

A photograph of a restaurant interior. A long hallway with a light-colored wooden floor leads into a darker area. On the left, a large potted plant stands next to a framed artwork of a face. On the right, another potted plant and a framed artwork are visible. The ceiling is dark with exposed pipes and a large, intricate chandelier made of antlers. The text "FEROZ" is overlaid in the lower center.

FEROZ

MENUS PARA GRUPOS

NUESTRA COCINA

Cocina de mercado Catalana, mediterránea en el corazón de Barcelona. Producto del día, con especial énfasis en cada una de las temporadas. Disponemos de platos para celíacos, vegetarianos y veganos. Carta de producto sin sofisticaciones, pero con el máximo mimo y cariño a nuestros platos.

Ofrecemos raciones enteras y medias raciones adaptándonos a las necesidades del cliente.



NUESTROS MENÚS

Ofrecemos menús para grupos de un mínimo de 10 personas. En las cenas de los jueves, viernes y sábados disponemos de los menús León, Tigre y Elefante (entrantes a compartir y segundo y postre a elegir) y el menú Halcón (tipo cóctel).

Se confirma el menú escogido con un pago previo del 30% del total. El resto de pago se realiza 48 horas antes de evento.

MEDIODÍA

PICA-PICA

Coca con tomate de "penjar Roseta"

Ensaladilla rusa con bonito del Norte

Croquetas de pollo

Ensalada de tomate y cebolla de "Figueres " al "cop de puny"

Calamarcitos de playa a la andaluza

SEGUNDOS (a escoger)

Tártar de salmón Noruego con teriyaki

Arroz negro con sepia

Hamburguesa de solomillo de ternera con papada ibérica

POSTRES (a escoger)

Surtidos de helados de la casa

Crema catalana con helado de coco

Trufas heladas de chocolate

BEBIDA (a escoger)

Vino Blanco Cérvoles Colors

D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Camino del puerto

D.O. Rueda

(Botella de vino cada 3 personas)

Agua mineral y Vichy

Cafés o infusiones

*No disponible los jueves, viernes y sábados cenas

LOBO

PICA-PICA

Coca con tomate de "penjar Roseta"

Jamón de bellota cortado a cuchillo

Croquetas de pescado y marisco

Ensalada de tomate y cebolla de "Figueres" al "cop de puny"

Tortillas de patata crujiente con cebollita caramelizada

SEGUNDOS (a escoger)

Arroz de carne con verduritas baby

Hamburguesa de solomillo de ternera gallega con pan de briox

Calamarcitos de playa a la plancha

POSTRES (a escoger)

Surtidos de helados de la casa

Crema catalana con helado de coco

Cañitas de hojaldre rellenas de crema

BEBIDA (a escoger)

Vino Blanco Orquidea

D.O. Navarra | Sauvignon Blanc

Vino Tinto Cérvolos Colors

D.O. Costers del Segre | Temparnillo

(Botella de vino cada 3 personas)

Agua mineral y Vichy

Cafés o infusiones

*No disponible los jueves, viernes y sábados cenas

COCODRILO

PICA-PICA

Coca con tomate de "penjar Roseta"
Ventresca de atún con tomate de temporada
Anchoas del Cantábrico en aceite virgen
Buñuelos melosos de bacalao de Islandia
Carpaccio de ternera gallega con pistachos y copos de parmesano

SEGUNDOS (a escoger)

Salmón a la plancha con salsa kimchi, col kale y patatas rateé
Steak tártar de buey de corte clásico con patatas fritas
Costillitas de cabrito de leche a la brasa

POSTRES (a escoger)

Crema catalana con helado de coco
Trufas heladas de chocolate
Surtidos de helados de la casa

BEBIDA (a escoger)

Vino Blanco José Pariente

D.O. Rueda | Verdejo

Vino Tinto Ramón Bilbao

D.O. La Rioja | Tempranillo

(Botella de vino cada 3 personas)

Agua mineral y Vichy

Cafés o infusiones

*No disponible los jueves, viernes y sábados cenas

LEÓN

PICA-PICA

Coca con tomate de "penjar Roseta"

Jamón de bellota cortado a cuchillo

Croquetas de pescado y marisco

Ensaladilla rusa con bonito del Norte y verduritas "brunoise"

Chipirones salteados con judías de "Santa Pau"

SEGUNDOS (a escoger)

Tártar de salmón Noruego con arroz y Teriyaki

Solomillo de buey a la brasa

Arroz de carne con verduritas baby

POSTRES (a escoger)

Cañitas de hojaldre rellenas de crema

Surtidos de helados de la casa

Coulant de chocolate con corazón de avellana

BEBIDA (a escoger)

Vino Tinto Tres Picos

D.O. Campo de Borja | Garnacha

Vino Blanco Terras Gauda

D.O. Rías Baixas | Albariño

(Botella de vino cada 3 personas)

Agua mineral y Vichy

Cafés o infusiones

TIGRE

PICA-PICA

Coca con tomate de "penjar Roseta"

Buñuelos melosos de bacalao de Islandia

Berberechos a la plancha

Pulpo a la parrilla con parmentier, algas y pimentón de la Vera

Burratina fresca con tomate divino y pesto

SEGUNDOS (a escoger)

Solomillo de buey a la brasa

Morro de bacalao "a la llauna"

Paella de pescado y marisco "del senyoret"

Solomillo de rape negro con verduritas

POSTRES (a escoger)

Tiramisú cremoso con savoiardi al amaretto

Surtido de helados de la casa

Trufas heladas de chocolate

Crema catalana con helado de coco

BEBIDA (a escoger)

Vino Tinto Contino

D.O. La Rioja | Tempranillo

Vino Blanco Fransola

D.O. Penedés | Sauvignon blanc

(Botella de vino cada 3 personas)

Agua mineral y Vichy

Cafés o infusiones

ELEFANTE

PICA-PICA

Coca con tomate de “penjar Roseta”

Ostras medianas de las Rías de Arousa

Navajas de Finisterre a la plancha

Gambas de Palamós a la sal

Carpaccio de ternera gallega, pistachos y copos de parmesano

SEGUNDOS (a escoger)

Lenguado a la plancha con verduritas

Solomillo de buey a la brasa

Rodaballo al horno con patatas y cebolla

Espaldita de cabrito al horno con cebollitas

POSTRES (a escoger)

Finísimo pastel de manzana con helado de vainilla

Zumo de naranja con fresitas

Surtido de helados de la casa

Coulant de chocolate con corazón de avellanas

BEBIDA (a escoger)

Vino Tinto Roda I

D.O Rioja | Tempranillo

Vino Blanco Joseph Drouhin Chablis

AOC Bourgogne | Chardonnay

(Botella de vino cada 3 personas)

Agua mineral y Vichy

Cafés o infusiones

MENÚS TIPO CÓCTEL

COLIBRÍ (Cóctel)

PICA-PICA

Coca con tomate y jamón de bellota cortado a cuchillo

Croquetas de pescado y marisco

Berberechos a la plancha

Tosta de escalibada con arenque ahumado

Brocheta de tomate divino con mozzarella y albahaca

Gambas de Palamós a la sal

Tataki de atún de Almadraba con sésamo tostado

Brocheta de pulpo con pimientos de la Vera

Paella de pescado y marisco "del senyoret"

Steak tártar cortado a mano

Mini hamburguesa de solomillo

POSTRES (a escoger)

Cañas de hojaldre con crema

Helado de vainilla con galleta

Ensalada de fruta de temporada

Pastel de chocolate con frambuesa

BEBIDA (a escoger)

Vino Blanco José Pariente

D.O. Rueda | Verdejo

Vino Tinto Ramón Bilbao Ed. Limitada

D.O. La Rioja | Tempranillo

(Botella cada 3 personas)

Agua mineral y Vichy

Cafés o infusiones

*No disponible los jueves, viernes y sábados cenas

MENÚS TIPO CÓCTEL

HALCÓN (Cóctel)

PICA-PICA

Coca con tomate y jamón de bellota cortado a cuchillo

Croquetas de pescado y marisco

Berberechos a la plancha

Tosta de escalibada con arenque ahumado

Brocheta de tomate divino con mozzarella y albahaca

Gambas de Palamós a la sal

Tataki de atún de Almadraba con sésamo tostado

Brocheta de pulpo con pimientos de la Vera

Paella de pescado y marisco "del senyoret"

Steak tártar cortado a mano

Mini hamburguesa de solomillo

POSTRES (a escoger)

Cañas de hojaldre con crema

Helado de vainilla con galleta

Ensalada de fruta de temporada

Pastel de chocolate con frambuesa

BEBIDA (a escoger)

Vino Blanco José Pariente

D.O. Rueda | Verdejo

Vino Tinto Ramón Bilbao Ed. Limitada

D.O. La Rioja | Tempranillo

(Botella cada 3 personas)

Agua mineral y Vichy

Cafés o infusiones

NUESTROS ESPACIOS

La capacidad total del Restaurante es de aproximadamente 200 personas sentadas, terraza incluida.

Disponemos de 2 salas semiprivadas, la primera tiene acceso a la terraza y caben hasta 60 personas sentadas.

En la segunda sala caben hasta 100 personas sentadas y además disponemos de 2 maravillosas barras donde pueden disfrutar de una copa todos los días de la semana.

Para eventos tipo cóctel disponemos de espacio para hasta 80 personas en la sala 1 y hasta 200 personas en la sala 2.

Disponemos de una fantástica terraza esquinera todo el año.







CARRER TUSET, 27
08006 BARCELONA
+34 93 200 91 29
info@ferozbcn.com
ferozbcn.com