

Servei a partir de les 12:30h | Servicio a partir de las 12:30h

● GLUTEN  
GLUTEN

● PICANT  
PICANTE

● VEGETARIÀ  
VEGETARIANO

● LACTOSA  
LACTOSA

● FRUITS SECS  
FRUTOS SECOS

● CRUSTACIS  
CRUSTÁCEOS



# FIRO tast

RESTAURANT

## El menú d'avui... El menú de hoy...

### OBRINT BOCA

#### ABRIENDO BOCA

- **Gaspatxo tradicional amb picat de verdures i crostons de pa**  
Gazpacho tradicional con picadillo de verduras y picatostes de pan
- **Pastís de peix amb salsa còctel acompanyat d'amanida de ceba i olives**  
Pastel de pescado con salsa cóctel acompañado de ensalada de cebolla y aceituna
- **Tàrtar de remolatxa marinada en vinagre d'anet amb base de cremós d'alvocat**  
Tartar de remolacha marinada en vinagre de eneldo con base de cremoso de aguacate
- **Bledes saltades amb xoriço asturià i finalitzades amb ou ferrat**  
Acelgas salteadas con chorizo asturiano y finalizadas con huevo frito
- **Pasta del Xef a la 'puttanesca' amb làmines de parmesà**  
Pasta del Chef a la 'puttanesca' con láminas de parmesano

### DE LA MAR EL BON PEIXÓ I DE LA TERRA EL GROS MOLTÓ DE LA MAR EL MERO Y DE LA TIERRA EL CORDERO

- **Orada a la donostiarra amb base de patates al forn**  
Dorada a la donostiarra con base de patatas al horno
- **Suprema de salmó al forn amb verdures a la planxa**  
Suprema de salmón al horno con verduras a la plancha
- **Mandonguilles en salsa amb sípia i bolets de temporada**  
Albóndigas en salsa con sepia y setas de temporada
- **Xurrasco de vedella gallega amb 'chimichurri' tradicional**  
Churrasco de ternera gallega con 'chimichurri' tradicional
- **Estofat de pollastre a la taronja acompanyat de carxofes saltades amb patata i pernil ibèric**  
Estofado de pollo a la naranja acompañado de alcachofas salteadas con patatas y jamón ibérico

*I els dijous i divendres, a més...  
Y los jueves y viernes, además...*

- **Arròs de sípia i lluç en tempura finalitzat amb allioli de safrà**  
Arroz de sepia y merluza en tempura finalizado con 'alioli' de azafrán

### A NINGÚ LI AMARGA UN DOLÇ | UN DULCE NO AMARGA A NADIE

- **Maduixes macerades en moscatell finalitzades amb 'chantilly' de llima**  
Fresas maceradas en moscatel finalizadas con 'chantilly' de lima
- **Pa amb xocolata, escates de sal i oli d'oliva del raig**  
Pan con chocolate, escamas de sal y aceite de oliva de primera prensada

**Postres del dia FIRO**  
Postre del día FIRO

Take away!  
**14,90€**

No inclou beguda  
No incluye bebida

**Beguda, pa i IVA inclosos.**  
Bebida, pan e IVA incluidos.

Avenida Gaudí, 81-83 de Barcelona  
934 507 454  
www.GrupFIRO.com

Restaurant  
**18,50€**