

Restaurante Ferrero

bienvenidos

[entrantes] [starters]

Mix para picar, rollito de queso de cabra y confitura de tomate, autentica ensalada Rusa, lagrimas de calamar picante y croquetas del chef) | 22€
Mix to snack, goat cheese and tomato jam roll, authentic Russian salad, spicy squid tears and chef's croquettes) | 22€

Tabla de quesos ecológicos de Km.0 | 17€ Media tabla | 10€
Ecological cheese board from Km.0 | €17 half table | 10€

Carpaccio de buey, queso parmesano y rúcula | 12€
Beef carpaccio, parmesan cheese and arugula | 12€

Ensalada templada de queso de cabra con frutos secos | 13€
Warm goat cheese salad with nuts | 13€

Ensalada de burrata, pesto y tomates seco | 15€
Burrata, pesto and dried tomato salad | 15€

Espárragos blancos de Navarra con mayonesa de cítricos | 11€
White asparagus from Navarra with citrus mayonnaise | 11€

Nuestro fundido de 3 quesos con AOVE y orégano | 12€
Our 3-cheese melt with EVOO and oregano | 12€

Huevos rotos trufados con Jamón Ibérico | 14€
Scrambled eggs truffled with Iberian Ham | 14€

Bomba de rabo vacuno tradicional (90gr.aprox) | 8€
Traditional beef tail pump (90gr.approx) | 8€

Tabla de embutidos locales 14€ Media tabla | 9€
Table of local sausages €14 Half table | 9€

Parrillada de verduras de la huerta (vegano) | 12€
Grilled vegetables from the garden (vegan) | 12€

SINGULAR'S POTATOES, rellenas de sobrasada | 8€
SINGULAR'S POTATOES, stuffed with sobrassada | 8€

Restaurante Ferrero

bienvenidos

[a r r o c e s] [r i c e]

Paella valenciana (Pollo, conejo y verduras) | 16€
Paella Valencia (Chicken, rabbit and vegetables) | 16€

Arroz del señoiret | 19€
Señoiret rice | 19€

Paella de foie, boletus y alcachofas | 22€
Paella with foie, boletus and artichokes | 22€

Paella de secreto iberico y ajos tiernos | 19€
Paella with Iberian secret and tender garlic | 19€

Paella de pulpo y langostinos | 21€
Octopus and prawn paella | 21€

[c a r n e s] [m e a t s]

Carrillera de ibérico deshuesada confitada con su guarnición | 17€
Candied boneless Iberian cheek with its garnish | 17€

Solomillo de ternera a la brasa con su guarnición 24€ medio solomillo | 14€
Grilled beef tenderloin with its garnish | 24€ Half tenderloin | 14€

Secreto ibérico confitado con reducción de Pedro Ximénez | 18€
Confit Iberian secret with Pedro Ximénez reduction | 18€

Codorniz rellena de foie y manzana | 15€
Quail stuffed with foie and apple | 15€

Torre de rabo de toro a la plancha con sus pimientos asados | 16€
Grilled oxtail tower with roasted peppers | 16€

Restaurante Ferrero

bienvenidos

[p e s c a d o s] [f i s h e s]

Canelón XL de rape y gambas gratinado | 15€

XL anglerfish and prawn cannelloni au gratin | 15€

Cocochas de bacalao al Pil-Pil con sus verduritas y patata horneada | 22€

Pil-Pil cod cheeks with vegetables and baked potato | 22€

Mosaico de Salmon ahumado a la mantequilla de anchoas | 18€

Mosaic of smoked salmon with anchovy butter | 18€

Pulpo a la brasa con parmentier de patata aromatizada con eneldo | 24€

Grilled octopus with potato parmentier flavored with dill | 24€

[p o s t r e] [d e s s e r t]

Carpaccio de piña con escamas de lima (vegano) | 6€

Pineapple carpaccio with lime flakes (vegan) | 6€

Buñuelos de tiramisú con dulce de leche y frambuesas | 8€

Tiramisu fritters with dulce de leche and raspberries | 8€

Tarta de queso casera con mermelada de zarza mora | 7€

Homemade cheesecake with blackberry jam | 7€

Sorbete de mandarina con un toque de vodka | 6€

Tangerine sorbet with a touch of vodka | 6€

Canelones de membrillo y requesón | 6€

Quince and cottage cheese cannelloni | 6€

Vilero (Helado de turrón con chocolate caliente) | 6€

Vilero (nougat ice cream with hot chocolate) | 6€

Restaurante Ferrero

bienvenidos

bodega
wine cellar

tintos | *red wine*

Gutiérrez de la Vega Ulises 2017, D.O Alicante 23€ | copa 3€
Curi Una Noche y Un Día 2018 Alicante 25€
Abadía Retuerta Selección Especial 2017, D.O. Castilla y León 52€
Agrícola de Cadalso Garnacha 2016, D.O. Madrid 22€
Protos Roble 2020, D.O. Ribera del Duero 26€
Carmelo Rodero Crianza 2019, D.O. Ribera del Duero 44€
Quinta de Tarsus Crianza 2019, D.O. Ribera del Duero 29€
Vizcarra Senda del Oro 2019, D.O. Ribera del Duero 29€ 22€ | copa 3€
Venta las Vacas 2019 , D.O. Ribera del Duero 28€
Montecastro 2018 , D.O. Ribera del Duero 30€
Emilio Moro 2018, D.O. Ribera del Duero 32€
Viña Pedrosa Crianza 2018, D.O. Ribera del Duero 42€
Luis Cañas Crianza 2018, D.O. Rioja 29€
Sierra Cantabria Crianza 2017, D.O. Rioja 22€ | copa 3€
Palacios Remondo Finca La Montesa 2018, D.O. Rioja 24€
Predicador 2019, D.O. Rioja 39€
Corral de Campanas, D.O. Toro 22€
Quinta Quietud, D.O. Toro 28€
GR-174, D.O. Priorat 27€
Juan Gil Etiqueta Plata, D.O. Jumilla 26€
Bruno Murciano Cambio de Tercio 2020, D.O. Utiel-Requena 23€
Celler del Roure Santpere 2019, D.O. Valencia 20€

Restaurante Ferrero

bienvenidos

bodega
wine cellar

blancos | *white wines*

Gutiérrez de la Vega Casta Diva Cosecha Dorada 2019,

D.O Alicante 19€ | copa 3€

Murmuri 2020, D.O Priorat 37€

Arcan Albariño 2018, D.O Rias Baixas 28€

Viña Meín O Pequeno Meín 2019, D.O Ribeiro 27€

Fenomenal Sauvignon Blanc 2020,

D.O Rueda 23€ | copa 3€

El Perro Verde 2020, D.O Rueda 27€

Celler del Roure Cullerot 2020, D.O Valencia 22€ | copa 3€

rosados | *rose wines*

Sospechoso Rosado 2020, D.O Castilla 18€ | copa 3€

Castillo de Monjardín Rosado de Lágrima 2020,

D.O Navarra 18€

espumante | *sparkling*

Roger de Flor Cava 18€ | copa 3€

Aire Brut Nature 2017, Cava 25€

Aire Rosé Brut Nature 2015, Cava 25€

Delamotte Brut, Champagne 65€

Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne 72€

Veuve Clicquot Brut, Champagne 80€