

ENTRANTES FRÍOS

Tabla de jamón ibérico con su pan boli	20,00€
Queso curado de Ocaña	18,00€
Tartar de atún rojo salvaje de almadraba con mayonesa de kimchi	27,00€
Tataki de atún rojo salvaje de almadraba con salsa teriyaki	27,00€
Atún confitado con manzana reineta y pimientos asados al carbón	16,00€
Ensalada de salmón marinado con cítricos, mango, aguacate, anacardos y salsa de mango	16,00€
Ensalada Fogón	12,00€
Ensalada de burrata, langostinos y frutos tropicales	14,00€
Timbal de aguacate, mango, yogurt griego y langostino kataify	15,00€
Ensalada de tomate kumato, aguacate, pimientos rojos y atún	15,00€

ENTRANTES CALIENTES

Surtido de croquetas caseras, (gambas al pil pil, de jamón sidra y manzana, bacalao y rabo de toro)	2,00€ Unidad
Revuelto portugués de bacalao	14,00€
Alcahofas del Chef	16,00€
Huevos rotos con jamón	14,00€
Huevos rotos con jamón y setas confitadas	16,00€
Huevos rotos con secreto y salsa chimichurri	16,00€
Tosta de payés (solomillo de cerdo, mousse de pato y coulis de frambuesa)	16,00€
Torreznos de Soria sobre patatas revolconas	14,00€
Gambas al pil pil	18,00€
Vieiras rellenas de marisco	6,50€ und.
Risotto de boletus y gambas	15,00€
Setas al carbón con ajo y pil pil de jamón	14,00€
Parrillada de verdura con queso de cabra y frambuesa	15,00€
Fettuccine salteado con gambas, piñones, acompañado de queso burrata	15,00€
Morcilla de Burgos rebozada sobre revolconas y coulis de pimientos rojos	14,00€
Gambones rebozados sobre arroz Tal	14,00€
Penne con salsa puttanesca	12,00€

2020

CARNES AL CARBÓN

Secreto ibérico 300 grs	18,00€
Presa ibérica de Guijuelo, 300 grs.	21,00€
Pluma ibérica de Guijuelo, 300 grs.	21,00€
Solomillo ibérico de Guijuelo, 300 grs.	18,00€
Abanico ibérico de Guijuelo, 300 grs.	19,00€
Lagarto de Guijuelo, 300 grs.	19,00€
Chuletillas de cordero	21,00€
Secreto de Black Angus de Dakota (EEUU) 300 grs.	22,00€
Clandestino	80,00 €/kg
Lomo bajo de vaca vieja y gorda 300 grs.	22,00€
Solomillo de vaca vieja y gorda 300 grs.	24,00€
Chuletón de vaca vieja y gorda (al peso)	62,00€/Kg.
Entrecot de ternera gallega 300grs.	19,00€
Tataki de vaca vieja Frisona madurada	24,00€
Vaca Sachi finlandesa	100€/Kg

CARNES GUIADAS

Paletilla de cordero	28,00€
Rabo de toro estofado a la cordobesa	19,00€
Carrillera de ternera estofada sobre puré de papa y ajo tostado	19,00€
Codillo al horno en su jugo	18,00€
Lingote de cochinillo confitado a baja temperatura	20,00€
Solomillo de cerdo estofado con salsa de oporto	21,00€
Ragout de cordero con pastelitos de patata	21,00€

FOGÓN DE MEDINA
PLAZA DE LOS JARDINILLOS

Tlf.: 958 877 001

MOTRIL

ARROCES POR ENCARGO

Arroz Negro p.p (mínimo 2 pax.)	15,00€
Arroz de marisco p.p. (mínimo 2 pax)	16,00€
Arroz mixto p.p. (mínimo 2 pax)	15,00€
Arroz con bogavante p.p (mínimo 2 pax)	20,00€

PESCADOS Y MARISCOS

Bacalao en caldereta de marisco	19,00€
Dorada a la brasa con salteado de verdura Thai o ensalada	18,00€
Pimientos del piquillo rellenos de bacalo y gambas	18,00€ 5unds.
Pulpo a la brasa con puré gallego, ali oli negro y wakame	21,00€
Lubina a la brasa con salteado de verdura Thai o ensalada	18,00€
Medallones de rape sobre salsa de marisco, chirilas y gambones	19,00€
Calamar nacional al horno de carbón con verdura Thai	22,00€
Zamburiñas	2,75€ unidad
Por encargo, quisquilla de Motril	S/Mercado

MENÚ DIARIO 15,00€

De lunes a viernes excepto festivos y visperas de festivos

3 PRIMEROS
3 SEGUNDOS
BEBIDA *
PAN Y POSTRE O CAFÉ

*Cerveza de barril
cerveza de botellín suplemento de 1€

POSTRES

Tarta de piononos	5,50€
Tarta de queso y frambuesas	6,00€
Brownie con helado de vainilla y chocolate crujiente	5,00€
Coulant con helado de nata y coulis casero de frutos rojos	5,00€
Coulant de queso manchego con chocolate blanco	5,00€
Tarta de San Marcos con helado de vainilla	6,00€
Cheesecake de galleta lotus	6,50€



PARA PICAR

Hamburguesa de vaca vieja premium 14,00€

(pan brioche, carne de vaca, queso cheddar, tomate, lechuga y cebolla caramelizada)

Hamburguesa de atún rojo 14,00€

(pan brioche, tomate, wacame, queso cheddar crema de aguacate)

Ensalada de pimientos y gambas acompañada de

pan cracker 9,00€

Solomillo de vaca premium con boletus y

Pedro Ximenez 12,00€

Salmón oriental sobre arroz basmati 10,00€

Champignons rellenos de quinoa y gambas 10,00€

Taquitos de pez espada salteado con ajos, gambones y barbadillo 11,00€

Raviolis de membrillo y queso de cabra 14,00€

MENÚ FOGÓN DE MEDINA

- Ensalada cesar
- Revuelto de espinacas
- Salmorejo

PRIMEROS

SEGUNDOS

- Secreto al carbón con patatas asadas
- Pluma a la brasa con patatas fritas
- Bacalao con verduras

POSTRES

- Helado
- Fruta
- Natillas

PAN Y UNA BEBIDA

15€

IVA INC.

DE LUNES A VIERNES. FESTIVOS NO INCLUIDOS

Tercio de botella suplemento de 1 €