

Menú Fòrum

Primers plats

Amanida de verds i vitrina

Amanida amb favetes, pinya, piquillos i olivada

Crema de Coliflor amb oli verd, packchoy i oli de tofona (vegà) 

Ou ferrat, patates emmascarades i pebrots escalivats

Cigrons saltats amb , carbassó, bolets i alls tendres 

Segons plats

Peix al forn amb espàrrecs, cremós de xirivia i salsa de cava

Arròs melós amb sípia i musclos

Tagliatta de vedella amb cremós de blat de moro, verduretes i salsa al pebre

Mandonguilles amb bolets

Postres

logurt amb coulis
Fruita

Taronja al vi dolç

Coc de brossat

MIG MENÚ TAULA I BUMERANG 12,00 €
1 plat + postres + beguda + cafè

**MENÚ PER EMPORTAR
COMPOSTABLE** + 1,00 €

*Preu especial amb carnet CETT

Beguda, pa i cafè

CONSULTA LES NOSTRES OPCIONS A LA PLANXA

MENÚ SENCER TAULA I BUMERANG 14,75 €

Menús i Packs a taula o per emportar

Menú Hamburguesa

Hamburguesa especial + patates + postres + beguda

11,00 €

Pack Entrepà

Entrepà gran + beguda

5,50€

Esmorzar dolç

Pasta de la casa + cafè o infusió

2,70 €

Esmorzar salat

Entrepà petit + cafè o infusió

3,55 €

Pack Bikini

Bikini + Beguda

5,50 €

Pack Especial

Entrepà Especial + Beguda

6,50 €

Entrepans

CLÀSSICS

	Gran	Mitjà	Petit
Formatge	4,30 €	3,10 €	2,25 €
Gall dindi	4,30 €	3,10 €	2,25 €
Llonganissa.....	4,30€	3,10€	2,25€
Pernil salat	4,30 €	3,10 €	2,25 €

NO PODEN FALTAR

Bacó amb formatge	5,50 €
Llom amb formatge	5,50 €
Truita francesa	5,50 €

Descobreix

Entrepà de tonyina	5,25 €
Bikini de gall d'indi i formatge edam	4,50 €
Mallorquí de sobrassada i formatge	4,50 €
Entrepà de pastrami	5,25€
Entrepà de salmó fumat	5,25€

Els Saludables

Porció de fruita	1,10 €
------------------------	--------

Les Begudes

AIGÜES I REFRESCOS

Aigua mineral de 0.5cl	1,25€
Aigua amb gas	1,50 €
Refresc	1,75 €
Cervesa 0,0	2,20 €
Cervesa 0,0 llimona	2,20 €
Sucs variats	1,65 €

CAFÈS I INFUSIONS

Cafè / Americà	1,40 €
Cafè doble	1,60 €
Tallat	1,45 €
Cafè amb llet	1,60 €
Caputxino	1,60 €
Tes i infusions	1,60 €
ColaCao	1,90 €
Cacaolat	2,30 €
Matcha Latte.....	2,50 €
Chai Latte.....	2,25 €
Xocolata a la tassa	1,80 €

* Beguda de soja, civada i llet sense lactosa + 0,05 €

La Pastisseria

Cookies CETT	1,50 €
Magdalena	1,40 €
Croissant de mantega	1,50 €
Croissant de xocolata	1,65 €
Ensaïmada	1,25 €
Canya de crema	1,25 €

OFERTA SENSE GLUTEN

Pastís (porció)	2,50 €
Magdalena	1,40 €
Cookies CETT	1,50 €

Al·lèrgens

	GLUTEN	LÀCTICS	OU	SOJA	PEIX	CRUSTÀCIS	MOL·LUSCS	FRUITES SEQUES	CACAHUETS	API	SÈSAM	SULFITS	MOSTASSA	TRAMÚS
Primers														
Amanida de verds													*	
Amanida amb favetes, pinya, piquillos i olivada													*	
Crema de Coliflor amb oli verd, packchoy i oli de tofona (vegà)														
Ou ferrat, patates emmascarades i pebrots escalivats			*									*		
Cigrons saltats amb , carbassó, bolets i alls tendres												*		

Segons														
Peix forn amb espàrrecs, cremós de xirivia i salsa de cava/					*	*	*			*		*		
Arros melós amb sípia i musclos/					*	*	*	*		*		*		
Tagliatta de vedella amb cremós de blat de moro, verduretes i salsa de pebre		*								*		*		
Mandonguilles amb bolets	*		*							*		*		

Postres														
Taronja al vi dolç												*		
Coc de brossat	*	*	*											
logurt amb coulis		*												
Fruita														

* Consulta els nostres plats amb adaptació alimentària

* El nostre peix cru servit ha estat sotmès a un procés de congelació com a mesura preventiva (RD 1021/22).

* Zero malbaratament. Et pots endur el menjar que no t'acabis. Al Fòrum et facilitem l'envàs.

Menú Fórum

Primeros platos

Ensalada verde y vitrina

Ensalada con habas, piña, piquillos y olivada

Crema de Coliflor con aceite verde, packchoy y aceite tofona 

Huevo frito, patatas enmascaradas y pimientos escalivados

Garbanzos salteados con calabacín setas y ajos tiernos 

Segundos platos

Pescado al horno con espárragos, cremoso de chirivía y salsa de cava

Arroz meloso con sepia y mejillones

Tagliatta de ternera con cremoso de maíz, verduritas y salsa a la pimienta

Albóndigas con setas

Postres

Yogur con coulis

Fruta

torta de requesón

Naranja al vino dulce

MEDIO MENÚ MESA Y BUMERANG 12,00 €
1 plat + postres + beguda + café

MENÚ PARA LLEVAR COMPOSTABLE +1,00 €
Bebida, pan y café

Precio especial CETT

* PLANCHA

MENÚ ENTERO MESA Y BUMERANG 14,75 €

Menú i Packs a taula o per emportar

Menú Hamburguesa

Hamburguesa especial + patatas + bebida

11,00 €

Pack Entrepà

Bocadillo grande + bebida

5,50 €

Desayuno dulce

Pasta de la casa + café o infusión

2,70 €

Desayuno salado

Bocadillo pequeño + café o infusión

3,65 €

Pack Bikini

Bikini + Bebida

5,50 €

Pack Especial

Bocadillo Especial + Bebida

6,50 €

Los Bocadillos

CLÁSICOS	Grande	Medio	Pequeño
Queso	4,30 €	3,10 €	2,25 €
Pavo	4,30 €	3,10 €	2,25 €
Longaniza	4,30 €	3,10 €	2,25 €
Jamón	4,30 €	3,10 €	2,25 €

NO PUEDEN FALTAR

Bacon con queso	5,50 €
Lomo con queso	4,50 €
Tortilla francesa	5,50 €

Descubre

Bocadillo de atún	5,25 €
Bikini de pavo y queso edam	4,50 €
Mallorquín de sobrasada y queso ..	4,50 €
Bocadillo de pastrami	5,25 €
Bocadillo de salmón ahumado	5,25 €

Los Saludables

Porción de fruta	1,10 €
------------------------	--------

Las Bebidas

AGUAS Y REFRESCOS

Agua mineral de 0.5cl	1,25 €
Agua con gas	1,50 €
Refresco	1,75 €
Cerveza 0,0	2,20 €
Cerveza 0,0 limón	2,20 €
Zumos variados	1,65 €

CAFÉS E INFUSIONES

Café / Americano	1,40 €
Café doble	1,60 €
Cortado	1,45 €
Café con leche	1,60 €
Capuchino	1,60 €
Tés e infusiones	1,60 €
ColaCao	1,90 €
Cacaolat	2,30 €
Matcha Latte.....	2,50 €
Chai Latte.....	2,25 €
Chocolate a la taza	1,80 €

* Bebida de soja, avena, sin lactosa + 0,50 €

La Pastelería

Cookies CETT	1,50 €
Magdalena	1,40 €
Croissant de mantequilla	1,50 €
Croissant de chocolate	1,65 €
Ensamada	1,25 €
Caña de crema	1,25 €

OFERTA SIN GLUTEN

Pastel (porción)	2,50 €
Magdalena	1,40 €
Cookies CETT	1,50 €

Alérgenos

	GLUTEN	LÁCTEOS	HUEVO	SOJA	PESCADO	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	FRUTOS SECOS	CACAHUETES	APIO	SÉSAMO	SULFITOS	MOSTAZA	ALTRAMUCES
--	--------	---------	-------	------	---------	------------	----------	--------------	------------	------	--------	----------	---------	------------

Primeros

Ensalada de Verdes														*
Ensalada con habas, piña, piquillos y olivada														*
Crema de Coliflor con aceite verde, packchoy y aceite trufa														
Huevo frito, patatas enmascaradas y pimientos escalivados			*									*		
Garbanzos salteados con calabacín setas y ajos tiernos												*		

Segundos

Pescado al horno con espárragos, cremoso de chirimía y salsa de cava					*	*	*			*		*		
Arroz meloso con sepia y mejillones					*	*	*	*		*		*		
Tagliatta de ternera con cremoso de maíz, verduritas y salsa a la pimienta		*								*		*		
Albóndigas con seta	*		*							*		*		

Postres

Naranja al vino dulce														*
torta de requesón	*	*	*											
Yogur con coulis		*												
Frut														

* Consulta nuestros platos con adaptación alimentaria

* Nuestro pescado crudo servido ha sido sometido a un proceso de congelación como medida preventiva (RD 1021/22).

* Cero desperdicio. Te puedes llevar la comida que no te acabes. En el Fòrum te facilitamos el envase.

Fòrum Menu

First courses

Green salad and showcase

Salad with greens, broad beans, pineapple, roasted bell peppers and black olive paste

Cauliflower cream with green oli, packchoy and truffle oil



Fried eggs with potatoes and scaled peppers

Sautéed chickpeas with mushrooms and green garlic



Main courses

Baked fish with asparagus, parsnip cream, and cava sauce

Creamy rice with cuttlefish and mussels

Beef tagliatta with creamy corn, vegetables, and pepper sauce

Meatballs with mushrooms

Desserts

cottage cheese cake

orange in sweet wine

Yoghurt with coulis

Fruit

Drink, bread and coffee included

ASK FOR OUR GRILLED OPTIONS

TABLE PRICE AND BUMERANG MENU 14,75 €

TABLE PRICE AND BUMERANG HALF MENU

One course + dessert + drink + coffee 12,00 €

TAKE AWAY COMPOSTABLE MENU +1,00 €

*Especial price with GETT card

Menu and Packs to take away or table service

Burger Menu

Special burger + french fries + dessert + drink

11,00 €

Pack Sandwich

Large Sandwich + drink

5,50€

Sweet Breakfast

Homemade pastry + coffee or tea

2,70 €

Savoury breakfast

Small sandwich + coffee or tea

3,55 €

Bikini sandwich pack

Bikini sandwich (ham&cheese) + drink

5,50 €

Special pack

Special sandwich + drink

6,50 €

Sandwiches

CLASSICS

	Large	Medium	Small
Cheese	4,30 €	3,10 €	2,25 €
Turkey	4,30 €	3,10 €	2,25 €
Cured sausage	4,30 €	3,10 €	2,25 €
Ham	4,30 €	3,10 €	2,25 €

CAN'T MISS

Bacon with cheese	5,50 €
Pork loin with cheese	4,50 €
Plain omelette	5,50 €

Try it!!!

Tuna sandwich	5,25 €
Turkey and edam cheese bikini	4,50 €
Sobrassada and cheese sandwich	4,50 €
Pastrami sandwich	5,50 €
Smoked salmon sandwich	5,50 €

Healthy

Piece of fruit	1,10 €
----------------------	--------

DRINKS

WATER AND COLD DRINKS

Water 0.5cl	1,25€
Sparkling water	1,50 €
Soft drink.....	1,75 €
Beer 0,0	2,20 €
Lemon beer 0,0	2,20 €
Assorted juices	1,65 €

COFFEES AND INFUSIONS

Coffee / Americano	1,40 €
Double coffee	1,60 €
Cortado / Small milk & coffee	1,45 €
Coffee with milk	1,60 €
Cappuccino	1,60 €
Teas and infusions.....	1,60 €
ColaCao (chocolate powder).....	1,90 €
Cacaolat (chocolate drink).....	2,30€
Matcha Latte.....	2,50 €
Chai Latte.....	2,25 €
Dark hot chocolate cup.....	1,80 €

* Soy milk, oat milk, lactose-free + 0,05 €

Pastry

Cookies CETT	1,50 €
Cupcake	1,40 €
Butter Croissant	1,50 €
Chocolate Croissant	1,65 €
Ensaimada	1,25 €
Cream cane	1,25 €

GLUTEN FREE

Cake (portion)	2,50 €
Cupcake	1,40 €
Cookies CETT gluten free	1,50 €

Allergens

	GLUTEN	MILK PRODUCTS	EGGS	SOYBEAN	FISH	SHELL FISH	MOLLUSCS	DRIED FRUIT	PEANUTS	CELERY	SESAME	SULPHITES	MUSTARD	LUPIN BEAN
--	--------	---------------	------	---------	------	------------	----------	-------------	---------	--------	--------	-----------	---------	------------

First courses

Green salad or show case														ix*
Greens salad with cheese, nuts and fruit and mustard dressing													*	
Sautéed chickpeas with zucchini, eggplant and tofu												*		
Cauliflower cream with green oli, packchoy and truffle oil (vegá)														
Fried eggs with potatoes and scaled peppers			*									*		

Main courses

Baked fish with asparagus, parsnip cream, and cava sauce					*	*	*			*		*		
Creamy rice with cuttlefish and mussels					*	*	*	*		*		*		
Beef tagliatta with creamy corn, vegetables, and pepper sauce		*								*		*		
Meatballs with mushrooms	*		*							*		*		

Desserts

cottage cheese cake	*	*	*											
orange in sweet wine												*		
Yoghurt with coulis		*												
Fruit														

* See our dishes with dietary adaptations

* Our raw fish served has been subjected to a freezing process as a preventive measure (RD 1021/22).

* Zero waste. You can take away the food you don't eat. At the Fòrum we provide you with the packaging.