

Service from 12:30 p.m. | Service à partir de 12h30

● GLUTEN

● SPICY

● VEGETARIAN

● LACTOSE

● NUTS

● CRUSTACEANS



FIRO tast

RESTAURANT

Today's menu... Le menu du jour...

STARTERS

PREMIERS COURS

- **Traditional 'gazpacho' with chopped vegetables and bread croutons**
'Gazpacho' traditionnel avec légumes hachés et croûtons de pain
- **Fish cake with cocktail sauce accompanied by onion and olive salad**
Gâteau de poisson à la sauce cocktail servi avec une salade d'oignons et d'olives
- **Beetroot tartar marinated in dill vinegar with creamy avocado base**
Tartare de betteraves mariné dans du vinaigre à l'aneth avec une base crémeuse à l'avocat
- **Sautéed chard with Asturian 'chorizo' sausage and finished with fried egg**
Bette à carde sautée avec saucisse chorizo asturienne et œuf au plat
- **Chef's pasta 'Puttanesca' with parmesan slices**
Pâtes Puttanesca du chef avec tranches de parmesan

MAIN COURSE

PLAT PRINCIPAL

- **Donostia-style sea bream with baked potato base**
Dorade à la mode de Donostia avec base de pommes de terre au four
- **Baked salmon supreme with grilled vegetables**
Suprême de saumon au four avec légumes grillés
- **Meatballs with sauce, cuttlefish and seasonal mushrooms**
Boulettes de viande en sauce avec des seiches et des champignons de saison
- **Galician beef steak with traditional 'chimichurri' sauce**
Steak de bœuf de Galice avec sauce chimichurri traditionnelle
- **Orange chicken stew accompanied by sautéed artichokes with potatoes and Iberian ham**
Ragoût de poulet à l'orange accompagné d'artichauts sautés avec des pommes de terre et du jambon ibérique

*And on Thursdays and Fridays, also...
Et aussi les jeudis et vendredis...*

- **Rice with cuttlefish and hake tempura finished with saffron 'allioli'**
Riz aux seiches et au colin en tempura, accompagné d'un 'allioli' au safran

DESSERTS | DESSERT

- **Strawberries macerated in muscatel and finished with lime 'chantilly'**
Fraises macérées dans du muscatel et terminées par une chantilly au citron vert
- **Bread with chocolate, salt flakes and first-pressed olive oil**
Pain au chocolat, aux éclats de sel et à l'huile d'olive de première pression

FIRO Dessert of the Day

Dessert du jour FIRO

Take away!
14,90€

Drink not included
Boissons non incluses

Drink, bread and VAT included
Boisson, pan et TVA inclus

Avenida Gaudí, 81-83 de Barcelona
934 507 454

www.GrupFIRO.com

Restaurant
18,50€