 4. ZAMBURIÑA.	14.00€
• 5. HUEVOS ROTOS CON JAMÓN.	8.00€
• 6. TIRAS DE POLLO CON PATATAS FRITAS.	10.00€
• 7. PATATAS BRAVAS.	6.00€
• 8. ROLLITOS DE PRIMAVERA.	8.00€
• 9. NACHOS CON QUESO.	7.50€
• 10. PIMIENTOS DEL PADRÓN.	8.00€
• 11. CROQUETAS CASERAS. Pollo y jamón	12.00€
• 12. GAMBAS AL AJILLO.	13.90€
• 13. MEJILLONES AL VAPOR CON SALSA DE AJO Y PEREJIL.	9.00€
• 14. CALAMAR A LA ANDALUZA.	14.50€
• 15. GAMBAS CRUJIENTES CON SALSA DE LA CASA.	13.00€
• 16. PULPO A LA GALLEGA.	18.00€
• 17. BOQUERONES FRITOS.	8.00€
• 18. CHAMPIÑONES AL AJILLO.	8.00€
• 19. ALBÓNDIGAS.	8.50€



CARNES

• . Con nuestra guarnición del día	
• 21. ESCALOPE DE POLLO. Con patatas fritas	12.50€
• 22. PECHUGA DE POLLO. Con salsa de pimienta y arroz Basmati	13.50€
• 23. SECRETO IBÉRICO. Con patatas fritas y pimientos del Padrón	23.00€
• 24. ENTRECOT. Con patatas fritas y pimientos del Padrón	21.00€
• 25. ALBÓNDIGAS SUECAS. Con salsa pimienta y arroz	14.00€



HAMBURGUESAS

• Foto categoría hamburguesas.	
• . Caseras 100% de vacuno	
• 26. HAMBURGUESA BLACK ANGUS 200 GRS. Con queso de cabra, bacon, huevo, cebolla caramelizadas y patatas fritas	14.00€
• 27. HAMBURGUESA BLACK ANGUS 200 GRS. Con queso cheddar, bacon, huevo, lechuga, tomate y patatas fritas	12.50€



PASTAS

• 28. CARBONARA.	10.90€
• 29. BOLOGNESA.	12.00€
• 30. FRUTI DI MARE.	17.00€
• 31. PASTA CON POLLO, QUESO Y CREMA BLANCA.	13.50€

- **31A. PASTA ROMANA.** 14.00€
- **31B. PASTA GAMBA.** 16.00€



ENSALADAS

- . Con nuestro aliño especial del chef
- **32. ENSALADA DE ATÚN.** Con pepino y cebolla 10.00€
- **33. ENSALADA CÉSAR.** 11.00€
- **34. ENSALADA DE SALMÓN.** Con aguacate 12.50€
- **35. ENSALADA DE QUESO DE CABRA.** Con frutos secos 13.00€



PESCADOS

- . Con nuestra guarnición del día
- **36. FISH AND CHIPS.** Con salsa tártara 13.00€
- **37. SALMÓN DE LA CASA AL VAPOR CON VERDURAS.** 19.00€
- **38. SEPIA A LA PLANCHA.** 15.00€
- **39. FILETE DE LUBINA A LA PLANCHA CON ENSALADA.** 16.00€
- **40. FILETE DE DORADA A LA PLANCHA CON ENSALADA.** 16.00€



CURRY

- **THAY CURRY.**
- . Con arroz y vegetales. Elija poco picante, picante, muy picante
- **41. VEGANO.** 12.00€
- **42. POLLO.** 13.00€
- **43. GAMBAS.** 15.00€
- **44. SALMÓN.** 14.00€
- **CURRY DE LA CASA.**
- **45. POLLO O GAMBAS AL CURRY DE LA CASA.** Verduras variadas, curry con coco rallado, nata y servido con arroz 14.00€



WOKS

- . Tallarines con vegetales y salsas (dulce y soja)
- **46. VEGETARIANO.** 12.00€
- **47. POLLO.** 13.00€
- **48. PESCADO Y GAMBAS.** 16.00€
- **49. SALMÓN.** 14.00€
- **50. GAMBAS.** 15.00€



PIZZAS

- **Pizza foto categoria.**
- . Con tomate, mozzarella y orégano. Recién hechas con productos frescos
- **51. MARGARITA.** Tomate y mozzarella 9.95€
- **52. ROMANA.** Tomate, mozzarella y jamón York 10.95€
- **53. PROCIUTTO FUNGI.** Tomate, mozzarella, jamón York y champiñones 10.95€
- **54. EL FOGÓN.** Tomate, mozzarella, pollo, bacon, champiñones y cebolla 13.00€
- **55. BARBACOA.** Tomate, mozzarella, bacon, carne picada y BBQ 10.95€
- **56. VEGETAL.** Tomate, mozzarella y verduras del día 10.95€
- **57. ATÚN.** Tomate, mozzarella y atún 10.95€
- **58. PEPPERONI.** Tomate, mozzarella y peperoni 10.95€
- **59. SALMÓN.** Tomate, mozzarella y salmón 13.00€
- **60. 4 QUESOS.** Tomate, mozzarella y 4 quesos 12.95€

• **61. 4 CARNES.** Tomate, mozzarella y 4 carnes

12.90€



PAELLAS

• . Mínimo 2 personas. Precio por persona. Todas las paellas incluyen ajo y perejil entre sus ingredientes.

• **62. VEGETARIANA.** Precio por persona

13.00€

• **63. CARNE.** Precio por persona

14.00€

• **64. MIXTA.** Precio por persona

15.00€

• **65. MARISCO.** Precio por persona

17.00€

• **66. CIEGA MIXTA.** Precio por persona

18.00€

• **66A. CIEGA MARISCO.** Precio por persona

19.00€

• **66B. CIEGA CARNE.** Precio por persona

17.50€



POSTRES DE LA CASA

• Foto categoría postres de la casa.

• **TARTA DE QUESO.**

5.50€

• **BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y NATA.**

8.00€

• **COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y NATA.**

6.50€

• **MOUSSE DE LIMÓN.**

4.90€



CAFÉ & TÉ

• **CAFÉ SOLO.**

1.50€

• **CAFÉ CORTADO.**

1.70€

• **CAFÉ CON LECHE.**

2.10€

• **CARAJILLO.**

2.70€

• **CAFÉ IRLANDÉS.**

4.90€

• **BOMBÓN.**

2.60€

• **LATTE MACCIATTO.**

3.10€

• **CAPUCHINO.**

3.20€

• **TÉ E INFUSIONES.**

2.00€



BEBIDAS SIN ALCOHOL

• **COLA CAO.**

3.60€

• **REFRESCOS.** Cola, Fanta, Sprite, Nestea

2.90€

• **AGUA.**

2.80€

• **AGUA CON GAS.**

3.00€

• **TONICA.**

2.50€

• **ZUMOS.**

2.50€

• **ZUMO NATURAL.**

4.50€



CERVEZAS

• **CAÑA.** 30 cl

2.50€

• **JARRA.** 50 cl

4.50€

• **CERVEZA DE BOTELLA.** 33 cl

2.50€

• **CERVEZA SIN ALCOHOL.** 33 cl

2.50€



APERITIVOS & CÓCTELES

• **APERITIVO.**

• **MIMOSA.**

4.50€

• **BELLINI.**

4.50€

• APEROL SPLITZ.	6.00€
• COCTELES.	
• 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

• CUBATAS.	
• RON COLA.	8.00€
• VODKA.	8.00€
• WISKY COLA.	8.00€
• GINTONIC.	
• 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€
• LICOR.	
• 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

• COPA.	6.00€
• DE LA CASA.	15.00€
• SANGRIA DE CAVA.	20.00€



VINOS Y CAVAS

• VINO TINTO.	
• COPA.	4.50€
• DE LA CASA. (Hacienda López de Haro). Crianza. Rioja	18.00€
• CASA JÚS. Ribera del Duero	22.00€
• CASA JÚS. Ribera del Duero. Copa	5.50€
• MACIÀ BATLE AÑADA. Manto negro, merlot. Mallorca	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 ROSADO.	
• COPA.	4.00€
• VINO DE LA CASA. (Hacienda López de Haro). Garnacha viura. Rioja	16.00€
• LAMBRUSCO. Italia	15.00€
• LIBALIS. Garnacha, moscatel. Vino de España	19.00€
• VINO BLANCO.	
• COPA.	4.00€
• DE LA CASA. (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, premsal, musa-giró. IGP Mallorca	35.55€
• JOSÉ PARIENTE. Verdejo. Rueda	25.00€
• BICICLETAS Y PECES. 100% verdejo. Rueda	20.00€
• CAVA & CHAMPAGNE.	
• COPA. Cava Artesanal Brut Nature. Maria Salat	3.20€
• CAVA DE LA 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