



Transversal 17 A Bis No. 36-60 Teusaquillo
Bogotá D. C. Colombia
Teléfonos : 803 73 80 Cel 317 7454423 - 310 2569000
www.fornalla.com

Entradas

Bruschettas Pan artesanal grillado y variedad de toppings 2 por porción	
Bruschetta de la casa (confit de pato, hongos y tomate seco)	9.000
Bruschetta Mediterránea (Puerro, hongos y tomate al aceto) (V)	9.000
Bruschetta Nordica (gravalax y hojas verdes)	11.000
Bruschetta Confit (confit de tomate orgánico y merquen) (V)	9.000
Bruschetta Sureña (Ceviche de hongos y vegetales) (V)	9.000
Bruschetta Completa (mezclum de vegetales, curados y queso)	11.000
Brochettes de pollo, carne, o, pescado	14.000
Pates de la casa (acompañados de pan artesanal de campo)	7.000
Tartar de pescado fresco	14.000
Rolls Fornalla	
Concon (salmon, langostino, reineta, pulpo, y calamar)	23.000
Casanovas (calamar, gravalax, palta y pickle)	20.000
Corrientes (lomo, confit, puerro, tomate seco)	19.000
Fornalla (langostino, cangrejo, vieira, mostaza, y merquen)	20.000
Nórdico (gravalax, hongos, pickle y estragón)	18.000
Mediterráneo (albahaca, tomate, gruyere, prociuto, palmito y oliva)	20.000
De la huerta (rugula, pleurotos, pickle, mozzarella, zucchini)	16.000
Mix de Rolls (rolls variados)	51.000
Pulpo al oliva y merquen	19.000
Sopa de cebolla, lenteja y hongos, o, tomate	12.000
Crema de espárragos y langostinos	24.000
Paquetti al brodo	14.000

Platos fuertes

Todos los platos vienen acompañados de dos guarniciones

Todos los días...

Bife de chorizo (500 g.) Clásico	28.000
Bife de Chorizo (500 g.) Encebollado	30.000
Entrecote (500 g.)	35.000
Lomo de res madurado cocido a la parrilla	
Medallón 300 g	22.000
Medallón 500 g	32.000
Adición de Mezclum de hongos	10.000
Pollo Caminante de campo	
Pechuga rellena	22.000
Pierna pernil confit	20.000
Salmón fresco chileno	
Confitado al oliva	28.000
En croute de hierbas y semillas	25.000
Al Aceto Balsámico, Vino, o, Cítricos	22.000
Doble relleno de mezclum de hongos y queso	40.000
Costillitas Baby BBQ cerdo (500 g)	25.000
Chuletas de Cerdo	
Chuleta de 500 gm	27.000
Chuleta de 250gm	18.000
Hamburguesa gourmet al Carbón	20.000
Rack de Cordero (Royal seleccionado)	35.000
Pato a la parrilla	
Jugoso suprema de pato a la parrilla	30.000
Tierna y delicada pierna pernil confit	20.000
Atún fresco	40.000
Variedad de Risottos	
Risotto de Vegetales (V)	22.000
Risotto de Cochinillo	28.000
Risotto de Hongos	22.000
Risotto de Calamar y Langostinos	31.000
Risotto de Pulpo y Langostinos	32.000
Risotto de Confit de Pato	28.000
Risotto de Conejo	26.000
Mariscos a la Parrilla	39.000
Cochinillo	
Porción	48.000
Media porción	28.000

LUNES

Fricassee de Hongos, lentejas y Couscous (V) 19.000

MARTES

Conejo a la parrilla 25.000

Pescado fresco en papillote 25.000

MIÉRCOLES

Pasta artesanal (ravioli, lasagna, gnocchi, o, pasta laminada fresca) 20.000

JUEVES, VIERNES Y SÁBADO

Plato de pulpo al oliva y merquen 35.000

Plato sorpresa 80.000

Reto del chef a los gourmandises debe solicitarse con 2 días de anticipación y consta de: Aperitivo, entrada, plato fuerte, 1 copa de vino, postre y café.

Carpaccio mixto 28.000

Cazuela Mediterránea Fresca 40.000

Veggie Burger (V) 22.000

Plato invitado 40.000

Ensaladas y vegetales como plato fuerte

Acompañado de 2 guarniciones

Vegetales orgánico grillados a la parrilla (V) 18.000

Ensalada especial de la casa 18.000

Hamburguesa de portobellos y vegetales (V) 15.000

Plato Mezclum de hongos (V) 20.000

Rollos de Vegetales (V) 18.000

Couscous con Vegetales y frutos secos (V) 22.000

Fricassee de Hongos (V) 20.000

Lasagna de vegetales grillados (V) 20.000

Coulbiac de hongos y Boconcini (V) 22.000

Postres

Postres del día, o, Porción de torta gourmet 8.000

Helado gourmet Parfait 8.000

Torta gourmet completa (\$ 5.000 porción)

Plato degustación Postres 19.000

Horario Lunes a Sábado: Restaurante de 12m a 4 p.m. Nocturno bajo reserva con consumo mínimo. Jueves y Viernes de 7 p.m. a 10 p.m.

La carta es una guía y se encuentra sujeta a disponibilidad

(V) Plato vegetariano

Los precios incluyen 16% de IVA
 Servicio voluntario sugerido 10%

Para garantizar la frescura su pedido se elabora al instante de realizar la orden



**Transversal 17 A Bis No. 36-60 Teusaquillo
Bogotá D. C. Colombia**
Teléfonos : 803 73 80 Cel 317 7454423 - 310 256900
www.fornalla.com

Desayunos

Equilibrio de proteína, fibra y carbohidratos

Básico	10.000
Fruta, jugo fresco, café o té y pan artesanal con toppings	
De la casa	16.000
Básico con adición extra de proteína	
Super natural (V)	14.000
Total fresca Vegetariana	
Brunch	24.000
Especial para desayunos de trabajo	

Bebidas

Jugos Naturales 11 onzas	5.000
Jugos Naturales 25 onzas	8.000
Cerveza Premium medio litro	14.000
Cerveza Superpremium medio litro	16.000
Cerveza importada Premium	8.000
Vino	Copa 70ml Botella
Vino de la casa	8.000 46.000
Vino reserva normal	9.000 68.000
Vino Premium	11.000 80.000
Vino Reserva Premium	16.000 132.000
Café, Té y Aromática Natural	3.000
Chocolate a la taza	8.000
Copa de licor artesanal de la casa	8.000
Armagnac, Cognac VSOP	20.000 250.000
Armagnac XO	32.000 354.000
Whisky 12 años	16.000 224.000
Whisky de malta 18 años	24.000 348.000
Oporto, Jerez reservas	9.000 98.000
Agua en botella	4.000

Gastro Market

Platos ligeros y Para Llevar

Sandwich gourmet	10.000
Todos elaborados con pan artesanal	horneados el mismo día
	personal medium large
Pizza Grillada (a la parrilla)	18.000 30.000 40.000
Focaccia	porción completa
Premium	16.000 70.000
Normal	12.000 50.000
Pissaladiere de la casa	personal 18.000
Calzones y Panzerottis	12.000
Pan artesanal Gourmet Hogaza de 500 g	8.000
Empanada libra Chilena	10.000
Chilenadas	9.000
Strudells, Quiches y terrinas (porción)	10.000
Pitas Personales	12.000
Arepa Gourmet	6.000
Libra de Trufa de Chocolate	30.000
Libra galleta para té	16.000
Nocino y Amareti	6.000
Medialunas a la Manteca	3.000
Pates artesanales 250g	15.000
Biscotti 250 g.	20.000
Postres o tortas	8.000
Parfait	8.000
Hamburguesa gourmet al carbón	18.000
Plato de rollos crocantes	18.000
Pan Brioche relleno 500 g.	22.000
Gyosa de confit de pato	12.000
Arabandos unidad	10.000
Chori pan argentino	9.000
Empanadas de Mariscos	14.000

Otros Productos

Couscous Kosher Libra	Agar Agar
Tomate secado al sol Italiano	Pimientas en grano
Nuez de nogal pelada	Dátiles
Aceituna Negra Deshuesada	Pickle de jengibre
Semilla de mostaza/coriandro	Castañas
Almendra/Avellana/Pecana	Masa Phillo
Chaucha de Vainilla mexicana	Semilla de girasol
Semilla de hinojo	Pistaccio
Ciruela sin semilla	Arroz Arbóreo
Arroz Basmati/ de Jazmín	Pulpo/cangrejo
Carne de res Madurada	Carne de Cerdo l
Quinoa/amaranto	Patos y Pavos
Aceto di Modena	Aceite de Oliva
Aceite de ajo/tomate	Mezclum de Lechuga
Aderezos y Reducciones de aceto/citricos/vino	

Lista de Postres

Devils Cake	Torta Alfajor
Crostata de peal al Merlot	Strudell de manzana
Strudell de peras y manzana	Strudell de higos
Strudell de Arandanos	Rocky Road Torte
Tarta de frutilla al Balsámico	Tarta de Arandanos
Torta de Trufa de Chocolate	Tarta Gianduja
Torta de nuez y dátil con masa real	Panna cotta de manzana
Panna cotta de frutos rojos	Pavlovas
Turrón de frutos secos	Cheesecake de trufa
Cheesecake de Frambuesas	Cheesecake de calabaza
Cheesecake de Armagnac	Cheesecake de Frijos
Cheesecake de chocolates	Variiedad de Brulees
Torta de Pistaccio	Tarta de Ricotta
Torta húmeda de frutos rojos	Almendrado de manzana
Torta de naranja con gianduja	Torta de naranja casera
Torta de naranja con frutos rojos	Parfait de vainilla
Parfait de ricotta	Parfait de chocolates
Parfait de frutos rojos	Parfait de calabaza
Rollos de ricotta y calabaza	Roll de calabaza y ciruela
Roll de ricotta y Blue berry	Torta Austriaca húmeda
Terrina de Manzana	Volcano di trufa

Deben encargarse con 3 días de anterioridad

Los precios incluyen 16% de IVA
Servicio voluntario sugerido 10%

Horario Lunes a Sábado: de 7 a 10 a.m. y de 4 a 6:30 p.m.

Siempre sera un gusto tenerlo en el selecto grupo de nuestros clientes.