

El Fogón de Sorbas

PARA EMPEZAR:

- *Tomate de Almería con AOVE y olivas chupadados* 11€
- *Ensalada de queso de cabra caramelizado con vinagreta de frutos rojos* 11.50 €
- *Ensalada de ahumados con reducción de moscatel* 11.50€
- *Ensalada El Fogón* 11€
- *Jamón ibérico* 18€
- *Queso manchego* 11,50€
- *Tabla de ibéricos: Chorizo, salchichón, caña de lomo y jamón* 15€
- *Queso camembert al horno con aceite de trufa* 12€
- *Gambas al ajillo* 12€
- *Salmorejo cordobés con jamón ibérico* 9.50€
- *Pan tostado con tomate* 5€
- *Ajoblanco casero con tostaditas* 6.50€
- *Parrillada de verduras a la brasa* 12€
- *Revuelto de setas con gambas* 10,50€
- *Sartén de huevos rotos con jamón ibérico* 11,50€
- *Berenjenas crujientes con reducción de PX* 10€

CONTINUAMOS...

- *Pasta italiana con salsa boloñesa gratinada con parmesano* 12 €
- *Paella (marisco, carne, mixta o negra)* 14€ por persona
- *Arroz caldoso de bogavante (por encargo)* 18,50€
- *Fritura de pescado* 14'50€
- *320g. de pata de pulpo a la brasa con aceite de pimentón* 19'50€
- *Calamares a la andaluza* 14'50€
- *Calamar nacional a la plancha* 19,50€
- *Filetes de lubina a la plancha con patata panadera y salsa de anchoas* 16,50€
- *Gurullos de Sorbas* 10,50€ (solo fin de semana)

CARNES

- **Presa ibérica** 19'50€
- **Shhhhh...ibérico** con salsa de frutos rojos 17'50€
- **Chuletón de vaca madurada** madurado 45 días, a la brasa 60/Kg.
- **Entrecote a la brasa** 19'50€
- **Paletilla de cabrito lechal** 600g. 22€
- **Cochinillo al horno** 24€
- **Pechuga de pollo rebozada** con panko y kikos 11.50€
- **Butifarra** a la brasa con patatas y alioli 12,50€
- **Chuletas de cordero a la brasa** 16,50€
- **Tocino sin gluten ni lactosa**

POSTRES

- **De La Casa** 4'50€
- **Coulant de chocolate con helado de turrón** 5€
- **Brownie con helado de vainilla** 4,50€
- **Mousse de higos** 5€
- **Carpaccio de piña** con helado 4'50€
- **Yogur casero** de fresa, naranja, etc.... 3'50€
- **Melocotón en almíbar** con helado 4'50€
- **Fruta de temporada** 3€
- **Surtido especial de postres caseros** 12€

SELECCIÓN DE VINOS

- **Hécula** 2014 - D.O. Yecla 14€
- **Vinos de Almería** 11,50€
- **Apricus** 2019 Rivera del Duero 16,50€
- **Lan** 2009 Gran reserva D.O. Rioja 38€
- **Yllera** 5.5 frizzante 14,50€
- **Cepa Bosquet** blanco Macabeo Laujar 12€
- **Coto** 2015 Crianza 14€
- **Lecea** Rioja cosecha 11€
- **Lecea** Rioja crianza 17€
- **Marques del Riscal** 2 Reserva Rioja 28€
- **Mayor de Castilla** 2018, 12€
- **Conde de Iznar** Reserva Rivera del Duero 24€
- **Pesquera** Crianza Rivera del Duero 32€
- **Protos** Roble Rivcera del Duero 18€
- **De la casa** 6,50€