

*Restaurante Ferrero*  
*bienvenidos · welcome*



Hotel Ferrero

**SINGULAR'S**  
boutiqueHOTELS

## **[postre]/[dessert]**

Tarta de queso casera con mermelada de frambuesa | 7€  
*Homemade cheesecake with raspberry jam | 7€*

Tarta Ferrero Boutique | 7€  
*Ferrero Boutique Cake*

Coulant de chocolate y helado de vainilla sobre tierra de galleta María | 7€  
*Chocolate coulant and vanilla ice cream on a bed of Maria biscuits*

*Sugerencia del chef* | 7€  
*Chef suggestion*

*Vilero (Helado de turrón de Nixona con Chocolate caliente)* | 7€  
*Vilero (Turrón icecream with hot chocolate)*

*¡compártenos tu experiencia!*  
*share your experience with us!*



hotelferrero

## tintos | *red wine*

Abadía Retuerta Selección Esp 2017, D.O. C. y L.	52€
Agrícola de Cadalso Garnacha 2016, D.O. Madrid	22€
Venta las Vacas 2019 , D.O. Ribera del Duero	28€
Montecastro 2018 , D.O. Ribera del Duero	30€
Emilio Moro 2019, 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 2019, D.O. Rioja	22€   copa 3€
Palacios Remondo Finca La Montesa 2018, D.O. R.	24€
Predicador 2019, D.O. Rioja	39€
Corral de Campanas, D.O. Toro	22€
GR-174, D.O. Priorat	27€
Bruno Murciano Cambio de Terc 2020, D.O. Utiel	23€
Celler del Roure Santpere 2019, D.O. Valencia	20€
Hacienda Monasterio 209 D.O. Ribera del duero	45€
Legaris 2020	24€   copa 3€
Legaris 2019	32€
Páramos Legaris	42€
La Escucha	25€
Las Camelias	42€
El Pispá	25€

## [entrantes] | *starters*

Ensalada templada de queso de cabra con frutos secos   14€ <i>Warm goat cheese salad with nuts</i>
Ensalada Caprese (tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca)   15€ <i>Caprese Salad (tomato, mozzarella cheese and basil vinaigrette)</i>
Tabla de quesos de Km.0 con su maridaje   18€ Cheese board from Km.0
Huevos rotos trufados con Jamón   14€ <i>Scrambled eggs truffled with Ham</i>
Parrillada de verduras de la huerta (vegano)   12€ <i>Grilled vegetables from the garden (vegan)</i>
Surtido de croquetas artesanas del Chef   12€ <i>Selection of Chef's homemade croquettes</i>
Canelón de Boletus con bechamel trufada y parmesano   15€ <i>Boletus cannelloni with truffled béchamel sauce and parmesan cheese</i>

## [pescados] [*fishes*]

Corvina con salsa a la naranja y verduras de temporada | 22€  
*Sea bass with orange sauce and seasonal vegetables*

Bacalao a la plancha y parmentier de patata arom. al eneldo | 24€  
*Grilled cod and dill-flavoured potato parmentier*

## [arroces] [*rice*]

*min. 2 personas/min 2 people*

Paella valenciana (Pollo, conejo y verduras) | 17€  
*Paella Valencia (Chicken, rabbit and vegetables)*

Arroz del senyoret | 19€  
*Senyoret rice*

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

Paella de verduras (vegano) | 15€  
*Vegetable Paella (vegan)*

## bodega *wine cellar*

### Blancos | *white wines*

*Casta Diva* 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€  
D.O Rueda 23€ | copa 3€  
Ossian D.O. Castilla y León/Verdejo 42€  
Gaba do Xil D.O. Valdeorras/Godello 26€  
Bach Frizzante 62€  
La Duda 25€  
La Charla 22€  
Legaris Verdejo 19€ | copa 3€  
Turons de la Pleta 27€  
Pansa Blanca 22€  
Quinta luna  
Raimat

### Rosados | *rose wines*

Sospechoso Rosado 2020, D.O Castilla 18€ | copa 3€  
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 Imp, Champagne	72€
Veuve Clicquot Brut, Champagne	80€

## [carnes] | *meats*

Solomillo al Oporto sobre lecho de patata y verdura de temporada <i>Oporto steak on a base of potatoes and seasonal vegetables</i>	24€
Secreto ibérico con reducción de Pedro Ximenez y verduras de temp. <i>Iberian secret with Pedro Ximenez reduction and seasonable vegetables</i>	16€
Entrecot con salsa de boletus con patatas y verduras de temporada <i>Entrecote with boletus sauce with potatoes and seasonable vegetables</i>	22€
Chuletas de cordero a la parrilla, pimientos del padrón y romero <i>Grilled lamb chops, padrón peppers and rosemary</i>	22€
Cochinillo Asado con patatas y espárragos trigueros <i>Roast suckling pig with potatoes and wild asparagus</i>	22€