



C/ COMANDANTE ZORITA, 32
TFNOS: 915539342 / 915539108
FAX: 915538990

czorita@restauranteferreiro.com
www.restauranteferreiro.com

A continuación le enviamos el juego de Menús
2017 que nos han solicitado.

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 2017



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

Menú nº1

PARA EMPEZAR

Aperitivos de Temporada FERREIRO

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. c a. Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Chupito de licor

P/P 39,00

10% i.v.a incluido



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

Menú nº2

PARA EMPEZAR

Aperitivos de Temporada FERREIRO

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
Espárragos Verdes a la Parrilla con Lascas de Jamón Ibérico
Mejillones del EO en salsa FERREIRO

SEGUNDO PLATO A ELEGIR POR PERSONA

Merluza de Pincho Rellena de Mariscos con Salsa de Puerros

0

Jarrete de Cordero Asado a Baja Temperatura con Daditos de Patatas Fritas y Padrones

0

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

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. c a. Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Chupito de Licor

P/P 43,00€

10% i.v.a incluido



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

Menú nº3

PARA EMPEZAR

Aperitivos de Temporada FERREIRO

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)

Albóndigas de Corvina en Suave Salsa Verde con Langostinos de Sanlucar

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

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Pixín de Barriga Negra (Rape) a la Parrilla con Bilbaína de Piparras

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

Entrecotte de Res 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. c a. Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Chupito de licor

P /P 47,00€

10% i.v.a incluido



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

Menú nº4

PARA EMPEZAR

Aperitivos de Temporada FERREIRO

DE PRIMER PLATO POR PERSONA

Arroz Meloso de Chipironcitos y Setas de Temporada

PARA CONTINUAR POR PERSONA

Lomo de Merluza de Pincho a la Parrilla con Ajitos y Patatas Panaderas

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, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco D.O Rueda Verdejo

Vino Tinto D.O. c a. Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Chupito de Licor

P /P 49,00€

10% i.v.a incluido



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

Menú nº5

PARA EMPEZAR

Aperitivos de Temporada FERREIRO

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

Huevos de Corral Rotos con Patatas Fritas y Chistorra de Navarra

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

Chipirones de Potera en su Tinta con Timbal de Arroz Blanco

0

Merluza Rellena de Centolla con Suave Salsa Fina de Puerros

0

Tacos de Solomillo de Res Madurado, Salteados con Espárragos Verdes y Patatas Fritas

0

Chuleta de Ternera Rosada de los Valles D.O.P Asturias con su Guarnición

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

POSTRE A ELEGIR

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. c a. Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Chupito de Licor

P /P 52,00€

10% i.v.a incluido