

bienvenidos a
Restaurante Ferrero

[SMALL]	[MEDIUM]	[LARGE]
snacks	snacks de bienvenida	snacks de bienvenida
<i>a escoger</i> 1 entrante	a escoger 2 entrantes	a escoger 2 entrantes
<i>a escoger</i> 1 principal (pescado o carne o arroz)	a escoger 1 principal (pescado o carne o arroz)	a escoger 2 principales (pescado o carne o arroz)
<i>a escoger</i> 1 postre	a escoger 1 postre	a escoger 2 postres
	Petit Fours	Petit Fours
35€ IVA incluido	45€ IVA incluido	55€ IVA incluido

Menú S M A L L disponible de lunes a viernes al mediodía, excepto festivos. Los menús serán servidos exclusivamente a mesa completa. Menú por persona.

[e n t r a n t e s]

castellano

Jamón ibérico al corte
acompañado de pan con tomate 22€

Tabla de quesos de la Despensa de Andrés
con mermelada casera y tostas 17€

Quisquilla de Santa Pola,
alcachofa, ajo blanco, papada, aceite de quisquilla, pericana 25€

Caballa,
tomate, cremoso de burrata y rabanitos acompañada de sopa de lechuga 18€

Steak Tartar de "Rubia Gallega"
madurada, yema curada y flor de calabacín 24€

Sándwich crocante de lingote de foie,
reducción de arrop, café y setas de temporada 23€

"Guiso"
de chipirón de anzuelo, habas y su encebollado 20€

Magret de pato
curado con puerros escabechados, uva y vinagreta de jugo de carne 22€

[c a r n e s]

Presa ibérica,
jugo untuoso, bolets de xop y judías verdes 24€

Cabrito nacional,
chirivía y trompeta negra 29€

Solomillo "Rubia Gallega",
Cassolet "Aligot", chalotas glaseadas y pimientos del padrón 25€

[p e s c a d o s]

castellano

Merluza de pincho,
guisante lágrima y crema de espárrago blanco 23€

Bacalao,
jugo de pimientos asados, ajos tiernos, almendra y hierbas de Mariola 22€

Salmón
en salmuera braseado con pack choy y demi glace de sus espinas 21€

[a r r o c e s]

Arroz
de cabracho. (mínimo 2 personas) 25€

Arroz
de presa ibérica, alcachofas y habas. (mínimo 2 personas) 22€

[p o s t r e s]

Pera "Puchero",
menta, helado de limón y hierbas frescas 9€

Carlota Rama,
helado de coco, naranja, café y clavo 9€

Torrija de Brioche
caramelizado, helado de vainilla Bourbon y chocolate blanco 9€

Chocolate,
avellanas y flor de romero 9€

Todos los postres y helados están elaborados en nuestro obrador.



Servicio de Pan, Aperitivo y Petits Fours 3,5€/pax.

SINGULAR'S
boutiqueHOTELS

[r e f r e s c o s] 2.50€

Coca Cola / Coca Cola Zero
Fanta Naranja / Fanta Limón
Lipton / Bitter Kas
Tónica Schweppes
Tónica Fever Tree
Sprite

[l i c o r e s] 7€

Baileys 7€
Limoncello 7€
Zoco 7€
Herbero 7€
Orujo Hierbas 7€

[g i n]

Seagram's 9€
Bombay saphire 11€
Nordes 13€

[r o n]

Brugal 9€

[w h i s k y]

Black Label 13€
Jameson 9€

[v o d k a]

Absolut 9€

[b r a n d y]

Magno 7€

[t e q u i l a]

José Cuervo 7€

[c e r v e z a s]

Estrella Damm,
media pinta 4,50€

bodega

[t i n t o]

Valdubon X, Ribera del Duero 42€
 Me & You, Ribera del Duero 19€ | copa 3,50€
 Fra Guerau Crianza, Montsant 25€
 Beso de Rechenna Tinto, Utiel Requena 22 | copa 3,50€
 Nauta Crianza. Alicante 20€ | copa 3,50€
 Orube Crianza, Rioja 22€
 Quinta de Tarsus 2016, Ribera del Duero 26€
 Emilio Moro Crianza 2017, Ribera del Duero 36€
 Hacienda Abascal Crianza 2016, Ribera del Duero 29€
 Nodus Autor 2014, Valencia 24€
 Azpilicueta Crianza 2016, Rioja 23€ | copa 3,50€
 Altos del Corral Crianza, Rioja 25€
 Ramon Bilbao Reserva, Rioja 28€
 Pesquera Crianza 2014, Ribera del Duero 32€

[b l a n c o y r o s a d o]

Etc verdejo, Rueda 18€ | copa 3€
 Depende, Albariño 22€
 Beso de Rechenna, Utiel Requena 20€ | copa 3€
 Segura Viudad Blanco, Penedés 17€ | copa 3€
 Creu de Lavit Barrica, Penedés 27€
 Segura Viudad Rosado 17€ | copa 3€

bodega

[c a v a]

Henri Abele Traditional, Champagne 58€

Beso de Rechenna, Cava 22€

Castell de Ordal, Cava 15€