

HORARIOS / TIMETABLE

De 12:30 a 15:30 h.

De 20:00 a 23:00 h.

From 12:30 to 15:30 pm.

From 08.00 to 11.00 pm.



Calle Bulgaria 2
28802 Alcalá de Henares
Madrid, España

restaurante.pcmforumalcala@pcmhoteles.com
www.pcmforumalcala.com

T: +34 912 918 500



LAVENTAE

RESTAURANTE



PARA COMPARTIR/ FOR SHARING

Jamon ibérico acompañado
de tomate aliñado y tostaditas
de pan

Iberian ham with dressed
tomatoes and crispy bread

22,00€

Tabla de quesos variados con
tostadas de arandano
y grissini. (Mahón, Idiazabal,
cabra al pimentón y semicurado
Manchego)

Assortment of cheese board
with cranberry toast and grissini
(Mahon, Idiazabal, paprika
goat cheese, and semi-cured
Manchego)

21,00€

Degustacion de croquetas
caseras. (6 uds.)
(Jamón serrano, carrilleras
y merluza al curry)

Selection of homemade
croquettes (6 pcs) (ham, pork
cheeks, and curry haddock)

12,50€

Buñuelos de bacalao con
mayonesa de citricos

Cod fritters with citrus mayo

12,00€

ENSALADAS, VERDURAS Y CREMAS / SALADS, VEGETABLES AND CREAMS

Ensalda verde con burrata,
crujiente de jamón y alioli
de albahaca fresca

Green salad with burrata, crispy
ham, and fresh basil dressing

14,50€

Salmorejo de sandia y fresas
con queso feta y micromezclum

Watermelon and strawberry
salmorejo topped with feta
cheese and microgreens

9,00€

Parrillada de verdura con aliño
tomate seco, frutos secos
y orégano

Grilled vegetable medley with
sun-dried tomato dressing, nuts,
and oregano

14,50€

Timbal de escalivada con
ventresca y brotes tiernos

Roasted vegetables timbale
with tuna Ventresca and young
shoots

13,00€

Nuestro establecimiento cumple con lo
establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la
prevención de la parasitosis por anisakis.

Nuestros platos pueden contener alérgenos
o trazas de alérgenos.

Por favor, si desea información sobre
los ingredientes de nuestros platos, consulte
con nuestro personal de eventos o sala.



10% IVA Incluido/VAT Included

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Tagliatelle con almejas al vino blanco 13,50€

Tagliatelle with clams in white wine sauce

Macarrones a la bolognesa gratinados al horno con parmesano y mozzarella 14,00€

Baked macaroni bolognese au gratin with parmesan and mozzarella

Fideua de verduras de temporada (mínimo 2 pax) 14,00€

Seasonal vegetable fideuà (minimum 2 people)

Arroz del senyoret (mínimo 2 pax). Arroz bomba, calamar, gambas, mejillones y cazon 15,00€

Senyoret paella (minimum 2 people). Rice, squid, shrimp, mussels, and dogfish

Costilla de vacuno "sous vide" 17,50€

"cocinadas a baja temperatura" acompañado de patatas gajo
Beef ribs cooked sous vide ("low-temperature cooking") served with potato wedges.

Medallones de pollo a la pepitoria 16,00€

sobre cama de patata asada
Pepitoria-style chicken medallions on a bed of roasted potatoes

Churrasco de ternera 18,00€

a la parrilla con chimichurri
Grilled beef churrasco with chimichurri sauce

Lomo bajo de vaca con patatas 24,50€

vikingas y pimientos de Guernica
Beef sirloin with viking potato and gernika peppers

Sepia a la plancha con ajilimojili 19,00€

acompañado de mini ensalada
Grilled cuttlefish with ajilimójili, served with a mini salad

Salteado de rape, langostino 21,00€

y verduritas con escabeche de citricos

Monkfish, prawn, and vegetable sautéed with citrus marinade

Lubina con costra de almendras 19,00€

y hierbas

Sea bass with an almond and herb crust

POSTRES / DESSERTS

Selección de frutas 5,50€

de temporada

Seasonal fruit salad

Copa de helado al gusto 5,50€

Ice cream cup to taste

Bizcocho de albahaca, fresas 6,00€

y helado de mascarpone

Basil cake with strawberries and mascarpone ice cream

Crema de yogurt griego 5,50€

con granola y coulis de frutos rojos

Greek yogurt cream with granola and a red berry coulis

Coulant de chocolate con helado 6,50€

de chocolate negro a la naranja

Chocolate coulant with dark chocolate orange ice cream

Servicio de pan 1,60€

Bread service

Spanish law R.D. 1420/2006 concerning the prevention of anisakis.
REGLAMENT (EU) No 1169/2011

The dishes may contain allergens or traces.

For more information about the ingredients, please contact staff.

