

FEROZ

PARA PICAR

Pan con tomate de "penjar Roseta"
Jamón de Bellota cortado a mano
Anchoas del Cantábrico con aceite virgen
Croqueta de pollo y jamón (unidad)
Croqueta de sepia, gambas y trompetas (unidad)
Buñuelos melosos de bacalao de Islandia (unidad)
Vainas de "Edamame" crujientes con siracha y sésamo
Flor de calabacín rellena de mozzarella y crema de anchoas (unidad)
Ensaladilla rusa con bonito del norte y pergamino de pan
Berechos de las Rías Baixas a la plancha
Calamarcitos de playa a la andaluza
Navajas de Finisterre a la plancha (unidad)

NUESTROS CRUDOS

Ceviche de lubina de playa con langostinos
Ostra de Guillemet nº3 (unidad)
Carpaccio de gamba de Palamós con mayonesa de wasabi
Carpaccio de ternera gallega con parmesano
Tartar de atún bluefin con aguacate y sriracha
Tartar de Salmón de Noruega con aguacate y sriracha

ENTRANTES

Ensalada de judías verdes con vinagreta de Chardonay
Ensalada de rúcula, espinacas y salmón ahumado
Ensalada vegana de lentejas Beluga
Surtido de verduras a la brasa con romesco
Ventresca de bonito con tomates de temporada
Straciatella de Búfala con pesto rojo
Bocata de calamares de playa en pan de mollete
Tortilla melosa de patata y cebolla a la minute
Canelón de la casa "un clásico de nuestra cocina"
Bao de cochinitillo de Segovia con cebolla roja y kimchi (2 unidades)

Todas nuestras carnes, pescados salvajes y mariscos son de la mejor procedencia, siempre respetando el producto de proximidad.

SUGERENCIAS DEL DIA

Escudella barrejada
Alcachofas fritas del Prat
Trinchat de la Cerdanya con panceta Maldonado
Sashimi de salmón con nabo Daikon, salsa de soja y yuzu
Sashimi de atún bluefin con nabo Daikon, salsa de soja y yuzu
Sapito (cola de rape) a la plancha con espinacas salteadas
Cola de lubina a la sal con verduras vapor (Recomendado 2 pers.)

PASTAS Y ARROCES

Paella de pescado y marisco "del Senyoret"
Arroz negro con sepia
Arroz vegano con verduras del tiempo
Arroz de secreto ibérico, pollo y alcachofas
Espaguetis a la carbonara
Risotto de trompetas y colmenillas con foie

PESCADOS Y MARISCOS

Lenguado a la plancha con verduras
Pulpo con parmentier, pimentón de la Vera y velo ibérico
Salmón de Noruega con patata rateé, col kale y kimchi
Rape a la plancha con verduras al vapor o al horno con patatas
Tataki de atún Bluefin con teriyaki
Suprema de lubina a la plancha con verduras al vapor o al horno con patatas

CARNES

Steak tartar de vaca vieja con patatas fritas
Albondigas a la Puttanesca
Finísimo de Roastbeef con aceite de romero y parmentier
Solomillo de vaca vieja a la parrilla con gratén de patatas
Solomillo de vaca vieja con foie, parmentier y salsa de Oporto
Chuletón del norte de vaca vieja madurada a la parrilla (kilo)
Hamburguesa de ternera y papada ibérica con cebolla y mostaza
Rabo de buey deshuesado con puré de patatas y queso comté
Solomillo de Wagyu Japonés A.5 a la brasa (200gr.)

Los productos de la pesca de consumo en crudo, han sido congelados previamente según normativa para garantizar la prevención de Anisakis. No podemos garantizar la ausencia de trazas de alérgenos debido a posibles contaminaciones cruzadas en nuestra cocina.

10% IVA incluido

@ferozbcn