

# Entrées

## Entradas

  
EL  
FOGÓN  
• JÁVEA •

*Entrantes de temporada*

### SALADE CAPRESE 8 €

*Tomato & mozzarella salad*

Tomate, mozzarella y albahaca.

### TARTARE DE SAUMON 12 €

*Salmon tartare*

Salmón fresco con cítricos, pepino, cebolla, perejil y yogur.

### SALADE MÊLÉE 7 €

*Mixed salad*

Ensalada fresca con vinagreta de la casa.

### SALADE MÉDITERRANÉE 8 €

*Mediterranean salad*

Mezcla de lechugas, atún, huevo cocido, maíz, tomate, cebolla y vinagreta de la casa.

### ŒUFS EN MEURETTE 12 €

*Eggs in red wine sauce*

Huevo escalfado con salsa de vino tinto, champiñón de París y lardons.

### CARPACCIO DE BŒUF 12 €

*Beef carpaccio*

Ternera con rúcula, parmesano, aceite de oliva y alcaparras.

### GAMBONES À LA PLANCHÀ 13 €

*Grilled king prawns*

Gambones a la plancha con ajo y perejil.

### SALADE DE BURRATA 9 €

*Burrata salad*

Burrata cremosa sobre fondo de rúcula, tomate fresco y aceite de oliva virgen extra.



# Tapas

## Tapas de la casa

  
EL  
FOGÓN  
• JÁVEA •

### Especialidades del Fogón

#### GAMBAS AL AJILLO 13 €

*Garlic prawns*

Gambas salteadas con ajo, guindilla y aceite de oliva caliente.

#### CALAMARES A LA ROMANA 12 €

*Fried calamari*

Calamares rebozados y fritos al estilo tradicional.

#### BOQUERONES FRITOS 9 €

*Fried anchovies*

Boquerones frescos enharinados y fritos hasta quedar crujientes.

#### PATATAS BRAVAS 8 €

*Spicy potatoes*

Patatas fritas con salsa brava casera y alioli.

#### JAMÓN SERRANO 8 €

*Serrano ham*

Jamón serrano curado servido con picos de pan.

#### PIMIENTOS DE PADRÓN 6 €

*Padron peppers*

Pimientos de Padrón salteados con aceite de oliva y sal gruesa.

#### PAN CON ALIOLI 2 €

*Bread with alioli*

Pan tostado con alioli casero de ajo suave.



# Plats

## Platos principales

Especialidades de la cocina

  
EL  
FOGÓN  
• JÁVEA •

### ENTRECÔTE DE BŒUF (250G) 24 €

*Ribeye steak*

A la plancha con patatas salteadas  
y verduras salteadas.

### MAGRET DE CANARD À L'ORANGE 22 €

*Duck breast with orange sauce*

Magret de pato con salsa de naranja  
y guarnición de temporada.

### JOUES DE BŒUF AU VIN ROUGE 20 €

*Beef cheeks in red wine*

Carrilleras guisadas al vino tinto con puré  
de patata y legumbres de temporada.

### TARTARE DE BŒUF (150G) 18 €

*Beef tartare*

Ternera con condimentos clásicos  
acompañada de patatas fritas.

### BLANC DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS 16 €

*Chicken breast with mushroom sauce*

Pechuga de pollo con salsa de champiñones,  
puré de patata y legumbres de temporada.

### COSTILLAS DE CERDO BBQ 18 €

*BBQ pork ribs*

Costillas de cerdo con salsa barbacoa,  
patatas salteadas y legumbres de temporada.

### LOMO DE CERDO A LA PLANCHA 16 €

*Grilled pork loin*

Lomo de cerdo a la plancha con patatas fritas  
y legumbres de temporada.

### PARRILLADA MIXTA 20 €

*Mixed grill*

Ternera, cerdo y pollo a la parrilla  
acompañados de patatas fritas.



# Poissons

## Pescados



*Especialidades de la cocina*

### FILET DE LOUP 15 €

*Sea bass fillet*

Filete de lubina a la plancha con patatas rústicas y verduras de temporada.

### FILET DE DORADE 16 €

*Sea bream fillet*

Filete de dorada a la plancha con patatas rústicas y verduras de temporada.

### FILET DE MERLUZA 16 €

*Hake fillet*

Filete de merluza acompañado de patatas rústicas y verduras de temporada.

### CALAMAR À LA PLANCHA 18 €

*Grilled squid*

Calamar a la plancha con patatas rústicas y verduras de temporada.

### POULPE À LA PLANCHA 26 €

*Grilled octopus*

Pulpo a la plancha acompañado de patatas rústicas y verduras de temporada.

### BACALAO À LA PORTUGAISE 18 €

*Portuguese-style cod*

Bacalao con cebolla, pimientos y aceitunas al estilo portugués.

### SAUMON À L'HUILE D'OLIVE 18 €

*Salmon with olive oil*

Salmón a la plancha con aceite de oliva virgen extra, patatas rústicas y verduras de temporada.



### MENU ENFANT

• CHILDREN'S MENU •

10 €

Nuggets de pollo con patatas fritas

*Chicken nuggets with fries*

o / or

Alitas de pollo con patatas fritas

*Chicken wings with fries*

Incluye bebida y helado

*Includes drink and ice cream*

# Desserts

## Postres

  
EL  
FOGÓN  
• JÁVEA •

*Dulce final*

### MOELLEUX AU CHOCOLAT 6 €

*Chocolate lava cake*

Bizcocho caliente de chocolate con interior fundente y su bola de helado de vainilla.

### TIRAMISU 6 €

*Tiramisu*

Postre italiano con café, mascarpone y cacao.

### TARTE TATIN 6 €

*Caramelized apple tart*

Tarta de manzana caramelizada, servida templada.

### PROFITEROLES 6 €

*Profiteroles*

Bolas rellenas de helado con chocolate caliente.

### CHEESECAKE CLASSIQUE 6 €

*Classic cheesecake*

Tarta cremosa de queso con base de galleta.

### PANNA COTTA 5 €

*Panna cotta*

Crema suave con coulis de frutas.

### BOULES DE GLACES 3 €

*Ice cream scoops*

Vainilla, fresa, chocolate, stracciatella, pistacho.



# Cocktails

## & Apéritifs



*Cócteles y aperitivos de la casa*

### APEROL SPRITZ

7 €

Aperol, prosecco y soda.

### DAIQUIRI

8 €

Ron, lima y azúcar — clásico o fresa.

### MOJITO

8 €

Ron, lima, hierbabuena y soda.

### GIN TONIC

7 €

Ginebra con tónica.

### PIÑA COLADA

8 €

Ron, piña y coco.

### GIN TONIC PREMIUM

9 €

Ginebra premium con tónica.

### MARGARITA

9 €

Tequila, lima y triple sec.

### COSMOPOLITAN

9 €

Vodka, triple sec, arándano y lima.

### ESPRESSO MARTINI

9 €

Vodka, café y licor de café.

### BLUE LAGOON

9 €

Vodka, Blue Curaçao y limón.

### CHUPITO

1,50 €

Shot

Whisky, ron, vodka o licor.



# Boissons

## Bebidas · Drinks

Refrescos, cervezas, cafés y más

  
EL  
FOGÓN  
· JÁVEA ·

### REFRESCOS · SOFT DRINKS

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Coca-Cola                       | 2,80 € |
| Coca-Cola Zero                  | 2,80 € |
| Fanta Naranja                   | 2,80 € |
| Fanta Limón                     | 2,80 € |
| Sprite                          | 2,80 € |
| Tónica                          | 3,00 € |
| Aquarius Limón / Naranja        | 3,00 € |
| Nestea<br><i>Iced Tea</i>       | 3,00 € |
| Red Bull<br><i>Energy Drink</i> | 4,00 € |

### AGUA · WATER

|              |        |
|--------------|--------|
| Agua mineral | 2,00 € |
| Agua con gas | 2,20 € |

### SANGRÍA

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Sangría (1 L)   | 16,00 € |
| Jarra (0,5 L)   | 10,00 € |
| Copa de sangría | 5,00 €  |

### CHUPITO

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| <i>Shot</i><br>Whisky, ron, vodka o licor. | 1,50 € |
|--------------------------------------------|--------|

### CERVEZAS · BEER

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Caña 330ml<br><i>Small Draft</i>  | 2,50 € |
| Caña Radler 300ml                 | 2,70 € |
| Doble 500ml<br><i>Large Draft</i> | 3,80 € |
| Doble Radler 500ml                | 4,00 € |
| Estrella Galicia Tercio 330ml     | 3,00 € |
| Estrella Sin Alcohol              | 3,00 € |
| Estrella Tostada                  | 3,00 € |
| Corona                            | 3,50 € |
| Heineken                          | 3,50 € |

### CAFÉS · COFFEE & TEA

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Café solo (espresso)              | 1,80 € |
| Café cortado                      | 2,00 € |
| Café con leche                    | 2,20 € |
| Café americano                    | 2,00 € |
| Café Bombón                       | 2,80 € |
| Cola Cao                          | 3,50 € |
| Infusiones<br><i>Tea / Herbal</i> | 2,20 € |