

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



Sidreria FIRO

El menú d'avui... El menú de hoy...

OBRINT BOCA

ABRIENDO BOCA

Amanida verda amb tomàquet de temporada i vinagreta de sidra

Ensalada verde con tomate de temporada y vinagreta de sidra

Green salad with seasonal tomatoes and cider vinaigrette

Salade verte avec tomates de saison et vinaigrette au cidre

'Carpaccio' de braó de porc amb emulsionat de mostassa i pebre roig de la Vera

'Carpaccio' de lacón con emulsión de mostaza y pimentón de la Vera

'Carpaccio' of pork shoulder with mustard emulsion and paprika 'de la Vera'

'Carpaccio' d'épaule de porc avec émulsion de moutarde et paprika de la Vera

● ● **Pasta del Xef a la 'puttanesca' amb làmines de parmesà**

Pasta del Chef a la 'puttanesca' con láminas de parmesano

Chef's 'puttanesca' pasta with parmesan slices

Pâtes "puttanesca" du chef avec des tranches de parmesan

Ous trencats amb patates i xoriço asturià fumat

Huevos rotos con patatas y chorizo asturiano ahumado

Scrambled eggs with potatoes and smoked 'chorizo' from Asturias

Œufs brouillés avec pommes de terre et 'chorizo' fumé des Asturies

DE LA MAR EL BON PEIXÓ I DE LA TERRA EL GROS MOLTÓ

DE LA MAR EL MERO Y DE LA TIERRA EL CORDERO

● **Verat a l'andalusa amb salsa tàrtara**

Caballa a la andaluza con salsa tàrtara

Andalusian-style mackerel with 'tártara' sauce

Maquereau à l'andalouse avec sauce tartare

Sípia a la planxa amb all i julivert

Sepia a la plancha con ajo y perejil

Grilled cuttlefish with garlic and parsley

Seiche grillée à l'ail et au persil

Bistec de vedella gallega amb salsa de pebre verd

Bistec de ternera gallega con salsa de pimienta verde

Galician veal steak with green pepper sauce

Steak de veau galicien avec sauce au poivre vert

'Zorza' gallega amb patates fregides i pebrots de Padró

Zorza gallega con patata fritas y pimientos de Padrón

Galician 'Zorza' with fried potatoes and Padrón peppers

'Zorza' galicienne avec pommes de terre frites et poivrons Padrón

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

Macedònia de fruita casolana amb suc de taronja

Macedonia de fruta casera con zumo de naranja

Homemade fruit salad with orange juice

Salade de fruits maison avec jus d'orange

● **Crema catalana clàssica**

Crema catalana clásica

Classic Catalan cream

Crème catalane classique

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
16,90€