



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

STARTERS

PREMIERS COURS

Truffled Russian salad 'ensaladilla' with tuna belly and anchovies in vinegar

'Ensaladilla' russe truffée avec de la poitrine de thon et des anchois au vinaigre

● **Classic 'salmorejo' with chopped egg, Iberian ham and croutons**

'Gazpacho' classique avec œuf haché, jambon ibérique et croûtons

● ● **Cod brandade au gratin with Tetilla cheese and finished with truffled honey and tomatoes confit in Provençal herbs**

Brandade de morue gratinée au fromage Tetilla, avec miel truffé et tomates confites aux herbes de Provence

● **Local spinach Catalan-style**

Épinards locaux à la catalane

● ● **Chef's Pasta with 'Alfredo' sauce finished with Tetilla cheese**

Pâtes du chef avec sauce 'Alfredo' et fromage Tetilla

MAIN COURSE

PLAT PRINCIPAL

Baked gilt-head bream with vegetables finished with first-pressed olive oil

Daurade royale au four avec des légumes à l'huile d'olive de première pression

● **Grilled cuttlefish strips sautéed with fresh bacon and finished with three-delight rice**

Seiches grillées, sautées au lard frais et accompagnées d'un riz aux trois délices

● **Salmon supreme napado with dill sauce and baked potato base**

Suprême de saumon napado avec sauce à l'aneth et base de pommes de terre au four

● **Galician beef stew a la jardiniere**

Ragoût de bœuf galicien à la jardinière

White pork with Café Paris sauce served with potato and Padrón peppers

Porc blanc à la sauce Café Paris servi avec des pommes de terre et des poivrons de Padrón

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

● ● ● **Rice with octopus and butifarra de payés finished with 'alioli' of piquillo peppers**

Riz au poulpe et à la 'butifarra' de payés terminé par un alioli de piments piquillos

DESSERTS | DESSERT

● ● **Coconut and cheese pudding**

Pudding à la noix de coco et au fromage

● ● **Chocolate and banana sponge cake finished with cinnamon whipped cream**

Gâteau éponge au chocolat et à la banane terminé par une chantilly à la cannelle

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€