FEROZ

PER PICAR...

Pa amb tomàquet de *penjar Roseta*	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 *Edamame* 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 llenties 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 *mollete*	14,90€
Truita melosa de patata amb ceba *a la minute*	17,60€
Caneló de la casa, *un clàssic de la nostra cuina*	23,70€
Bao de garrí de Segovia amb ceba vermella i kimchi (2 unitats)	22,35€

SUGGERIMENTS DEL DIA

Patates braves Feroz	10,50€
Cecina de vedella curada	25,75€
Broqueta de pollastre amb salsa satay	23,25€
Canelò de txangurro amb crema de garotes	23,50€
Sashimi de tonyina bluefin amb nap Daikon, salsa de soia y iuzu	29,00€
Gambes fresques de Palamós a l´all	45,50€
Sapito (cua de rap) a la planxa amb espinacs saltats	45,75€
Cua de llobarro a la sal amb verduretes al vapor (Recomenat 2 pers.)	93,00€

PASTES I ARROSOS

Paella de peix i marisc *del senyoret*	30,65€
Arròs negre amb sèpia	29,60€
Arròs vegà amb verduretes 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 verduretes	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 verduretes al vapor o al forn amb patates	42,85€
Tataki de tonyina Bluefin amb teriyaki	28,90€
Suprema de llobarro a la planxa amb verduretes 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€
Xuletó 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€

Al·lèrgens

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

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

10% IVA inclòs

@ferozbcn