FEROZ

PARA PICAR

Pan con tomate de colgar *Roseta*	5,05€
Jamón de bellota cortado a mano	35,15€
Anchoas del Cantábrico con aove	18,55€
Croqueta de pollo y jamón (unidad)	3,20€
Croqueta de sepia, gambas y trompetas (unidad)	3,20€
Buñuelos melosos de bacalao de Islandia (unidad)	3,30€
Vainas de *Edamame* crujientes con sriracha y sésamo	15,40€
Flor de calabacín rellena de mozzarella y crema de anchoas (unidad)	6,40€
Ensaladilla rusa con bonito del norte y pergamino de pan	16,55€
Berberechos de las Rías Baixas a la plancha	28,90€
Calamarcitos de playa a la andaluza	24,65€
Navajas de Finisterre a la plancha (unidad)	4,90€

NUESTROS CRUDOS

Ceviche de lubina de playa con langostinos	35,20€
Ostra de Guillemet nº 3 (unidad)	6,65€
Carpaccio de gamba de Palamós con mayonesa de wasabi	36,75€
Carpaccio de ternera gallega con parmesano	29,65€
Tartar de atún Bluefin con aguacate y sriracha	29,20€
Tartar de Salmón de Noruega con aguacate y sriracha	24,40€

ENTRANTES

Ensalada de judías verdes con vinagreta de Chardonnay	18,40€
Ensalada de rúcula , espinacas y salmón ahumado	21,50€
Ensalada vegana de lentejas Beluga	18,50€
Surtido de verduras a la brasa con romesco	18,85€
Ventresca de bonito con tomates de temporada	23,50€
Stracciatella de Búfala con pesto rojo	21,10€
Bocata de calamares de playa en pan de *mollete*	14,90€
Tortilla melosa de patata y cebolla *a la minute*	17,60€
Canelón de la casa, *un clásico de nuestra cocina*	23,70€
Bao de cochinillo de Segovia con cebolla roja y kimchi (2 unidades)	22,35€

SUGERENCIAS DEL DIA

Patatas bravas Feroz	
Cecina de ternera curada	10,50€
Brocheta de pollo con salsa satay	25,75€
Canelón de txangurro con crema de erizo de mar	23,25€
Sashimi de atún bluefin con nabo Daikon, salsa de soja y yuzu	23,50€
Gambas frescas de Palamós al ajillo	29,00€
Sapito (cola de rape) a la plancha con espinacas salteadas	47,50€
Cola de lubina a la sal con verduritas vapor (Recomendado 2 pers.)	45,75€
	93,00€

PASTAS Y ARROCES

Paella de pescado y marisco *del senyoret*	30,65€
Arroz negro con sepia	29,60€
Arroz vegano con verduritas del tiempo	28,25€
Arroz de secreto ibérico, pollo y alcachofas	31,75€
Espaguetis a la carbonara	18,95€
Risotto de trompetas y colmenillas con foie	33,60€

PESCADOS Y MARISCOS

Lenguado a la plancha con verduritas	45,35€
Pulpo con parmentier, pimentón de la Vera y velo ibérico	30,35€
Salmón de Noruega con patata ratée, col kale y kimchi	24,80€
Rape a la plancha con verduritas al vapor o al horno con patatas	42,85€
Tataki de atún Bluefin con teriyaki	28,90€
Suprema de lubina a la plancha con verduritas al vapor o al horno con patatas	48,80€

CARNES

Steak tártar de vaca vieja con patatas fritas	30,95€
Albóndigas a la Puttanesca	22,85€
Finísimo de roast beef con aceite de romero y parmentier	30,65€
Solomillo de vaca vieja a la parrilla con gratén de patatas	39,75€
Solomillo de vaca vieja con foie, parmentier y salsa de Oporto	42,00€
Chuletón del norte de vaca vieja madurada a la parrilla (1 kg.)	87,15€
Hamburguesa de ternera y papada ibérica con cebolla y mostaza	25,50€
Rabo de buey deshuesado con puré de patatas y queso Comté	29,60€
Solomillo de Wagyu japonés A.5 a la brasa (200 g.)	98,50€

Alérgenos

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

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