

# FORNALHA

PIZZA & STEAKHOUSE

## História:

O Fornalha é um restaurante casual com 50 lugares que nasce em 2016 na terra do peixe em Matosinhos, afastado do centro em busca de comodidade para estacionar e uma linda vista para o mar. O nome se dá por conta do forno à lenha que fica no centro da cozinha aberta por onde passa a confecção da maioria dos pratos que giram em torno do conceito de dois mundos: nacos de carnes Premium, grelhados em parrilha argentina e pizzas napolitanas, ambas com influências sul-americanas e brasileiras de São Paulo-Brasil (cidade de 12 milhões e distrito: 45 milhões de habitantes) que foi colonizado por portugueses, italianos, alemães, japoneses e árabes.

No Fornalha, o mais importante é o **SABOR** e o segredo é a **PAIXÃO**.

## Missão:

“Promover experiências gastronômicas com produtos de qualidade, com excelência do atendimento e atenção aos detalhes.”

## Valores:

- 1- Família:** Somos uma família para atender e servir outras famílias;
- 2 - Qualidade:** Somos “chatos” por produtos de qualidade;
- 3 - Simplicidade:** A nossa preocupação está no sabor;
- 4 - Honestidade:** Entregamos aquilo que prometemos;
- 5 - Parceria:** Acreditamos que o sucesso e as relações duradoras estão na parceria e comprometimento entre todos os envolvidos.

## *Sabia que...*

O Fornalha têm:

- 1- Opções de menus de grupo (mínimo de 8 pessoas);
- 2- Serviço de entrega e takeaway de todos os pratos;
- 3- Venda de carnes para churrasco.

**#Fire #Food #Friendship #Fun**



**WORLD BBQ ASSOCIATION**  
Barbecue The World



Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações | IVA incluído à taxa legal em vigor  
This establishment has a claims book | VAT included at the rate in force.

## **BEBIDAS ESPECIAIS (SPECIAL DRINKS)**

Caipirinha ( <i>cachaça and lemon</i> ) .....	<b>4,99 €</b>
Caipirssima ( <i>rum and lemon</i> ) .....	<b>5,99 €</b>
Caipiroska ( <i>vodka and lemon</i> ) .....	<b>4,99 €</b>
Caipiroska de abacaxi ( <i>vodka and pineapple</i> ) .....	<b>5,99 €</b>
Gin tônico Nordês ( <i>gin tonic</i> ).....	<b>8,99 €</b>
Mojito de lima ( <i>rum, lemon and mint</i> ).....	<b>5,99 €</b>
Sakerita de kiwi ( <i>sake and kiwi</i> ) .....	<b>5,99 €</b>
Sakerita de uva ( <i>sake and grape</i> ) .....	<b>5,99 €</b>
Sangria de sidra ( <i>cider sangria</i> ).....	<b>copo 4€   jarro 10€</b>
Sangria de vinho tinto ou branco ( <i>wine sangria</i> ).....	<b>copo 4,50€   jarro 12€</b>
Sangria azul de lambrusco ( <i>blue sparkling sangria</i> ).....	<b>copo 5€   jarro 15€</b>
Tinto de verano ( <i>wine and soda</i> ).....	<b>2,99 €</b>

## ENTRADAS (APPETIZERS)

**Azeitonas gregas Kalamata.....2,99 €**

Azeitonas gregas Kalamata curtidas em azeite, alho, limão e tomilho  
*Greek olives Kalamata tanned in olive oil, garlic, lemon and thymel*

**Batata Fornalha.....4,99 €**

Batata francesa com ervas, gratinada com cheddar e bacon crocante  
*French potato with herbs, gratin with cheddar and crunchy bacon*

**Berinjela Fornalha.....4,99 €**

Fatias finas de berinjela e courgete intercalados de queijo mozzarella especial e molho de tomates italianos San Marzano, gratinado no forno à lenha com queijo parmesão  
*Fine slices eggplant and courgete interspersed with special mozzarella cheese and Italian tomato sauce San Marzano, gratin in the wood oven with parmesan cheese*

**Bruschetta do dia (2 unidades) .....3,99 €**

*Bruschetta of the day (2 units)*

**Caldinho de feijão (Bean soup).....2,99 €**

**Lingüiça Parrillera.....6,99 €**

Lingüiça de fabrico artesanal com carnes nobres de origem suína grelhada em parrilha argentina  
*Traditional homemade sausage with noble meat of pork origin grilled in Argentine barbecue*

**Pão d'Alho.....2,99 €**

Pão cozido no forno de lenha com manteiga de alho e ervas  
*Bread baked in the wood oven with garlic butter and herbs*

**Pica pau de lingüiça calabresa.....5,99 €**

Lingüiça de receita original italiana de fabrico artesanal com carnes nobres de origem suína, salteada com cachaça e cebola roxa às rodelas  
*Sausage of italian original recipe of homemade manufacture with pork of noble origin, sautéed with cachaça and purple onion rings*

**Provoleta.....4,99 €**

Queijo provolone italiano gratinado no forno de lenha com molho de tomates italianos San Marzano  
*Provolone italian cheese gratin in wood oven with italian tomato sauce San Marzano*

**Queijo Coalho.....4,99 €**

Queijo típico brasileiro grelhado - *Typical brazilian grilled cheese*

**Roast beef com mostarda dijon.....6,99 €**

Suculento corte de carne de novilho assada, fatiada e servido com mostarda dijon  
*Juicy cut beef steak roasted, sliced and served with dijon mustard*

# Menu de Sábado no Almoço: 11,99€ com 1 bebida à escolha.

*Todos os sábados o Chef fará um menu individual especial.  
Every Saturday lunch the Chef will make a special individual menu.*

## STEAKHOUSE

Nossas carnes são confeccionadas em uma parrilha que é uma grelha à lenha e carvão, ao estilo argentino, que fica a 10 ou 15 cm das peças de carne. Como a grelha é inclinada, permite que a gordura escorra sem secar a carne, enquanto está a ser grelhada. Todas as carnes são temperadas com sal marinho. **Acompanhamentos não incluídos, consulte opções – Accompaniments not included, see options.**

## INDIVIDUAL

<b>Flat Iron Steak</b> .....14,99 € Raça (Breed): Arouquês Origem (Origin): Portugal Idade do animal (Age): 3 a 4 anos ( <i>years old</i> ) Maturação: sem maturação ( <i>without maturation</i> )	<b>Picanha Premium (Rump Cap)</b> .....16,99 € Raça (Breed): Black Angus Origem (Origin): Austrália/Argentina Idade do animal (Age): 2 a 3 anos ( <i>years old</i> ) Maturação: húmida de 21 dias ( <i>wet aged 21 days</i> )
<b>Baby Beef</b> .....14,99 € Raça (Breed): Hereford Origem (Origin): Dinamarca Idade do animal (Age): 2 anos ( <i>years old</i> ) Maturação: húmida de 21 dias ( <i>wet Aged 21 days</i> )	<b>Bife Ancho – Entrecôte</b> .....19,99 € Raça (Breed): Black Angus Origem (Origin): Uruguai/Argentina Idade do animal: 2 anos ( <i>years old</i> ) Maturação: húmida de 21 dias ( <i>wet Aged 21 days</i> )
<b>Carré de cordeiro</b> .....24,99 € ( <i>French rack of lamb</i> )	<b>Bife de Chorizo - (Sirloin)</b> .....17,99 € Raça (Breed): Zebuino Origem (Origin): Brasil/Argentina Idade do animal (Age): 2 anos ( <i>year old</i> ) Maturação: húmida de 21 dias ( <i>wet aged 21 days</i> )

## **PARTILHAR (SHARE)**

**Bife de tira (*Rump Cap*).....34,99 €**

Raça (Breed): Black Angus

Origem (Origin): Austrália/Argentina

Idade do animal (Age): 2 a 3 anos (*years old*)

Maturação: húmida de 21 dias (*wet aged 21 days*)

**Chuletão Maturado (*Dry Aged Rib Steak*).....38,99 €**

Raça (Breed): Arouques

Origem (Origin): Portugal

Idade do animal (Age): 5 a 10 anos (*years old*)

Maturação: seca de 45 dias (*dry aged 45 days*)

**Prime Rib Steak.....36,99 €**

Raça (Breed): Red Angus

Origem (Origin): Polónia (*Poland*)

Idade do animal (Age): 3 a 4 anos (*years old*)

Maturação: húmida de 21 dias (*wet aged 21 days*)

## **ACOMPANHAMENTOS INDIVIDUAIS (*INDIVIDUAL ACCOMPANIMENTS*)**

Arroz branco (*rice*) - **1,50€**

Batatas doces fritas (*sweet potato fries*)- **2,00€**

Batatas fritas (*french fries*)- **2,00€**

Portobello recheado- **3,50€**

(*stuffed mushroom*)

Farofa - **1,00€**

Feijão preto (*black bean*) - **1,50€**

Legumes grelhados (*grilled vegetables*)- **3,00€**

Massa tagliatelle em manteiga de ervas – **5,00€**

(*Tagliatelle pasta in herbal butter*)

Molho chimichurri (*herbs sauce*)- **1,00€**

Risoto de cogumelos (*mushroom risotto*) - **4,00€**

Salada (*salad*)- **1,00€**

## SALADAS (SALADS)

**Salada Fornalha.....5,99 €**  
Mix de folhas, tomate seco, cogumelos, lascas de queijo parmesigiano reggiano DOP  
*Mixed salad, dried tomatoes, mushroom rolled and chips of parmesigiano reggiano cheese DOP*

**Salada Grega.....7,99 €**  
Mix de folhas, queijo feta, compota de figo e nozes  
*Mix of leaves, feta cheese, fig and walnut compote*

## RISOTOS

**Risoto de cogumelos.....12,00 €**  
*Mushroom risotto*

**Risoto de peperoni.....12,00 €**  
*Peperoni risotto*

## MASSAS (PASTAS)

**Fioccheti artesanal de queijo gorgonzola com molho branco.....12,00 €**  
*Handmade Fioccheti gorgonzola cheese with white four*

**Ravioli artesanal de carne com molho de tomates italianos.....12,00 €**  
*Handmade meat ravioli with Italian tomato sauce San Marzano DOP*

**Tagliatelle na manteiga de ervas.....10,00 €**  
*Tagliatelle pasta in herbal butter*

## CARNES (MEATS)

**Filete de novilho à parmesigiana.....14,99 €**  
Temperado com sal marinho, panado e gratinado no forno de lenha com mozzarella especial, queijo parmesigiano reggiano e molho de tomates italianos San Marzano  
*With sea salt, breaded and baked in the oven with special mozzarella, parmesan cheese parmesigiano reggiano and Italian tomato sauce San Marzano*

**Filete à suíça .....14,99 €**  
Temperado com sal marinho, grelhado na manteiga com fiambre e molho de quatro queijos gratinado no forno a lenha  
*Seasoned with sea salt, grilled in butter with ham and four cheese sauce*

# PIZZAS

*Massa artesanal de fermentação natural produzida diariamente pelo nosso “pizzaiolo”.  
Utilizamos a Farinha de trigo Caputo, uma das melhores do mundo. A qualidade da farinha  
Caputo vem de uma preocupação de honrar e valorizar a grande tradição napolitana em  
produzir farinhas desde 1924.*

## **Cabo do Mundo.....13,99 €**

Molho de tomates italianos San Marzano, mozzarella especial, fiambre, ovo cozido ralado e cebolas em tiras  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, ham, grated, cooked egg and onions in strips*

## **Frango com queijo da serra.....14,99 €**

Molho de tomates italianos San Marzano, mozzarella, peito de frango desfiado com queijo de ovelha e azeitonas  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, shredded chicken breast with buttered sheep's cheese and olives*

## **Siciliana.....13,99 €**

Molho de tomate italiano San Marzano, mozzarella especial, bacon, tomate, cogumelos paris  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, bacon, tomatoes and mushrooms*

## **Bauru.....12,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella especial, fiambre, tomate as rodela e oregãos  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, ham, tomatoes and oregano*

## **Calabresa.....14,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella especial, lingüiça calabresa e cebola roxa as rodela e oregãos  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, calabrian sausage, purple onion rings and oregano*

## **Peperoni.....14,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella especial, peperoni, cogumelos paris, cebola e pimentos verde em tiras  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, peperoni, paris mushrooms, onion and strips of green pepper*

## **Presunto Fornaia.....16,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella especial, presunto, rúcula, tomate cherry e queijo parmeggiano reggiano  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, cured ham, arugula, cherry tomatoes and parmeggiano cheese*

## **Marguerita.....12,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella especial, manjeriçã e parmeggiano reggiano  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, basil and parmeggiano reggiano*

## **Mozarella .....9,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella especial com tomates e azeitonas verdes  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella with tomatoes and green olives*

## **Cogumelos Shitake e Shimeji.....14,99 €**

Molho de tomate italiano San Marzano, mozzarella especial, shitake e shimeji e ceboliho em manteiga e molho de soja, queijo parmesão parmeggiano reggiano  
*Italian tomato sauce San Marzano, shitake, shimeji in butter and soy sauce, special mozzarella, parmesan cheese and chives*

**Vegetariana.....12,99 €**

Molho de tomate italiano San Marzano, mozzarella especial, courgette, berinjela, tomate, alho confitado e alecrim  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, zucchini, eggplant, tomato, garlic confit with rosemary touch*

**Marguerita Especial.....13,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella especial, alho confitado, tomate à rodela, manjeriço e queijo parmesão reggiano  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, garlic confit, tomatoes basil and parmesano reggiano*

**Pinhais .....13,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella especial, sardinha em conserva pinhais, tomate e cebola roxa as rodela e orégãos  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, canned sardines, tomatoes, purple onion rings and oregano*

**Castelões .....14,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella especial, lingüiça calabresa curada e orégãos  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, cured calabrian sausage and oregano*

**Baiana (picante) .....14,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella especial, lingüiça calabresa picada e piri-piri.  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, chopped calabrian sausage and spicy*

**BBQ .....14,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella especial, costela (entrecosto) de novilho assado por 12 horas, com toque de queijo da serra DOP.  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella with slow cooked beef ribs and a little sheep's cheese*

**Fornalha .....13,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella, fiambre, bacon, tomate e cebola roxa as rodela, e azeitonas  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella with ham, bacon, tomatoes, purple onion rings and olives*

## NOVIDADES (NEWS)

**Marinara .....9,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, alho confitado e manjeriço  
*Italian tomato sauce San Marzano, garlic confit and basil*

**Anchova.....15,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella especial, filetes de anchova, tomate as rodela e oregano  
*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, anchovy fillets, sliced tomatoes and oregano*

**Da Quinta.....12,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella especial, courgette, pimento picado, azeite e pimenta preta  
*San Marzano Italian tomato sauce, special mozzarella, courgette, chopped pepper, olive oil and pepper*

**Borda com manteiga d'alho (edge with garlic butter) – 1,50€**

**Ingrediente extra (extra ingredient) – 2,00€**



## **SOBREMESAS CASEIRAS (HOMEMADE DESSERTS)**

**Banana grelhada com açúcar e canela com gelado.....4,99 €**

*Grilled banana with sugar and cinnamon with ice cream*

**Cheesecake.....3,99 €**

Sabores: goiabada (guava), morango (strawberry) ou mirtilo (blueberry)

**Iogurte grego com mel e nozes.....3,99 €**

*Greek yogurt with honey and walnuts*

**Mousse de coco.....3,99 €**

*Coconut mousse*

**Petit Gateau de chocolate com gelado.....4,99 €**

*Petit Gateau with ice cream*

**Salada de frutas com licor de cassis.....3,99 €**

*Fruit salad with cassis liqueur*

**Tarte de chocolate com calda de morango.....3,99 €**

*Chocolate tart with strawberry syrup*

## **BEBIDAS (DRINKS)**

### **Cervejas (Beer) & Sidra (Cider)**

Heineken 25cl.....	1,60 €
Heineken 50cl .....	2,80 €
Erdinger 50cl.....	4,00 €
Bohemia (Original, Bock e Puro Malte).....	2,00 €
Bohemia 50cl .....	3,50 €
Sagres sem álcool (light beer) .....	1,60 €
Sidra Strongbow (cider) .....	2,00 €

### **Cafeteria (Coffee) / Sumos (Juices)**

Água sem gás 50cl (water) .....	1,50 €
Água com gás 25cl (sparkling water) .....	1,60 €
Coca cola, coca cola zero, guaraná, 7up (soda) .....	1,80 €
Ice tea de limão.....	1,80 €
Ice tea Fornalha de melancia (watermelon).....	2,50 €
Sumo natural de laranja (orange juice) .....	2,00 €
Limonada (lemonade) .....	1,70 € (copo-cup) ou 3,50 € (1L)
Café Lavazza Premium (coffee) .....	1,00 €
Café descafeinado Lavazza (decaf) .....	1,00 €
Chá (tea) .....	1,00 €

### **Digestivos**

Brandy ou Aguardente.....	2,00 €
Martini.....	2,00 €
CRF .....	4,00 €
Licor Beirão .....	4,00 €
Vinho do Porto (Porto Wine) .....	4,00 €
Whisky .....	5,00 €

## VINHOS (WINES)

### Douro

**Sebarigos Tinto DOC Douro.....11,99 € (75cl) – 3,00 € (taça/cup)**

*Sebarigos Red Wine*

**Sebarigos Branco DOC Douro.....11,99 € (75cl) – 3,00 € (taça/cup)**

*Sebarigos White Wine*

**Sebarigos Tinto DOC Douro Reserva 2016.....18,00 €**

*Sebarigos Red Wine Reserve*

**Quinta Ribeira da Vila Reserva DOC Douro.....21,00 €**

*Red wine reserve*

### Alentejo

**Outeiros Altos - DOC Alentejo Colheita.....11,99 €**

*Outeiros Altos Red Wine*

**Talha.....18,00 €**

*Outeiros Altos Amphora Wine*

**Rosé.....11,99 €**

*Outeiros Altos Rose Wine*

**Branco de Uvas Tintas.....15,00 €**

*Outeiros Altos Wine of Red Grapes*

**Reserva.....21,00 €**

*Outeiros Altos Red Wine Reserve*

### Verde (Green Wines)

**Vinho Verde Casal de Ventozela Arinto.....11,99 €**

**Vinho Verde Casal de Ventozela Espadeiro Rosé.....11,99 €**

**Vinho Verde Quinta do Carapeços.....11,99 €**

**\*Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluído o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído à taxa em vigor.**

No dish, product or drink, including the couvert, can not be used for the customer or for this to be unused. VAT, included in rate.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações | IVA incluído à taxa legal em vigor

This establishment has a claims book | VAT included at the rate in force.

SUGESTÃO  
**Almoço Fornalha**  
INDIVIDUAL

Válido durante a semana. Exceto feriados  
*Valid during the week. Except holidays*

## Opções diárias

**Risoto de cogumelos**

*Mushroom Risotto*

**Ravioli ao pomodoro**

*Ravioli (pasta) with tomato sauce*

**Fiocchetti ao molho de 4 queijos**

*Fiocchetti (pasta) with 4 cheese sauce*

**Pizza individual (todas da ementa)**

*Individual pizza (all from the menu)*

**Sugestão do Chef (sob consulta)**

*Chef Sugestion*



## Bebidas (escolher 1)

**Água**

*Water*

**Refrigerante**

*Soda*

**Copo de vinho (branco ou tinto)**

*Wine*

**Heineken**

*Beer*



**7,50**  
€