



Hotel Forn Nou

Entrants

Vitello Tonnato "Forn Nou"	17€	   
Tàrtar de vedella amb patates palla casolanes	20,50€	  
Ceviche "Forn Nou"	18€	   
Gambes a l'all a la nostra manera	18€	   
<i>Tiradito</i> de salmó marinat	17,50€	  
Tataki de vedella amb salsa Teriyaki	18€	  
Canelons de la casa	17€	   
Pop al Josper amb cremós de patata	21€	    
Croquetes de cuixot salat casolanes	13,50€	  

De l'hort

Crema del dia	10,50€	  
Amanida verda	12€	  
Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de sèsam i nous	15€	   
Amanida de gambes amb alvocat, mango i vinagreta asiàtica	16€	   
Tomàquet rosat al Josper amb burrata i reducció de pesto	17€	 
Parrillada de verdures amb salsa romesco	16€	 

Peix

Llobarro a la planxa amb risotto i salsa fumet	28€	    
Bacallà del nord gratinat amb allioli, patates i puré de pebrot del piquillo	26€	   



Hotel Forn Nou

Arroces

Fem paelles per endur

Arròs melós amb sípia i gamba vermella

24€    

Arròs melós amb bolets i verdures

20€   

Carns al forn de llenya

Chateaubriand amb patates i salsa bearnesa 29,50€/p.p (min 2pax)

   

Porcella desossada amb salsa demiglace i verdures

25€   

Galta de vedella amb cremós de patata i verdures

25€   

Espatlla de mèn amb pisto de verdures

29,50€   

Secret ibèric amb verdures i patates

25€   

Filet de vedella amb verdures i patates

28€   

Hamburguesa casolana "Forn Nou"

17€  

Postres

Milfulls de poma amb gelat de vainilla

9€      

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

7,50€      

Lemon pie a la nostra manera

8€    

Crema de fruita de la passió i xocolata

8€    

Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells

8€   

Gató amb gelat d'ametlla

8€      

Al·lèrgens

 Gluten

 Lactosa

 Fruits secs

 Ous

 Cacahuets

 Api

 Sulfits

 Soja

 Crustacis

 Peix

 Sèsam

 Mostassa