

M E N Ú G R U P O S

F I E R O + F I E R A

LOS DIFERENTES MENÚS DE GRUPO ESTÁN PENSADOS PARA
MESAS DE 6 A 10 PERSONAS, OFRECIENDO
UN RECORRIDO POR NUESTRA COCINA.

EL MENÚ CONSTA DE UN PAR DE MORDISCOS INDIVIDUALES Y
UNA SERIE DE PLATILLOS -BRASA INCLUIDA- Y POSTRES A COMPARTIR.

C O N D I C I O N E S

PRECIOS EN € POR PERSONA -IVA INCLUIDO- SIN BEBIDA

TODOS LOS COMENSALES DEBEN ESCOGER EL MISMO MENÚ

LOS PLATOS DEL MENÚ SON A COMPARTIR
(NO SE EMPLATA INDIVIDUALMENTE).

MODIFICACIONES DE PLATO/S BAJO ACUERDO PREVIO Y
SUJETO/S A SUPLEMENTO

LAS CANTIDADES SE AJUSTAN SEGÚN EL
NÚMERO DE COMENSALES.

M E N Ú R I B E Y E

65

P A R A P I C A R

COCA DE "FOLGUEROLES"
CON TOMATE DE COLGAR
Y ACEITE VIRGEN EXTRA

COCA DE Picanha MADURADA DISCARLUX,
YEMA AHUMADA Y PARMESANO (UD.)

MOLLETE A LA
BRASA DE "ROSTIT" DE
TRES CARNES (UD.)

GAMBA ROJA A LA BRASA (UD.)

A C O M P A R T I R

CRUDO DE VENTRESCA DE
ATÚN ROJO BLUEFIN,
PONZU DE TOMATES ASADOS Y ÑORA

STEAK TARTAR DE VACA
ECOLÓGICA "CAL TOMÀS", CHILE CHIPOTLE
Y YEMA AHUMADA

B R A S A

RIBEYE DE VACA "DISCARLUX"
MADURADA 40 DÍAS

PATATAS FRITAS

PIMIENTOS ROJOS ASADOS A LA
BRASA Y CONFITADOS

P O S T R E S

COULANT CHOCOLATE 70% VALRHONA
CON HELADO DE CARQUIÑOLI (12 MINUTOS)

CREMOSO DE MANGO, GRANIZADO DE MANZANA VERDE Y
ALBAHACA Y HELADO DE YOGUR

M E N Ú L U B I N A

50

P A R A P I C A R

COCA DE "FOLGUEROLES"
CON TOMATE DE COLGAR
Y ACEITE VIRGEN EXTRA

CROQUETA DE JAMÓN
IBÉRICO DE BELLOTA (UD.)

TOSTA CRUJIENTE TARTAR DE
ATÚN ROJO BLUEFIN Y
TÁRTARA PICANTE (UD.)

A C O M P A R T I R

BURRATA, PICADA ALBAHACA Y PIÑONES,
TOMATE Y KALE

BERBERECHOS ABIERTOS
AL MEJUNJE FIERO AL JEREZ

PUERROS ASADOS A LA BRASA,
ESCABECHE DE ALMENDRA TOSTADA Y
ENSALADA DE HIERBAS

B R A S A

LUBINA A LA BRASA

LECHUGA BATAVIA ALIÑADA CON CEBOLLETA

PIMIENTOS ROJOS ASADOS A LA
BRASA Y CONFITADOS

P O S T R E S

MILHOJAS DE CREMOSO DE HABA TONKA,
FRAMBUESAS Y CARAMELO SALADO

CREMOSO DE MANGO, GRANIZADO DE MANZANA VERDE Y
ALBAHACA Y HELADO DE YOGUR

M E N Ú F I E R O

45

P A R A P I C A R

COCA DE "FOLGUEROLES"
CON TOMATE DE COLGAR
Y ACEITE VIRGEN EXTRA

TOSTA CRUJIENTE TARTAR DE
ATÚN ROJO BLUEFIN Y
TÁRTARA PICANTE (UD.)

"MOLLETE" A LA
BRASA DE "ROSTIT" DE
TRES CARNES (UD.)

A C O M P A R T I R

PUERROS ASADOS A LA BRASA,
ESCABECHE DE ALMENDRA TOSTADA Y
ENSALADA DE HIERBAS

STEAK TARTAR DE VACA
ECOLÓGICA "CAL TOMÀS", CHILE CHIPOTLE
Y YEMA AHUMADA

MACARRONES DE "ROSTIT" DE
TRES CARNES GRATINADOS
CON QUESO

B R A S A

PLUMA DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA

PATATAS FRITAS

P O S T R E S

FLAN CREMOSO DE YEMAS Y
VAINILLA BOURBON CON CHANTILLY Y LIMA

M E N Ú C A S A

38

P A R A P I C A R

COCA DE "FOLGUEROLES"
CON TOMATE DE COLGAR
Y ACEITE VIRGEN EXTRA

CROQUETA DE JAMÓN
IBÉRICO DE BELLOTA (UD.)

MOLLETE A LA BRASA DE
STEAK TARTAR DE
VACA ECOLÓGICA "CAL TOMÀS"
CON YEMA AHUMADA (UD.)

A C O M P A R T I R

CRUDO DE VENTRESCA DE
ATÚN ROJO BLUEFIN,
PONZU DE TOMATES ASADOS Y ÑORA

HUEVOS FRITOS DE PRIMERA PUESTA,
GAMBITA ROJA, PANCETA IBÉRICA,
PIMIENTA DE ESPELETTE Y TOMATES CONFITADOS

FIDEOS A LA CAZUELA,
SALCHICHA Y BACALAO

P O S T R E S

FLAN CREMOSO DE YEMAS Y
VAINILLA BOURBON CON CHANTILLY Y LIMA

CREMOSO DE MANGO, GRANIZADO DE MANZANA VERDE Y
ALBAHACA Y HELADO DE YOGUR

