



C/ del Aviator Zorita, 32
TFNOS: 915539342 / 915539108
FAX: 915538990
e-mail: czorita@restauranteferreiro.com
28020 MADRID

A continuación le enviamos el juego de Menús 2023-24
que nos han solicitado.

Esperamos que sean de su agrado
en caso contrario podemos hacer algún otro Menú
y adaptarlo a medida de sus preferencias y necesidades

Incluido el 10% de I.V.A. en todos los Menús

Para reservas rogamos confirmación a cualquiera de nuestros
Teléfonos 91 5539342 / 915539108

Los Menús están diseñados para Mesas Completas y para un
Mínimo de 8 Comensales

Un saludo,

Restaurante Ferreiro



Comandante Zorita, 32

Para Empezar

Menú N^o 1

Aperitivos de Temporada FERREIRO

Chupito de Crema de Verduras Naturales de Temporada

Bollito Horneado Relleno de Chorizo de Tineo

ENTRADAS AL CENTRO PARA COMPARTIR

Una ración para cada cuatro personas

Ensaladilla Rusa FERREIRO con Migas de Bonito del Norte
Cecina de Buey Ahumada con Almendras Fritas y Aceite de Arbequina
Croquetas Mixtas de Jamón Ibérico y Nuestra Fabada
Huevos de Corral Estrellados con Jamón Ibérico y Patats del País

SEGUNDO PLATO A ELEGIR POR PERSONA

Fabada FERREIRO con Compango de Nuestra Casa

0

Lomo de Corvina Salvaje del Atlántico a la Brasa con Ajitos y Patatas Panaderas

0

Cachopo de Ternera Roxa FERREIRO Relleno de Jamón Ibérico de Jabugo y Queso Curado

0

Jarrete de Cordero Lechal Asado a Baja Temperatura con Daditos de Patata Frita

POSTRE

Tarta Horneada de Queso con Frambuesa

Dulces de la Casa

Café o Infusiones

BEBIDA EN MESA

Aguas Minerales

Blanco de Rueda Verdejo

Tinto Rioja Crianza

Licores

Precio por persona 52,00 €

IVA 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.*

Aperitivos de Temporada FERREIRO

Chupito de Crema de Verduras Naturales de Temporada

Bollito Horneado Relleno de Chorizo de Tineo

ENTRADAS AL CENTRO PARA COMPARTIR

Una ración para cada cuatro personas

-Ensalada de Tomate Especial Rosado, Aguacate, Queso Fresco Nueces y Endivias

-Surtido de Ibéricos FERREIRO

(jamón, Lomo, Salchichón Ibérico de Bellota y Queso Manchego Reserva)

-Pimientos del Piquillo rellenos de Rabo de Toro a la Cordobesa

-Arroz Meloso con Pixín y Langostinos (Plato Por Persona)

SEGUNDO PLATO A ELEGIR POR PERSONA

Lomo de Bacalao FERREIRO en Suave Pi-Pil

0

Lomo de Merluza de Pincho del Cantábrico a la Sidra

0

Solomillo de Res Madurada en Tacos Salteados con Ajitos Patatas Fritas y Pimientos de Padrón

0

Chuletillas de Cordero Lechal a la Parrilla con su Guarnición

0

“Pitu de Caleyá” Pollo de Corral en Pepitoria

P O S T R E

Sorbete Refrescante de Limón al Cava Brut Nature

Dulces de la Casa

Café o Infusiones

BEBIDA EN MESA

Aguas Minerales

Blanco de Rueda Verdejo

Tinto Rioja Crianza

Licores

Precio por persona 58,00 €

IVA 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.*



Comandante Zorita, 32

Para Empezar

Aperitivos de Temporada FERREIRO

Menú Especial

FERREIRO

Chupito de Crema de Verduras Naturales de Temporada

Bollito Horneado Relleno de Chorizo de Tineo

DE PRIMER PLATO POR PERSONA

Verdinas del Valle de Ardisana con Pescado y Mariscos

PARA CONTINUAR POR PERSONA

Lomo de Corvina Salvaje a la Bilbaína de Piparras y su Guarnición

PARA TERMINAR POR PERSONA

Carrillada de Ternera Estofada a Fuego Lento con Patatas Panaderas y Padrones

DE DULCE

Biscocho de Chocolate Blanco con Manzana Caramelizada sobre crema de Queso

Dulces de la Casa

Café o Infusiones

BEBIDA EN MESA

Aguas Minerales

Blanco de Rueda Verdejo

Tinto Rioja Crianza

Licores

Precio por persona 55,00 €

IVA 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.*



Para Empezar
Aperitivos de Temporada FERREIRO

Menú N3

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

ENTRADAS AL CENTRO PARA COMPARTIR

Una ración para cada cuatro personas

Jamón y Lomo Ibérico de Bellota Reserva
Ensalada de Tomate Especial Rosado con Bonito en Escabeche hecho en Casa
Buñuelos de Bacalao Fritos al Oliva Virgen Extra

-Fabada FERREIRO con Compango de Nuestra Casa (Plato Por Persona)

SEGUNDO PLATO A ELEGIR POR PERSONA

Chipirones de Potera en su Tinta con Timbal de Arroz Blanco
0
Cogote de Merluza a la Parrilla con Refrito de Ajitos y Patatas Panaderas
0
Tacos de Merluza a la Romana con Salsa Tartara y Patatas Hervidas
0
Solomillo de Cerdo Ibérico de Bellota en Salsa al Pedro Ximenez
0
Entecotte de Res Madurado a la Parrilla con Patata Panadera y Pimientos
0
Rabo de Toro Estofado con Patatas Fritas en Dados y Padrones

P O S T R E

Biscocho de Chocolate Negro con Nueces y Helado de Vainilla Artesanal

Dulces de la Casa

Café o Infusiones

BEBIDA EN MESA

Aguas Minerales
Blanco de Rueda Verdejo
Tinto Rioja Crianza
Licores

Precio por persona 63,00 €
IVA 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.*



Para Empezar
Aperitivos de Temporada FERREIRO

Menú N4

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

ENTRADAS AL CENTRO PARA COMPARTIR

Una ración para cada cuatro personas

Jamón Ibérico de Bellota Reserva
Ensalada de Tomate Especial Rosado con Ventresca de Bonito
Pulpo Gordo del Cantábrico A Feira con Cachelos

-Sopa de Pescado y Mariscos (Rape, almejas, Gambas y Langostinos) (Plato Por Persona)

SEGUNDO PLATO A ELEGIR POR PERSONA

Lomo de Merluza Rellena de Centollo con Suave salsa de Puerros
0
Cogote de Merluza a la Parrilla con Refrito de Ajitos y Patatas Panaderas
0
Bacalao FERREIRO (cocinado con Suave Pil-Pil, Ajito Tostado y Guindilla)
0
Solomillo de Res al Foie con salsa de Oporto y su Guarnición
0
Entecotte de Res Madurado a la Parrilla con Patata Panadera y Pimientos
0
Rabo de Toro Estofado con Patatas Fritas en Dados y Padrones

P O S T R E

Torrija Cremosa con su toque de almíbar y Helado de Turrón

Dulces de la Casa

Café o Infusiones

BEBIDA EN MESA

Aguas Minerales
Blanco de Rueda Verdejo
Tinto Rioja Crianza
Licores

Precio por persona 70,00 €
IVA 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.*