



**C/ AVIADOR ZORITA, 32 (antigua Comandante Zorita)**

**TFNOS: 915539342 / 915539108**

**FAX: 915538990**

[czorita@restauranteferreiro.com](mailto:czorita@restauranteferreiro.com)

[www.restauranteferreiro.com](http://www.restauranteferreiro.com)

A continuación le enviamos el juego de Menús 2018 que nos han solicitado (Validez hasta abril 2019).

Esperamos que sean de su agrado, y en caso contrario se puede hacer algún otro menú u adaptarlo a medida de sus necesidades.

**Incluido el 10% de I.V.A. en todos nuestros menús**

Para reservas rogamos confirmación a cualquiera de nuestros teléfonos arriba indicados.

**Los menús están diseñados para mesas completas y para un mínimo de 8 comensales**

Un saludo,

Restaurante Ferreiro

**Juego de menús 2018**



Aviador Zorita, 32  
Tfnos. 91.553.93.42 – 91.553.91.08  
28020 Madrid  
czorita@restauranteferreiro.com

Menú nº1

## PARA EMPEZAR

Aperitivos de Temporada FERREIRO

Chupito de Crema de Verduras Naturales de Temporada  
Bollito Horneado Relleno de Chorizo de Tineo

## ENTRADAS AL CENTRO

*UN PLATO A COMPARTIR PARA CADA CUATRO PERSONAS*

Ensalada de Tomate Rosado con Cecina de Buey Ahumada  
Calamarcitos de Potera y sus Rejos Fritos a la Andaluza  
Huevos de Corral Rotos con Chistorra de Arbizu y Patatas Fritas

## SEGUNDO PLATO A ELEGIR POR PERSONA

Merluza de Pincho del Cantábrico a la Parrilla con Bilbaína de Ajitos y Panaderas  
0  
Solomillo ibérico con Salsa de Setas y Boletus Edulis  
0  
Carrillera de Ternera Estofada Al Tinto Mencía con su Guarnición

## POSTRE

Tarta de Queso con Helado Artesanal de Frambuesa

\*\*\*\*\*

Café o Infusiones

\*\*\*\*\*

Dulces de la Casa

## EN MESA

Aguas Minerales

Vino Blanco D.O Rueda Verdejo

Vino Tinto D.O.Ca. Rioja Crianza

Chupito de Licor de la Casa

**P/P 40,00€**

**10% i.v.a incluido**

*Las Bebidas incluidas en los Menús se servirán entre los aperitivos hasta el fin de los Postres. Las demás Bebidas que se tomen antes o después del Servicio del Menú se considerarán Extras y serán Facturadas aparte.*



Aviador Zorita, 32  
Tfnos. 91.553.93.42 – 91.553.91.08  
28020 Madrid  
czorita@restauranteferreiro.com

Menú nº2

## PARA EMPEZAR

Aperitivos de Temporada FERREIRO

Chupito de Crema de Verduras Naturales de Temporada  
Bollito Horneado Relleno de Chorizo de Tineo

## ENTRADAS AL CENTRO PARA COMPARTIR UN PLATO A COMPARTIR PARA CADA CUATRO PERSONAS

Ensalada de Tomate Rosado con Bonito en Escabeche Casero  
Croquetas de Fabada y Jamón Ibérico Hechas en Casa  
Fritos de Berenjena y Calabacín en Suave Tempura con Mermelada de Tomate Natural  
Huevos de Corral Rotos con Lascas de Jamón Ibérico y Patatas Fritas

## SEGUNDO PLATO A ELEGIR POR PERSONA

Merluza de Pincho Rellena de Mariscos con Salsa Fina de Puerros  
0

Pez Mantequilla a la Parrilla con Bilbaína de Piparras  
0

Escalopínes de Ternera Blanca con Salsa de Oporto Pisto de Verduras y Panaderas  
0

Jarrete de Cordero Lechal Asado a Baja Temperatura con Su Guarnición

## POSTRE

Bizcocho de Chocolate Blanco, Crema de Queso, Manzana Caramelizada y Helado

\*\*\*\*\*

Café o Infusiones

\*\*\*\*\*

Dulces de la Casa

## EN MESA

Aguas Minerales

Vino Blanco D.O Rueda Verdejo

Vino Tinto D.O.Ca. Rioja Crianza

Chupito de Licor de la Casa

**P/P 44,00€**

**10% i.v.a incluido**

*Las Bebidas incluidas en los Menús se servirán entre los aperitivos hasta el fin de los Postres. Las demás Bebidas que se tomen antes o después del Servicio del Menú se considerarán Extras y serán Facturadas aparte.*



Aviador Zorita, 32  
Tfnos. 91.553.93.42 – 91.553.91.08  
28020 Madrid  
czorita@restauranteferreiro.com

### Menú nº3

#### PARA EMPEZAR

Aperitivos de Temporada FERREIRO

Chupito de Crema de Verduras Naturales de Temporada  
Bollito Horneado Relleno de Chorizo de Tineo

#### ENTRADAS AL CENTRO

*UN PLATO A COMPARTIR PARA CADA CUATRO PERSONAS*

Mixto Ibéricos FERREIRO

(Jamón, Lomo, Salchichón de Bellota y Queso Curado Rva)

Ensalada FERREIRO

(Aguacate, Tomate Rosado, Queso Fresco Endivias y Nueces)

Mejillones de la Ría del EO en salsa Especial FERREIRO

Buñuelos de Bacalao Fritos al Aceite de Oliva Virgen Extra con Pimientos de Padrón

#### SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Chipirones de Potera en su Tinta con Timbal de Arroz Blanco

0

Lomo de Merluza de Pincho a la Sidra con Manzana, Almejas y Langostinos

0

Cachopo de Ternera Ferreiro Relleno de Jamón Ibérico y Queso de Genestoso

0

Rabo de Toro Estofado con Verduritas y Patatas Fritas

0

Entrecote de Vacuno Mayor Madurado a la Parrilla con Panaderas y Pisto de Verduras

*SE AMPLIARA LA ELECCION DE LOS PESCADOS Y CARNES SEGÚN SUGERENCIAS DEL DÍA*

#### POSTRE

Arroz con Leche a la Asturiana con su Azúcar Caramelizado

Café o Infusiones

Dulces de la Casa

#### EN MESA

Aguas Minerales

Vino Blanco D.O Rueda Verdejo

Vino Tinto D.O.Ca. Rioja Crianza

Chupito de Licor de la Casa

**P/P 49,00€**

**10% i.v.a incluido**

*Las Bebidas incluidas en los Menús se servirán entre los aperitivos hasta el fin de los Postres. Las demás Bebidas que se tomen antes o después del Servicio del Menú se considerarán Extras y serán Facturadas aparte.*



Aviador Zorita, 32  
Tfnos. 91.553.93.42 – 91.553.91.08  
28020 Madrid  
czorita@restauranteferreiro.com

Menú nº4

## PARA EMPEZAR

Aperitivos de Temporada FERREIRO

Chupito de Crema de Verduras Naturales de Temporada  
Bollito Horneado Relleno de Chorizo de Tineo

## ENTRADAS AL CENTRO

*UN PLATO A COMPARTIR PARA CADA CUATRO PERSONAS*

Jamón y Lomo Ibérico de Bellota Reserva  
Ensalada de Tomate Especial Rosado con Ventresca de Bonito  
Alcachofas Naturales de Temporada a la Brasa con Aceite de Oliva V.E. y Sal Maldón  
Pulpo Gordo del Cantábrico A Feira con Cachelos

## SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Bacalao al Estilo FERREIRO (Cocinado con Suave Pil-Pil al estilo Tradicional )

0

Cogote de Merluza a la Parrilla con Refrito de Ajitos y Patatas Panaderas

0

Merluza Rellena de Centolla con Suave Salsa Fina de Puerros

0

Tacos de Solomillo de Vacuno Mayor Madurado, Salteados con Patatas Fritas y Padrones

0

Chuletón (2 Personas) de Vacuno Mayor Madurado con su Guarnición

*SE AMPLIARA LA ELECCION DE LOS PESCADOS Y CARNES SEGÚN SUGERENCIAS DEL DÍA*

## POSTRE

Torrija Cremosa con su Toque de Almíbar y Helado de Turrón

Café o Infusiones

Dulces de la Casa

## EN MESA

Aguas Minerales

Vino Blanco D.O Rueda Verdejo

Vino Tinto D.O.Ca. Rioja Reserva

Chupito de Licor de la Casa

**P/P 55,00€**

**10% i.v.a incluido**

*Las Bebidas incluidas en los Menús se servirán entre los aperitivos hasta el fin de los Postres. Las demás Bebidas que se tomen antes o después del Servicio del Menú se considerarán Extras y serán Facturadas aparte.*



Aviador Zorita, 32  
Tfnos. 91.553.93.42 – 91.553.91.08  
28020 Madrid  
czorita@restauranteferreiro.com

### Menú Especial FERREIRO

#### PARA EMPEZAR

Aperitivos de Temporada FERREIRO

Chupito de Crema de Verduras Naturales de Temporada  
Bollito Horneado Relleno de Chorizo de Tineo

#### DE PRIMER PLATO POR PERSONA

Arroz Caldoso al Estilo Marinero de Carabineros, Almejas, Rape y Langostinos

#### PARA CONTINUAR POR PERSONA

Merluza de Pincho Rellena de Centolla con Salsa de Puerros

#### PARA TERMINAR POR PERSONA

Jarrete de Cordero de Lechal Asado a Baja Temperatura con Daditos de Patatas Fritas

#### DE DULCE

Sorbete de Limón Batido al Espumoso Brut

\*\*\*\*\*

Café o Infusiones

\*\*\*\*\*

Dulces de la Casa

#### EN MESA

Aguas Minerales

Vino Blanco D.O Rueda Verdejo

Vino Tinto D.O.Ca. Rioja Reserva

Chupito de Licor de la Casa

**P/P 50,00€**

**10% i.v.a incluido**

*Las Bebidas incluidas en los Menús se servirán entre los aperitivos hasta el fin de los Postres. Las demás Bebidas que se tomen antes o después del Servicio del Menú se considerarán Extras y serán Facturadas aparte.*