

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 22,00€ 

Iberian ham with dressed
tomatoes and crispy bread

Tabla de quesos variados
con tostadas de arandano
y mermelada de arandanos
(Mahón, Idiazabal, cabra
al pimentón y semicurado
Manchego) 21,00€   

Assorted cheese board with
cranberry toasts and cranberry
jam (Mahon, Idiazabal, paprika
goat cheese, and semi-cured
Manchego)

Degustacion de croquetas
caseras. (6 uds.)
(Jamón serrano, carrilleras
y merluza al curry) 12,50€    

Selection of homemade
croquettes (6 pcs).

(Ham, pork cheeks, and curry
haddock)

Hojaldre de morcilla de Burgos
y manzana confitada 9,00€   

Puff Pastry Filled with "Burgos"
Black Pudding and Caramelized
Apple

ENSALADAS, VERDURAS Y CREMAS / SALADS, VEGETABLES AND CREAMS

Ensalada de brotes con rulo
de cabra a la plancha, bacon
crujiente y vinagreta de
arándanos 14,00€  

Baby Greens Salad with Grilled
Goat Cheese Medallion,
Crispy Bacon, and Blueberry
Vinaigrette

Ensalada mixta Mediterránea 12,50€    

Crema de zanahoria al curry
con daditos de queso feta 9,00€  

Guiso garbanzos con
bacalao y espinacas 14,00€ 

Chickpea Stew with Cod
and Spinach

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 salsa Alfredo 13,50€
Tagliatelle with Alfredo Sauce   

Macarrones a la bolognesa 14,00€
gratinados   
Baked Macaroni Bolognese

Costilla de cerdo BBQ "Sous vide" 14,00€
"cocinadas a baja temperatura"
acompañado de patatas gajo
BBQ Pork Ribs "Sous Vide" with
Potato Wedges

Fideua de marisco 14,00€
(mínimo 2 pax)  
Seafood fideua 
(minimum 2 people)

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


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

Suprema de pollo Teriyaki sobre 16,00€
Yakimeshi (arroz frito Japones)  
Teriyaki Chicken Supreme over
Yakimeshi (Japanese fried rice)

Lomo bajo de vaca con patatas 24,50€
gajo y pimientos de gernica
Ribeye with vinking potato
and gernika peppers

Bacalao a la plancha con pisto 21,00€
sobre cama de patatas 
Grilled Cod with Spanish
Ratatouille over a Bed of
Potatoes

Chipirones a la llama con sardina 19,00€
ahumada sobre escabeche de
calabaza y naranja  
Flame-Seared Baby Squid with
Smoked Sardine over Pumpkin &
Orange Escabeche

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 naranja 6,00€
con helado de vainilla  
Orange sponge cake
with vanilla ice cream  

Banda de piña y frambuesa 6,00€
con helado de yogurt  
Pineapple and raspberry tart
with yogurt ice cream  

Coulant de chocolate 6,50€
con helado de chocolate negro
a la naranja  
 

Warm chocolate fondant
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.

