

FEROZ

PER PICAR...

Pa amb tomàquet de <i>penjar Roseta</i>	5,05€
Pernill de gla tallat a mà	35,15€
Anxoves del Cantàbric en oli verge	18,55€
Croqueta de pollastre i pernill (unitat)	3,20€
Croqueta de sèpia, gambes i trompetes (unitat)	3,20€
Bunyols melosos de bacallà d'Islàndia (unitat)	3,30€
Vaines de <i>Edamame</i> cruixents amb sriracha i sèsam	15,40€
Flor de carbassó farcida de mozzarella i d'anxoves (unitat)	6,40€
Ensaladilla russa amb ventresca del nord i pa cruixent	16,55€
Escopinyes de les Ries Baixes a la planxa	28,90€
Calamarsets de platja a l'andalusa	24,65€
Navalles de Finisterre a la planxa (unitat)	4,90€

ELS NOSTRES CRUS...

Ceviche de llobarro de platja amb llagostins	35,20€
Ostra de Guillemet nº 3 (unitat)	6,65€
Carpaccio de gamba de Palamós amb maionesa de wasabi	36,75€
Carpaccio de vedella gallega amb parmesà	29,65€
Tartar de tonyina Bluefin amb alvocat i sriracha	29,20€
Tartar de salmó de Noruega amb alvocat i sriracha	24,40€

ENTRANTS

Amanida de mongetes tendres amb vinagreta de Chardonnay	18,40€
Amanida de ruca, espinacs i salmó fumat	21,50€
Amanida vegana de lleties Beluga	18,50€
Assortiment de verdures a la brasa amb romesco	18,85€
Ventresca de tonyina amb tomaquets de temporada	23,50€
Stracciatella de Búfala amb pesto vermell	21,10€
Entrepà de calamars de platja amb pa de <i>mollete</i>	14,90€
Truita melosa de patata amb ceba a <i>la minute</i>	17,60€
Caneló de la casa, <i>un clàssic de la nostra cuina</i>	23,70€
Bao de garrí de Segovia amb ceba vermella i kimchi (2 unitats)	22,35€



Al·lèrgens

Totes les nostres carns, peixos salvatges i mariscs són de la millor procedència, sempre respectant el producte de proximitat.

SUGGERIMENTS DEL DIA

Escudella "barrejada"	17,75€
Carxofes fregides del Prat	18,40€
"Trinxat" de la Cerdanya amb cansalada viada Maldonado	18,75€
Sashimi de salmó amb nap Daikon, salsa de soia y iuzu	24,20€
Sashimi de tonyina bluefin amb nap Daikon, salsa de soia y iuzu	29,00€
Sapito (cua de rap) a la planxa amb espinacs saltats	44,75€
Cua de llobarro a la sal amb verdures al vapor (Recomenat 2 pers.)	93,00€

PASTES I ARROSOS

Paella de peix i marisc <i>del senyoret</i>	30,65€
Arròs negre amb sèpia	29,60€
Arròs vegà amb verdures del temps	28,25€
Arròs de secret ibèric, pollastre i carxofes	31,75€
Espaguetis a la carbonara	18,95€
Risotto de trompetes i múrgoles amb foie	33,60€

PEIX I MARISC

Llenguado a la planxa amb verdures	45,35€
Pop amb parmentier, pebre vermell de la Vera i vel d'ibèric	30,35€
Salmó de Noruega amb patata ratée, col kale i kimchi	24,80€
Rap a la planxa amb verdures al vapor o al forn amb patates	42,85€
Tataki de tonyina Bluefin amb teriyaki	28,90€
Suprema de llobarro a la planxa amb verdures al vapor o al forn amb patates	48,80€

CARNS

Steak tàrtar de vaca vella amb patates fregides	30,95€
Mandonguilles a la Puttanesca	22,85€
Finíssim roast beef amb oli de romaní i parmentier	30,65€
Filet de vaca vella a la graella amb patates gratén	39,75€
Filet de vaca vella amb foie, parmentier i salsa d'Oporto	42,00€
<i>Xuletó</i> del nord de vaca vella madurada a la graella (1 kg.)	87,15€
Hamburguesa de vedella, papada ibèrica amb ceba i mostassa	25,50€
Cua de bou desossat amb puré de patates i formatge Comté	29,60€
Filet de Wagyu japonès A.5 a la brasa (200 g.)	98,50€

Els productes de la pesca de consum en cru, han estat congelats prèviament segons normativa per garantir la prevenció d'Al·lèrgens. No podem garantir l'absència de traces d'al·lèrgens a causa de possibles contaminacions creuades a la nostra cuina.

10% IVA inclòs

@ferozbcn