



Central Forest

Restaurant



Central Forest Restaurant

Todos nuestros productos son de Km 0
Tots els nostres productes són de Km. 0
All our products are km 0

IVA incluido / IVA inclòs / VAT included



Central Forest Restaurant



Cereales con gluten
Cereals amb gluten
Gluten



Crustáceos
Crustàcis
Crustacean



Huevos
Ous
Egg



Pescado
Peix
Fish



Cacahuetes
Cacauets
Peanuts



Soja
Soja
Soy



Lácteos
Làctics
Milk



Frutos de cáscara
Fruits amb closca
Nuts



Apio
Api
Celery



Mostaza
Mostassa
Mustard



Granos de sésamo
Grans de sèsam
Sesame



Sulfitos
Solfits
Sulfur dioxide
and sulphites



Moluscos
Moluscs
Molluscs



Altramuces
Tramussos
Lupin

Disponemos de carta informativa en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Solicite información a nuestro personal.

*Disposem de carta informativa en matèria d'èl·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
Soliciti informació al nostre personal.*

We have an informative menu of allergies and food intolerances.
Request information to out staff.



Entrantes / Entrants / Starters



Nuestro melón con jamón ibérico

El nostre meló amb pernil ibèric

Our melon with Iberian Ham

14,90 €



Ensalada especial Forest

Amanida especial Forest

Special Forest Salad

12,95 €



Ensalada verde

Amanida verda

Green Salad

9,95 €



Ensalada César

Amanida Cèsar

Cesar Salad

10,95 €



Ensalada queso de cabra

Amanida formatge de cabra

Goat's Cheese Salad

11,50 €





Carpaccio de solomillo de ternera
con parmesano

Carpaccio de filet de vedella amb pomesà

Fillet Beef Carpaccio with Parmesan

13,95 €



Tartar de salmón

Tàrtar de salmó

Salmon Tartar

14,95 €



Tartar de solomillo de ternera

Tàrtar de filet de vedella

Fillet Beef Tartar

18,95 €

Gazpacho casero

Gaspaxo casolà

Homemade Gazpacho

6,95 €



Sopa de pescado

Sopa de peix

Fish soup

9,50 €

Tapas / Tapes



Patatas fritas

Patates fregides

French fries

4,50 €

Patatas panaderas

Patates "panadera"

Sliced baked potatoes

5,50 €



6,95 €

Patatas bravas

Patates braves

Spanish Potatoes with special spicy sauce



Huevos rotos con jamón ibérico y trufada

Ous trencats amb pernil ibèric i trufada

Scrambled eggs with Iberian ham and truffle

12,90 €



Croquetas caseras de carne o pescado

Croquetes casolanes de carn o peix

Homemade meat or fish croquettes

8,95 €



Nachos

Natxos

Nachos

7,95 €



22,50 €

Tabla de jamón ibérico acompañada de pan con tomate
 Taula de pernil ibèric acompanyada de pa amb tomàquet
 Selection of Iberian Ham with bread and tomato



13,00 €

Tabla de queso manchego acompañada de pan con tomate
 Taula de formatge manxec acompanyada de pa amb tomàquet
 Selection of Manchego Cheese with bread and tomato



Calamares a la andaluza



Calamars a l'andaluza

Squids at "Andaluza" style

14,90 €



Calamares a la plancha

Calamars a la planxa

Grilled squid

10,95 €



Almejas con salsa verde

Cloïsses amb salsa verda

Clams with green sauce

14,90 €



Almejas a la marinera

Cloïsses a la marinera

Marine style Clams

14,90 €





8,95 €

Mejillones al vapor
Musclos al vapor
Steamed Mussels



9,95 €

Mejillones a la marinera
Musclos a la marinera
Mussels Marine style



9,95 €

Mejillones estilo Belga
Musclos estil Belga
Mussels Belgian Style



Chipirones a la andaluza
Xipirons a l'andalusa
Fried small squid

13,90 €



Pulpo a la parrilla
Pop a la graella
Grilled Octopus

17,90 €



Ostras del Delta
Ostres de Delta
Delta Oysters

3,80 €
unidad



Pescaditos fritos
Peixets fregits
Fried little fish

11,00 €



Boquerones en vinagre
Seitons en vinagre
Anchovies in vinegar

8,95 €



Cigalitas especial Forest
Escamarlans petits especial Forest
Special forest Norway lobster

16,95 €



Navajas a la plancha
Navalles a la planxa
Razor Clams

14,90 €



Langostinos a la plancha
Llagostins a la planxa
Grilled King Prawns

18,00 €



Gambas rojas a la plancha
Gambes vermelles a la planxa
Grilled red prawns

22,00 €



Gambas al ajillo
Gambes a l'allet
Prawns sizzled with garlic

14,50 €



Sepia a la plancha
Sèpia a la planxa
Grilled cuttlefish

11,90 €



Combinados de pescado y marisco / Combinats de peix i marisc / Fish and seafood combination dishes



Zarzuela
Sarsuela
Zarzuela

29,00 €



29,50 €

Parrillada de pescado y marisco

(Sepia, merluza, calamares, gambas rojas, mejillones, cigalas, langostinos, almejas)

Graellada de peix i marisc

(Sèpia, lluç, calamars, gambes vermelles, musclos, escamarlans, llagostins, cloïsses)

Grilled Seafood Platter

(Cuttlefish, hake, squid, red prawns, mussels, norway lobster, King prawns, clams)



19,50 €

Fritura de pescado

(Chipirones, merluza, calamares, pescadito)

Freginada de peix

(Xipirons, lluç, calamars, peixets)

Fried fish platter

(Small squid, hake, squid, little fish)



47,00 €

Mariscada

(½ Bogavante, gambas rojas, langostinos, cigalas, navajas, almejas, mejillones)

Mariscada

(½ Llamàntol, gambes vermelles, llagostins, escamarlans, navalles, cloïsses, musclos)

Mariscada

(½ Lobster, red prawns, King prawns, norway lobster, razor, clams, mussels)



Arroces / Arrossos / Paella



Paella Marinera

Paella Marinera

Seafood Paella

15,95 €



Paella mixta

Paella Mixta

Mixed Paella

15,95 €



Paella de verduras

Paella de verduras

Paella with vegetables

14,95 €



Paella señorito

Paella señorito

Señorito Paella

17,95 €





Arroz con bacalao
Arròs amb bacallà
Rice with cod

15,95 €



Arroz negro
Arròs negre
Black rice

15,95 €



Arroz caldoso con bogavante
Arròs caldós amb llamàntol
Lobster rice soup

23,00 €



Fideua de marisco
Fideuà de marisc
Seafood fideua

14,95 €



Fideos Negros
Fideus negres
Black fideua

14,95 €

Pescado y marisco / Peix i marisc / Fish & sea food dishes



Salmón especial Forest
Salmó especial Forest
Special Forest Salmon

19,00 €



Papillote de salmón
Papillote de salmó
Salmon Papillote

19,00 €



Lenguado a la plancha
Llenguado a la planxa
Grilled Sole

24,00 €



Lenguado a la meunière
Llenguado a la meunière
Sole Meuniere style

25,00 €



Merluza a la plancha
Lluç a la planxa
Grilled Hake

19,95 €



Papillote de merluza
Papillote de lluç
Hake Papillote

19,00 €





Tronco de merluza al horno
Tronc de lluç a l'forn
Oven cooked hake

19,95 €



Fish & chips
Fish & xips
Fish & Chips

13,00 €



Lubina al horno
Llobarro a l'forn
Oven cooked Sea Bass

17,50 €



Bacalao con alioli
Bacallà amb all i oli
Cod with garlic Mayonnaise

16,50 €



Bogavante
Llamàntol
Lobster

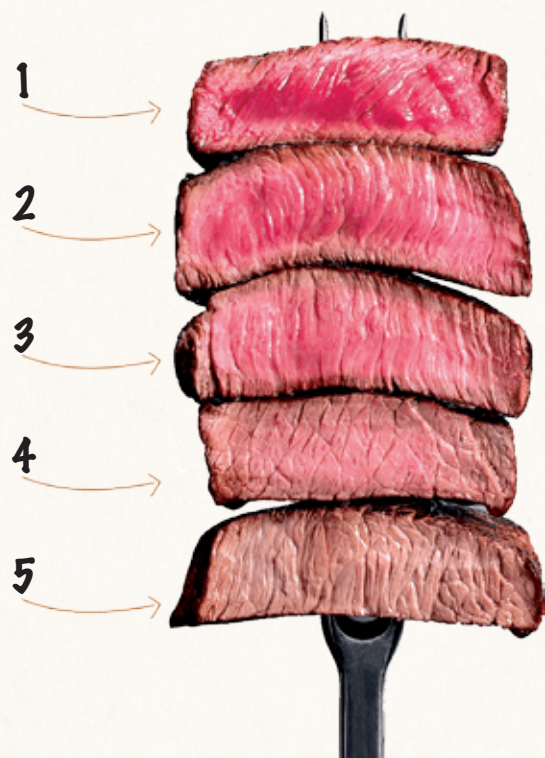
27,00 €



Rodaballo al horno
Rèmol al forn
Baked turbot

21,50 €

Carnes / Carns / Meat dishes



Escoger el punto de la cocción de la carne

Escollir el punt de coccio de la carn

Choose the doneness of the meat



Costillas especial forest
Costelles especial forest
Special Forest Ribs

15,95 €

Solomillo de ternera a la plancha o a la parrilla
Filet de vedella a la planxa o a la graella
Grilled or barbacue Sirlon steak

22,00 €



24,50 €





Entrecot a la plancha o a la parrilla

Entrecot a la planxa o a la graella

Grilled or barbecue entrecote

18,95 €



21,45 €

25,00 €

Chuletón a la parrilla (500g)

Mitjana a la graella (500g)

Grilled Rib eye steak (500g)



Chuletas de cordero con guarnición

Costelles de xai amb guarnició

Lamb cuts with garnish

14,95 €



Escalope de ternera

Escalopa de vedella

Beef escalope

13,90 €



Pechuga de pollo

Pit de pollastre

Grilled chicken breast

10,50 €



11,50 €

Hamburguesa clásica con patatas

200g de carne vacuna hereford o pollo, queso, lechuga, tomate, cebolla y salsa especial

Hamburguesa clàssica amb patates

200g de carn bovina hereford o pollastre, formatge, enciam, tomàquet, ceba i salsa especial

Classic hamburger with french fries

200g of hereford beef or chicken, cheese, lettuce, tomato, onion and special sauce



12,95 €

Hamburguesa glamour con patatas

200g de carne vacuna hereford o pollo, queso de cabra, rucula, cebolla crujiente y salsa trufada

Hamburguesa glamour amb patates

200g de carn bovina hereford o pollastre, formatge de cabra, rúcula, ceba cruixent i salsa trufada

Glamour hamburger with french fries

200g of hereford beef or chicken, goat cheese, arugula, crispy onion and truffle sauce



12,95 €

Hamburguesa parisiana con patatas

200g de carne vacuna hereford o pollo, roquefort, nueces, lechuga y tomate

Hamburguesa Parisiana amb patates

200g de carn bovina hereford o pollastre, roquefort, nous, enciam i tomàquet

Parisian burger with fries

200g of hereford beef or chicken, roquefort, walnuts, lettuce and tomato



Menú infantil / Kids



Macarrones con tomate o boloñesa

Macarrons amb tomàquet o bolonyesa

Pasta with tomato or bolognese

8,95 €



Nuggets con patatas

Nuggets amb patates

Nuggets with french fries

8,95 €



Croquetas con patatas

Croquetes amb patates

Croquettes with french fries

8,95 €



Refresco incluido

Refresc inclòs

Soft drink included



Solicite información de los ingredientes a nuestro personal

Demani informació dels ingredients al nostre personal

Request information of the ingredients from our staff



Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian



Ensalada verde de edamame y anacardos

Amanida verda de soja i anacards

Veggie soy and cashew salad

10,95 €



Ensalada César Vegetariana

Amanida cèsar vegetariana

Vegetarian Cesar Salad

10,95 €



Hamburguesa vegetariana

Hamburguesa vegetariana

Vegetarian Burger

13,95 €



Nachos vegetarianos con soja

Natxos vegetarins amb soja

Vegetarian Nachos with soy

7,95 €



Macarrones a la boloñesa vegetal y anacardos

Macarrons a la bolonyesa i anacards

Pasta with vegetable bolognese sauce and cashew

9,50 €



Paella de verduras

Paella de verdures

Paella with vegetables

14,95 €



Timbal vegetal con queso de cabra

Timbal vegetal amb formatge de cabra

Timbale of vegetables with goat's cheese

12,50 €



Ensalada Verde

Amanida verda

Green salad

9,95 €



Ensalada queso de cabra

Amanida amb formatge de cabra

Goat's Chesse Salad

11,50 €



Papillote de Verduras

Papillot de verdures

Vegetable Papillote

15,00 €

Parrillada de verduras

Graellada de verdures

Flame-Grilled vegetables

12,50 €



Pan y salsas / Pa i salses / Bread & sauces



Pan

Pa

Bread

1,80 €



Pan tostado con mantequilla y ajo

Pa torrat amb mantega i all

Garlic Bread

2,95 €



Pan tostado con tomate

Pa torrat amb tomàquet

Toasted bread with tomato

2,75 €



Pan tostado con alioli

Pa torrat amb all

Toasted bread with garlic Mayonnaise

2,95 €



2,50 €

Alioli

All i oli / Garlic Mayonnaise

Pimienta verde

Pebre verd / Green pepper

Roquefort

Roquefort / Roquefort

Barbacoa

Barbacoa / Barbecue

Romesco

Romesco / Romesco



Tiramisú casero

Tiramisú casolà

Homemade Tiramisu

6,50 €



Fresas con nata

Maduixes amb nata

Strawberries and cream

7,95 €



Trufas caseras (5 unid.)

Trufes casolanes (5 unit)

Homemade truffles (5 units)

6,95 €



Sorbete de limoncello

Sorbet de llimoncello

Limoncello sorbet

4,95 €



Profiteroles bañados con chocolate (4 unid.)

Profiterols banyats amb xocolata (4 unit)

Chocolate profiteroles (4 units)

5,95 €



Volcán Forest

Volcà Forest

Forest Volcano

11,95 €



Capricho de fresa · *Capritx de maduixa*

Strawberry Treat

Helado de fresa, nata montada y fresas naturales /

Gelat de maduixa, nata muntada i maduixes naturals /

Strawberry ice crem, cream & fresh strawberry



8,95 €



Tarta de queso casera
Tarta de formatge casolana
Homemade cheesecake

6,75 €



Crema Catalana casera
Crema Catalana casolana
Homemade catalan cream pudding

5,50 €



Copa de helado al gusto

Copa de gelat al gust

Ice cream Scoops to your taste

Sabores (vainilla, fresa, chocolate, turrón)

Sabors: (vainilla, maduixa, xocolata, turró)

Flavors (vanilla, strawberry, chocolate, nougat)

1 bola / 1 bola / 1 scoop

2 bolas / 2 boles / 2 scoops

3 bolas / 3 boles / 3 scoops

3,70 €

5,95 €

7,95 €



Coulant de chocolate y helado de vainilla

Coulant de xocolata i gelat de vainilla

Chocolate coulant and vanilla ice cream

6,95 €



Flan casero con nata

Flam casolà amb nata

Homemade Flan

5,20 €



Panna cotta con salsa frutas del bosque

Panna cotta amb salsa de fruites del bosc

Panna cotta with berries sauce

5,50 €



Fruta de temporada

Fruita de temporada

Season's fruit

S/T

Consultar nuestros postres sin gluten,
sin azucar y vegano, al personal.

*Consultar els nostres postres sense gluten,
sense sucre i vegans, al personal.*

Request to our staff for our gluten-free,
sugar-free and vegan desserts.



Central Forest

Restaurant

