

# FORNALHA

PIZZA & STEAKHOUSE

## Boutique de Carnes: SELEÇÃO SIGNATURE

*Chef Samuel Barros*

*Para levar ou entregar:*

- Lombo 2/3 Premium (Argentina) – **25.95 kg**
- Entrecôte Angus (Austrália) – **33.95 kg**
- Entrecôte Premium Black (Argentina) – **29.95 kg**
- Picanha Grain Fed (Uruguai) – **23.95 kg**
- Picanha Premium Black (Argentina) – **22.95 kg**
- Vazia Premium Black (Argentina) – **21.95 kg**
- Coração de Alcatra Premium Black (Argentina) – **15.95 kg**
- Maminha (Argentina) – **13.95 kg**
- Hambúrguer Angus (Austrália) – **26.95 c/12un**
- Hambúrguer Angus (Austrália) – **49.95 c/24un**
- Hambúrguer Vegan (UK) – **49.95 c/20un**
- Hambúrguer Vegan (UK) – **49.95 c/18un**

**Pedidos Online: [www.hangus.pt](http://www.hangus.pt)**

**Área de entrega: Vila Nova de Gaia, Porto, Matosinhos e Maia**



## OUTROS PRODUTOS:

- Carvão Zero
- Webber Grill
- Farofa D'Lena
- Cerveja Artesanal

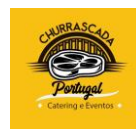
## NOSSOS SERVIÇOS:

1. **Almoço Executivo (durante a semana e exceto feriados):** 7.50€ com 1 bebida ou 10€ com bebida + sobremesa + café

2. **Takeaway e Entrega:** 



3. **Menu de grupos e eventos internos e externos:**



4. **Workshops e Formações:**




**Reservas ou Informações:**  
**224 036 193 – info@fornalha.pt**


## COCKTAILS


Caipirinha ( <i>cachaça and lemon</i> ) .....	<b>4,99 €</b>
Caipirissima ( <i>rum and lemon</i> ) .....	<b>4,99 €</b>
Caipiroska ( <i>vodka and lemon</i> ) .....	<b>4,99 €</b>
Gin tónico ( <i>gin tonic</i> ).....	<b>8,99 €</b>
Mojito de lima ( <i>rum, lemon and mint</i> ).....	<b>4,99 €</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>
Tinto de verano ( <i>wine and soda</i> ).....	<b>2,99 €</b>


## ENTRADAS (APPETIZERS)


*As bandeiras indicam a origem dos pratos*


 **Azeitonas gregas Kalamata curtidas em azeite, alho e tomilho...** 2,99 €  
*Greek olives Kalamata tanned in olive oil, garlic and thymel*


 **Batata Fornalha**.....4,99 €  
Batata francesa em gomos 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 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 tradicional (2 unidades)**.....3,99 €  
Torrada do nosso pão de sementes com tomate cherry, queijo parmesão e manjericão  
*Toast our seed bread with cherry tomatoes, parmesan cheese and basil (2 units)*


 **Cogumelo Portobello recheado**.....3,49 €  
Cogumelo portobello recheado com queijo mozzarella, parmesão e molho pesto  
*Mushroom stuffed with mozzarella cheese, parmesan cheese and pesto sauce*


 **Esfiha aberta de carne ou queijo**.....2,00 €  
Pequena pizza recheada de carne picada e especiarias ou queijo  
*Small pizza stuffed with minced meat and spices or cheese*


 **Pão d'Alho**.....2,99 €  
*Bread baked in the wood oven with garlic butter and herbs*

 **Pão de queijo da Serra da Canastra - Minas Gerais (4 uni)**.....2,49 €  
*Canastra cheese bread (4 units)*

 **Pica pau de linguiça calabresa com pão**.....5,99 €  
Linguiça de fabrico artesanal com carnes suína, salteada com cachaça e cebola roxa  
*Sausage of homemade manufacture with pork, sautéed with cachaça and purple onion rings*

 **Pizza Marinara**.....6,99 €  
Molho de tomates italiano San Marzano, alho confitado e manjericão  
*Italian tomato sauce San Marzano, garlic confit and basil*

 **Provoleta**.....4,99 €  
Queijo provolone italiano gratinado com molho de tomates italianos San Marzano  
*Provolone italian cheese gratin in wood oven with italian tomato sauce San Marzano*

 **Roast beef de lombo com mostarda dijon**.....6,99 €  
Suculento corte de lombo 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 – PARRILHA ARGENTINA**





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.**

*As bandeiras indicam a origem da carne:*

### **INDIVIDUAL**

	Baby Beef.....	13,99 €
	Bombom.....	15,99 €
	Bife Ancho – Entrecôte.....	16,99 €
	Bife de Chorizo.....	15,99 €
	Picanha Angus ou Heriford.....	16,99 €

### **PARTILHAR (SHARE)**

	Bavette Steak.....	29,99 €
	Bife de tira.....	34,99 €
	Chuletão Maturado ( <i>Dry Aged Rib Steak</i> ).....	39,99 €
 	Tri Tip Steak.....	28,99 €



## SELEÇÃO SIGNATURE: *Chef Samuel Barros*

### (SIGNATURE SELECTION)

Apresento-vos a minha selecção especial Hangus.

As carnes abaixo listadas foram pessoalmente selecionadas por mim, levando-se em conta a experiência de aprecia-las deixar-se ser surpreendido com os sabores.

Produtos oriundos das melhores seleções de animais criados a pasto e grão, quer seja da América do Sul, Irlanda ou Austrália .

Pode-se esperar “jugosidade” (suculência) e muito sabor ao apreciar estas carnes.

Veja os acompanhamentos que eu desenvolvi especialmente para estes cortes.

Bom proveito!!

### INDIVIDUAL

 **Bife Ancho - Entrecôte Premium Black** .....22,99 €


Sugestão de acompanhamento: Legumes grelhados e molho chimichurri – 5 €

*Accompanying suggestion: Grilled Vegetables and Chimichurri Sauce*

 **Picanha Grain Fed** .....22,99 €

Sugestão de acompanhamento: Arroz de forno e tomates confitados – 5 €

*Accompanying suggestion: Oven rice and tomatoes confit*

 **Picanha Premium Black**.....22,99 €

Sugestão de acompanhamento: Batata doce frita e salada – 5 €

*Accompanying suggestion: Sweet potato and salad*

 **Tornedó de lombo**.....25,99 €

Sugestão de acompanhamento: Risoto de cogumelos e redução de vinho do porto – 5 €

*Accompanying suggestion: Mushroom Risotto and Port Wine Reduction*

### PARTILHAR (SHARE)

 **Queen Beef**.....44,99 €

Sugestão de acompanhamento: risoto de pêras com gorgonzola, molho chimichurri e salada grega – 10 €

*Accompanying suggestion: pear risotto with gorgonzola, chimichurri sauce and greek salad*

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

Arroz de forno – com queijo parmesão, tomate e bacon - **3,00€**

*Oven rice with parmesan cheese, tomatoes and bacon*

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

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

Farofa - **1,00€**

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

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

*(Tagliatelle pasta in herbal butter)*

Cogumelos salteados (*Sauteed mushrooms*) – **3,00€**

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 parmesão

*Mixed salad, dried tomatoes, mushroom rolled and chips of parmesan cheese*

 **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 €**

**Risoto de pêras com gorgonzola**.....**14,00 €**

*Pear risotto with gorgonzola*



## **CARNES COM MOLHO (MEATS WITH SAUCE)**

**Filé à parmeggiana.....14,99 €**

Temperado com sal marinho, panado e gratinado no forno de lenha com mozzarella especial, queijo parmesão e molho de tomates italianos San Marzano

*With sea salt, breaded and baked in the oven with special mozzarella, parmesan cheese and Italian tomato sauce San Marzano*

*Opção da carne com Lombo: + 5€*

**Filé 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*

*Opção da carne com Lombo: + 5€*

## **■ ■ MASSAS (PASTAS)**

### **1. Escolha a massa (Choose the pasta):**

**Fioccheti artesanal de queijo gorgonzola - 12,00 €**

*Handmade Fioccheti gorgonzola cheese with white four*



**Ravioli artesanal de carne - 12,00 €**

*Handmade meat ravioli*



**Tagliatelle - 10,00 €**

*Tagliatelle pasta*



### **2. Escolha o molho (Choose the sauce):**

#### **Pomodoro**

Molho de tomates italianos San Marzano

*Italian tomato sauce San Marzano*

#### **Bechamel**

*Bechamel Sauce*

#### **Pesto**

Molho de manjeriço, pinhões, parmesão, alho, sal e azeite

*Basil sauce, pine nuts, parmesan, garlic, salt and olive oil*



*Massa Napolitana artesanal de longa fermentação, com molho de tomates San Marzano DOP e mozzarella fiordilatte fresca.*

**Atum.....11,99 €**

Molho de tomates italianos San Marzano, atum, azeitonas pretas e cebolas em tiras

*San Marzano Italian Tomato Sauce, Tuna, Black Olives and Sliced Onions*

**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*

**Marguerita.....12,99 €**

Molho de tomates italiano San Marzano, mozzarella especial, manjericão e queijo parmesão

*Italian tomato sauce San Marzano, special mozzarella, basil and parmesan cheese*

**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

*Italian tomato sauce San Marzano, shitake, shimeji in butter and soy sauce, special mozzarella, parmesan cheese and chives*



**4 Queijos.....14,99 €**

Molho de tomate italiano San Marzano, mozzarella especial, gorgonzola, provolone e parmesão e tomate as rodela  
*San Marzano Italian tomato sauce, special mozzarella, gorgonzola, provolone and parmesan and tomato slices*

**Brócolos.....12,99 €**

Molho de tomate italiano San Marzano, mozzarella especial, brócolos salteados com alho e bacon em cubos  
*San Marzano Italian Tomato Sauce, Special Mozzarella Sauteed Broccoli with Garlic and Diced Bacon*

**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*

**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*

**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 orégano  
*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)**


## *Quentes (Hot Dessert)*


 **Banana assada com açúcar e canela com gelado.....4,99 €**  
*Roasted banana with sugar and cinnamon with ice cream*


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

## *Frias (Cold Dessert)*

 **Pudim Abade de Priscos.....3,99 €**  
*Typical portuguese pudding*

 **Bolo de Cacau.....3,99 €**  
*Cocoa Cake*

 **Tarte de amendoas.....3,99 €**  
*Almond pie*

 **Trilogia para partilhar.....5,99 €**  
*Mix das 3 sobremesas frias da casa para partilhar*  
*Mix of 3 cold house desserts to share*

## **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 €
Cerveja 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 €
Sumo natural de laranja (orange juice) .....	2,00 €
Limonada (lemonade) .....	1,70 € (copo-cup) ou 3,50 € (1L)
Café Lavazza Premium (coffee) .....	1,10 €
Café descafeinado Lavazza (decaf) .....	1,10 €
Chá (tea) .....	1,10 €

### **Digestivos (Digestives)**

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)**

### **DOC Douro**

#### *Maduro Tinto (Red Wine)*

Sebarigos Tinto Reserva.....	11,99 € (75cl) – 3,00 € (taça/cup)
Altano ou Porca de Murça.....	11,99 € (75cl) – 3,00 € (taça/cup)

#### *Maduro Branco (White Wine)*

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

#### *Maduro Tinto Reserva (Red Wine Reserve)*

Quinta Ribeira da Vila Reserva.....	21,00 €
-------------------------------------	---------

### **Alentejo**

#### *Maduro Tinto (Red Wine)*

Outeiros Altos Colheita.....	11,99 €
Monsaraz.....	11,99 €
Outeiros Altos Talha ( <i>Anphora Wine</i> ).....	18,00 €

#### *Maduro Branco (White Wine)*

Branco de Uvas Tintas.....	15,00 €
----------------------------	---------

#### *Maduro Tinto Reserva (Red Wine Reserve)*

Outeiros Altos Reserva.....	21,00 €
-----------------------------	---------

### **Verde (Green Wines)**

Vinho Verde Quinta do Carapeços ou Muralhas.....	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.**

SUGESTÃO  
**Almoço Fornoalha**  
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**  
€