

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



El menú d'avui... El menú de hoy...

OBRINT BOCA ABRIENDO BOCA

'Ensaladilla' russa a la tòfona amb ventresca de tonyina i seitó en vinagre

Ensaladilla rusa trufada con ventresca de atún y boquerón en vinagre

● **'Salmorejo' clàssic amb picada d'ou, pernil ibèric i crostons de pa**

Salmorejo clásico con picadillo de huevo, jamón ibérico y picatostes de pan

● **Brandada de bacallà gratinada amb formatge de Tetilla i finalitzat amb mel a la tòfona i tomàquets confitats en herbes provençals**

Brandada de bacalao gratinada con queso de Tetilla y finalizada con miel trufada y tomates confitados en hierbas provenzales

● **Espinacs de proximitat a la catalana**

Espinacas de proximidad a la catalana

● **Pasta del Xef amb salsa Alfredo finalitzada amb formatge de Tetilla**

Pasta del Chef con salsa Alfredo terminada con queso de Tetilla

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 al forn amb verduretes finalitzada amb oli d'oliva del raig

Dorada al horno con verduritas finalizada con aceite de oliva de primera prensada

● **Tires de sípia a la planxa saltades amb cansalada viada fresca i finalitzada amb arròs tres delícies**

Tiras de sepia a la plancha salteadas con panceta fresca y finalizada con arroz tres delicias

● **Suprema de salmó napat amb salsa d'anet i base de patata fornera**

Suprema de salmón napado con salsa de eneldo y base de patata panadera

● **Estofat de vedella gallega a la jardinera**

Estofado de ternera gallega a la jardinera

Secret de porc blanc amb salsa Cafè París acompanyat de patata i pebrots de Padró

Secreto de cerdo blanco con salsa Café París acompañado de patata y pimientos de Padrón

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

● **Arròs de pop i botifarra de pagès finalitzada amb allioli de pebrots del piquillo**

Arroz de pulpo y botifarra de payés finalizada con 'alioli' de pimientos del piquillo

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

● **Púding de coco i formatge**

Puding de coco y queso

● **Pa de pessic de xocolata i plàtan finalitzat amb 'chantilly' de canyella**

Bizcocho de chocolate y plátano finalizado con 'chantilly' de canela

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€