

## MENÚ 1

Aperitivo

### COMPARTIR

Gazpacho de melón y jengibre con crujiente de ibérico  
Ensalada de cinco hojas con escalibada, anchoas y  
vinagreta de tomate  
Camembert rebozado con mermeladas  
Pasta fresca rellena de ricotta y espinacas a la crema  
con frutos secos

### SEGUNDOS ESCOGER

Salmón con salsa teriyaki y salteado de verduritas  
Solomillo de cerdo ibérico con mermelada de cebolla,  
patatas paja y salsa de naranja y salvia

### POSTRES

Mousse de mascarpone con gelee de frutos rojos  
Aguas, Refrescos  
Cafés, Infusiones

Editor D.O Rioja  
Synera D.O Catalunya.

Precio por persona

30 € iva incl.

## MENÚ 2

Aperitivo

### COMPARTIR

Sopa de tomate con aceite de apio y huevo de codorniz  
Ensalada con queso de cabra, culis de fresa y vinagreta  
de miel y mostaza  
Croquetas de caldo de la abuela y jamón de bellota  
Risotto de gorgonzola y nueces

### SEGUNDOS ESCOGER

Merluza de anzuelo con patatas confitadas y all-i-oli de  
miel y romero  
Secreto ibérico con tallarines de calamar y gelatina de  
manzana verde

### POSTRES

Espuma de fresa con rocas de brownie  
Aguas, Refrescos  
Cafés, Infusiones

Editor D.O Rioja  
Synera D.O Catalunya

Precio por persona

35 € iva incl.

## MENÚ 3

Aperitivo

### COMPARTIR

Gazpacho andaluz con crujiente de pan y espuma de pepino  
Ensalada con gambas, crujiente de cebolla y vinagreta de cítricos  
Risotto de verduras y queso de cabra  
Carpaccio de buey con rucula, parmesano y vinagreta de trufa negra

### SEGUNDO ESCOGER

Rape salteado en salsa de jamón ibérico con patata confitada y pimientos del padron  
Magret de pato macerado en moras con mango natural y mermelada de cebolla

### POSTRES

Espuma de chocolate con migas, aceite y flor de sal  
Aguas, Refrescos  
Cafés, Infusiones

Borsao Crianza, D.O. Campo de Borja  
Pansa blanca. Alta Alella D.O. Alella

Precio por persona

39 € iva incl.

## MENÚ 4

Aperitivo

### COMPARTIR

Salmorejo de aguacate con granizado de sandia  
Ensalada de espinacas y lentejas pardinas con bonito escabechado  
Jamón ibérico  
Pasta fresca rellena de tomate, albahaca y mozzarella con virutas de queso manchego y aceite de tomate seco

### SEGUNDOS ESCOGER

Tataki de atún marinado en soja y aceite de sésamo con saltado de verduras agridulce y espuma de jengibre  
Solomillo con foie, cremoso de patata violeta y salsa suavizada de mostaza de dijon

### POSTRES

Browinie con nueces  
Aguas, Refrescos  
Cafés, Infusiones

La Planella de Joan d'Anguera D.O. Montsant.  
Pansa blanca. Alta Alella D.O. Alella

Precio por persona

45 € iva incl.

# Ferrum

*restaurant*

C/ Córcega, 400 – 08037 Barcelona

Tel. 934577610 e-mail: [ferrum@ferrum.es](mailto:ferrum@ferrum.es)

Menus Grupos

Verano 2012



C/ Córcega, 400 – 08037 Barcelona

Tel. 934577610 e-mail: [ferrum@ferrum.es](mailto:ferrum@ferrum.es)

Menus Grupos

Verano 2012

C/ Córcega, 400 – 08037 Barcelona

Tel. 934577610 e-mail: [ferrum@ferrum.es](mailto:ferrum@ferrum.es)

Els menús de grup es realitzaran a partir de deu comensals

Si són setze comensals o més, serà necessari que escullin el segon plat i ens ho comuniquin amb una antelació de 48 hores

El preu del menú inclou una ampolla de vi cada tres comensals

En el cas de confirmar una reserva de setze comensals o superior es deixara un dipòsit del 20%

Estem a la seva disposició per a qualsevol suggeriment, dubte o canvi que vulgui fer

Atentament

Restaurant Ferrum