

A photograph of a restaurant interior. The space features a long wooden plank floor, dark walls, and a large, intricate chandelier made of antlers hanging from the ceiling. On either side of a central walkway are tall potted plants and large framed artworks. In the background, a bar area with a grid-like wall is visible.

# FEROZ

MENÚS PER GRUPS



# LA NOSTRA CUINA

Cuina de mercat Catalana, mediterrània en el cor de Barcelona.  
Producte del dia, amb especial èmfasi en cadascuna de les temporades. Disposem de plats per celíacs, vegetarians i vegans.  
Carta de producte sense sofisticacions, però amb la màxima dedicació i afecte als nostres plats.

Oferim racions senceres  
i mitjes racions, adaptant-nos  
a les necessitats del client.



—

## ELS NOSTRES MENÚS

Oferim menús per a grups d'un mínim de 10 persones.  
En els sopars dels dijous, divendres i dissabtes disposem dels menús LLeó, Tigre i Elefant (entrants a compartir i segon i postre a escollir) i el menú Falcó (menú tipus còctel).

Es confirma el menú escollit amb una paga prèvia del 30% del total.  
La resta del pagament es realitza 48h abans del esdeveniment.

# MIGDIA

## PICA PICA

Coca amb tomàquet de “penjar Roseta”

Amanida russa amb bonic del nord

Croquetes de pollastre

Amanida de tomàquet i ceba de “Figueres” al “cop de puny”

Calamarcets de platja a l'andalusa

## SEGONS (a escollir)

Tártar de salmó noruec amb teriyaki

Arròs negre amb sèpia

Hamburguesa de rel·lom de vedella amb papada ibèrica

## POSTRES (a escollir)

Assortiment de gelats de la casa

Crema catalana amb gelat de coco

Tòfones gelades de xocolata

## BEGUDA (a escollir)

Vi blanc Orquidea Sauvignon Blanc

Vi negre Cérvols Colors

(Ampolla de vi cada 3 persones)

\*\*\*

Aigua mineral i Vichy

Cafès o infusions

# LLOP

## PICA PICA

Coca amb tomàquet de “penjar Roseta”

Pernil de gla tallat a ganivet

Croquetes de peix i marisc

Amanida de tomàquet i ceba de “Figueres” al “cop de puny”

Truites de patata cruixent amb ceba caramelitzada

## SEGONS (a escollir)

Arròs de carn amb verduretes baby

Hamburguesa de relom de vedella gallega amb pa de briox.

Calamarcets de platja a la planxa

## POSTRES (a escollir)

Assortiment de gelats de la casa

Crema catalana amb gelat de coco

Canyetes de pasta fullada farcides de crema

## BEGUDA (a escollir)

Vi Blanc Orquidea

D.O. Navarra | Sauvignon Blanc

Vi Negre Cérvoles Colors

D.O. Costers del Segre | Tempranillo

*(Botella de vi cada 3 persones)*

\*\*\*

Aigua mineral i Vichy

Cafès o infusions

\*Menú no disponible els dijous, divendres i dissabtes sopars

# COCODRIL

## PICA PICA

Coca amb tomàquet de “penjar Roseta”

Ventresca de tonyina amb tomàquet de temporada

Anxoves del Cantàbric en oli verge

Bunyols suaus de bacallà d'Islàndia

Carpaccio de vedella gallega amb festucs i flocs de parmesà

## SEGONS (a escollir)

Salmó a la planxa amb salsa kimchi, col kale i patates rateé

Steak tàrtar de bou de tall clàssic amb patates fregides

Costelletes de cabrit de llet a la brasa

## POSTRES (a escollir)

Crema catalana amb gelat de coco

Tòfones gelades de xocolata

Assortiment de gelats de la casa

## BEGUDA (a escollir)

Vi Blanc José Pariente

D.O. Rueda | Verdejo

Vi Negre Ramón Bilbao

D.O. La Rioja | Tempranillo

*(Botella de vi cada 3 persones)*

\*\*\*

Aigua mineral i Vichy

Cafès o infusions

\*Menú no disponible els dijous, divendres i dissabtes sopars

# LLEÓ

## PICA PICA

Coca amb tomàquet de “penjar Roseta”

Pernil de gla tallat a ganivet

Croquetes de peix i marisc

Amanida russa amb bonic del Nord i verduretes “brunoisse”

Chipirons assaltats amb mongetes de “Santa Pau”

## SEGONS (a escollir)

Tártar de salmó Noruec amb arròs i Teriyaki

Rellom de bou a la brasa

Arròs de carn amb verduretes baby

## POSTRES (a escollir)

Canyetes de pasta fullada farcides de crema

Assortiment de gelats de la casa

Coulant de xocolata amb cor d'avellana

## BEGUDA (a escollir)

Vi Negre Tres Picos

D.O. Campo de Borja | Garnacha

Vi Blanc Terras Gauda

D.O. Rías Baixas | Albariño

*(Botella de vi cada 3 persones)*

\*\*\*

Aigua mineral i Vichy

Cafès o infusions

# TIGRE

## PICA PICA

Coca amb tomàquet de “penjar Roseta”

Bunyols suaus de bacallà d'Islàndia

Escopinyes a la planxa

Polp a la graella amb parmentier, algues i pebrot vermell de la Vora

Burratina fresca amb tomàquet diví i pesto

## SEGONS (a escollir)

Rellom de bou a la brasa

Morro de bacallà “a la llauna”

Paella de peix i marisc “del senyoret”

Rellom de rap negre amb verduretes

## POSTRES (a escollir)

Tiramisú cremós amb savoiardi al amaretto

Assortiment de gelats de la casa

Tòfones gelades de xocolata

Crema catalana amb gelat de coco

## BEGUDA (a escollir)

Vi Negre Contino

D.O. La Rioja | Tempranillo

Vi Blanc Fransola

D.O. Penedès | Sauvignon blanc

*(Botella de vi cada 3 persones)*

\*\*\*

Aigua mineral i Vichy

Cafès o infusions

# ELEFANT

## PICA PICA

Coca amb tomàquet de “penjar Roseta”

Ostres mitjanes de les Ries de Arousa

Navaixes de Finisterre a la planxa

Gambes de Palamós a la sal

Carpaccio de vedella gallega, festucs i flocs de parmesà

## SEGONS (a escollir)

Llenguado a la planxa amb verduretes

Rellom de bou a la brasa

Turbot al forn amb patates i ceba

Espatlló de cabrit al forn amb cebetes

## POSTRES (a escollir)

Finíssim pastís de poma amb gelat de vainilla

Suc de taronja amb maduixetes

Assortiment de gelats de la casa

Coulant de xocolata amb cor d'avellanes

## BEGUDA (a escollir)

Vi Negre Roda I

D.O. La Rioja | Tempranillo

Vi Blanc Joseph Drouhin Chablis

AOC Bourgogne | Chardonnay

*(Botella de vi cada 3 persones)*

\*\*\*

Aigua mineral i Vichy

Cafès o infusions



## MENÚS TIPUS CÒCTEL

# COLIBRÍ (Còctel)

### PICA-PICA

Coca amb tomàquet i pernil de gla tallat amb ganivet

Croquetes de peix i marisc

Escopinyes a la planxa

Torrada d'escalivada amb arengada fumada

Broqueta de tomàquet diví amb mozzarella i alfàbrega

Gambes de Palamós a la sal

Tataki de tonyina d'Almadraba con sèsam torrat

Broqueta de pop amb pebrots de la Vera

Paella de peix i marisc "del senyoret"

Steak tàrtar tallat a mà

Mini hamburguesa de filet

### POSTRES (a escoger)

Canyetes de pasta de full farcida de crema

Gelat de vainilla amb galeta

Amanida de fruita de temporada

Pastís de xocolata amb gerds

### BEBIDA (a escoger)

Vi Blanc José Pariente

D.O. Rueda | Verdejo

Vi Negre Ramón Bilbao Ed. Limitada

D.O. La Rioja | Tempranillo

*(Botella de vi cada 3 persones)*

\*\*\*

Agua mineral y Vichy

Cafés o infusiones

\*No disponible los jueves, viernes y sábados cenas

## MENÚS TIPUS CÓCTEL

# COLIBRÍ (Còctel)

### PICA-PICA

Coca amb tomàquet i pernil de gla tallat amb ganivet

Croquetes de peix i marisc

Escopinyes a la planxa

Torrada d'escalivada amb arengada fumada

Broqueta de tomàquet diví amb mozzarella i alfàbrega

Gambes de Palamós a la sal

Tataki de tonyina d'Almadraba con sèsam torrat

Broqueta de pop amb pebrots de la Vera

Paella de peix i marisc "del senyoret"

Steak tàrtar tallat a mà

Mini hamburguesa de filet

### POSTRES (a escoger)

Canyetes de pasta de full farcida de crema

Gelat de vainilla amb galeta

Amanida de fruita de temporada

Pastís de xocolata amb gerds

### BEBIDA (a escoger)

Vi Blanc José Pariente

D.O. Rueda | Verdejo

Vi Negre Ramón Bilbao Ed. Limitada

D.O. La Rioja | Tempranillo

*(Botella de vi cada 3 persones)*

\*\*\*

Agua mineral y Vichy

Cafés o infusiones

# ELS NOSTRES ESPAIS

La capacitat total del Restaurant és d'aproximadament 200 persones assegudes, terrassa inclosa.

Disposem de 2 sales semi privades, la primera té accés a la Terrassa i hi caben fins a 60 persones assegudes. A la segona sala hi caben fins a 100 persones assegudes i a més disposem de 2 meravelloses barres on poden gaudir d'una copa tots els dies de la setmana.

Per a esdeveniments tipus còctel disposem d'espai para fins a 80 persones a la sala 1 i fins a 200 persones a la sala 2.

Disposem d'una fantàstica terrassa tot l'any.













CARRER TUSET, 27  
08006 BARCELONA  
+34 93 200 91 29  
[info@ferozbcn.com](mailto:info@ferozbcn.com)  
[ferozbcn.com](http://ferozbcn.com)