

SELECCIÓN DE ARROCES

Los arroces de Ferreiro

ESENCIALES

"VALENCIANA"	16.00 €
Nuestra versión de la clásica valenciana con pollo campero asado al carbón y deshuesado, alcachofas, habitas y judías verdes con alio-oli de tomillo limonero. (Redondéala añadiendo costillar de cerdo duroc tb asado al carbón por 2€ por pax)	
A BANDA	16.00 €
Arroz marinero con calamaritos, langostinos, mejillones, ajetes, alcachofas y alioli.	
VEGGIE	16.00 €
Arroz vegano, con bimi, pak choi, alcachofas, espinacas, tirabeques, cous cous de coliflor, boniato al romero y tomatillos cherry a la provenzal. Se acompaña de veganesa de cebollino.	
MIXTA	18.00 €
Arroz popular con pollo campero asado al carbón y deshuesado, con langostinos, calamaritos y mejillones. Se acompaña de alioli de azafrán y jamón ibérico.	
CORTIJERO	18.00 €
Arroz de campo con chicharrones, morcilla achorzada, butifarra, sobrasada, pimientos del padrón y habitas	

DISFRUTONES

IBÉRICO	22.00 €
Con pluma ibérica al carbón, jamón ibérico de bellota, guanciale, ajetes, alcachofas y portobello. Acompañado de alioli de jamón ibérico de bellota	
SENYORET	22.00 €
Marisco limpio y pescado seleccionado, con calamaritos, gambón, mejillones, corvina y alioli escabechado. Elévalo añadiendo vieira por +3 € p.p.	
NEGRO	22.00 €
Clásico arroz negro con calamaritos, gambones y pulpo en salsa de pimentón, tirabeques y alioli de azafrán.	

PRODUCTO

CORDERO & CALABAZA	24.00 €
Arroz serrano con caldereta de cordero segureño guisado y fritailla de espárragos, setas y cuarrécano con chistorra.	
BACALAO & ESPINACAS	24.00 €
Arroz empedrao con garbanzos a base de kokotxas y lascas de bacalao, licuado de espinacas y pil-pil	
PATO & BOLETUS	25.00 €
Arroz ahumado, magret de pato a la llama, carpaccio de boletus, pak choi y uvas al vino rancio, terminado con virutas de foie y mayonesa de trufa.	
RABO & PULPO	25.00 €
Arroz mar y montaña con rabo de ternera a la cordobesa y pulpo soasado con emulsion picante de su colágeno	
COSTILLA DE ANGUS	26.00 €
Arroz mantecado, costillas de Angus cocinada 72h en salsa de cacao y avellanas, puerros confitados, kumquat y cecina, acompañado con mayonesa de carabineros.	

BOGAVANTE	28.00 €
Bogavante de principio a fin servido en 3 pases: salpicón de sus pinzas, croqueta de coral, y arroz ciego servido con la cola del bogavante	
TXULETA & PIQUILLO	0.00 €
Arroz con chuletón de vaca Black Angus Txogitxu, pimientos del piquillo a la parrilla, tuétano flambeado y mayonesa de piparras. (Precio según peso del chuletón.)	
MARISCO	0.00 €
Base de A Banda, con marisco a elegir según mercado: carabineros, gamba roja, cigalas o langosta.	

Selección de aperitivos

"NIGIRI" DE ENSALADILLA

con ventresca de atún de barbate y jugo de aceituna gordal

PAPAS ALIÑÁS

con boquerones en vinagre y alcaparras fritas

SALMOREJO.

con tartar de salchichón de Málaga, pasas y encurtidos

GILDA DE SALMÓN MARINADO

con aguacate tatemado y jugo de maíz-lima

GUANCIALE Y ALCACHOFA

Cortadito de alcachofa y parmesano con guanciales y huevas de arenque

BERENJENAS CON MIEL

Panipuri relleno con babaganoush, miel de caña y cubierto con una nube de pecorino

CORTE DE PATÉ DE PERDIZ

Paté casero de perdiz en escabeche sobre pan carassau con encurtidos y gelée de armagnac

RILLETE Y MANZANA

Rillettes de pato y anchoa 00 servida sobre manzana aromatizada al romero.

CORTE DE CHACHINAS Y QUESOS

Selección de chachinas curadas, quesos y regañás

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Croquetas caseras y muy cremosas con taquitos de jamón ibérico de bellota

BUÑUELOS DE BACALAO.

con su pil-pil y yema de huevo curada al azafrán

BRAVIOLIS

Bravas con yema de huevo, sriracha-mayo y alioli de cecina ahumada

"HUEVOS ROTOS"

Picadillo de chorizo a la sidra, patatillas chips y espuma de huevos fritos con ajos

TATIN DE MORCILLA

Tarta tatin con morcilla en caldera, queso azul suave y melocotón especiado

TORREZNOS

Saam de panceta crujiente lacada con salsa de cacahuete agripicante, cebolla encurtida y hierbas frescas

La brasa de Ferreiro

BROCHETAS

GAUCHA

Brocheta de criolla con salsa gaucha y cebolla crispy

ALPUJARREÑA

Brocheta de chorizo, morcilla y pimiento verde servida en pan de pueblo

ENTRAÑABLE

Entraña de vaca con chimichurri y sobre pan de pita

KOFTA DE TERNERA

Brocheta de albondigas de ternera con salsa spicy

GALLEGA

Brocheta de pulpo con mayo de pimentón y furikake

CARBONARA

brocheta de bacon ahumado con setas, salsa de yema y queso pecorino

TUNANTE

Brocheta de atún y cebolleta con salsa ponzu

SATAY DE POLLO

Brocheta de pollo y maíz con salsa satay

GAMBITERA

Espeto de langostinos sobre pan de gamba al ajillo

ENTREPANES

BURGER QUEEN

Burger de vaca madurada 60gr en pan brioche con tomate seco, mozzarella y rucula con curryketchup

TORREZNOS

Saam de panceta crujiente lacada con salsa de cacahuete agripicante, cebolla encurtida y hierbas frescas

BURRITOS

de pollo pibil, crema de aguacate y jengibre y cebolla morada encurtida

"BIKINI"

Tramezzini con morcilla en caldera y calabaza refrita

CROISSANT MELOSO

Croissant relleno con carrillera de cordero moruno con tartar de remolacha, manzana y tzatziki

BRIOWURST

bratwurst encebollada en pan brioche con salsa de cheddar

CRIOLLITAS

Empanada argentina casera con cebolla y queso

ESENCIAL

CELEBRA

PAPAS ALIÑÁS

con boquerones en vinagre y alcaparras fritas

SALMOREJO.

con tartar de salchichón de Málaga, pasas y encurtidos

BERENJENAS CON MIEL

Panipuri relleno con babaganoush, miel de caña y cubierto con una nube de pecorino

COMPARTE

ARROCES ESENCIALES

Elige la base entre nuestros arroces esenciales, elaborados en paella: Valenciana · A Banda · Veggie (Mixta o Cortijera por +2 € p.p.)

DISFRUTA (OPCIONAL)

CARRUSEL GOLOSÓN

Añade a tu menú un final feliz por 6€. Nuestra selección de bocados dulces: Tarta de queso con salted caramel | Bizcocho de 1925 con crema de Baileys | Bombas de chocolate al romero con Aove

26.00 € (IVA incluido)

SOCARRAO

CELEBRA

"NIGIRI" DE ENSALADILLA

con ventresca de atún de barbate y jugo de aceituna gordal

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Croquetas caseras y muy cremosas con taquitos de jamón ibérico de bellota

SALMOREJO.

con tartar de salchichón de Málaga, pasas y encurtidos

BRAVIOLIS

Bravas con yema de huevo, sriracha-mayo y alioli de cecina ahumada

GUANCIALE Y ALCACHOFA

Cortadito de alcachofa y parmesano con guanciales y huevos de arenque

COMPARTE

ARROCES ESENCIALES

Elige la base entre nuestros arroces esenciales, elaborados en paella: Valenciana · A Banda · Veggie (Mixta o Cortijera por +2 € p.p.)

DISFRUTA (OPCIONAL)

CARRUSEL GOLOSÓN

Añade a tu menú un final feliz por 6€. Nuestra selección de bocados dulces: Tarta de queso con salted caramel | Bizcocho de 1925 con crema de Baileys | Bombas de chocolate al romero con Aove

35.00 € (IVA incluido)

DISFRUTÓN

CELEBRA

GILDA DE SALMÓN MARINADO
con aguacate tatemado y jugo de maíz-lima

"NIGIRI" DE ENSALADILLA
con ventresca de atún de barbate y jugo de aceituna gordal

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
Croquetas caseras y muy cremosas con taquitos de jamón ibérico de bellota

SALMOREJO.
con tartar de salchichón de Málaga, pasas y encurtidos

BRAVIOLIS
Bravas con yema de huevo, sriracha-mayo y alioli de cecina ahumada

GUANCIALE Y ALCACHOFA
Cortadito de alcachofa y parmesano con guanciales y huevas de arenque

COMPARTE

ARROCES DISFRUTONES
Elige tu arroz Disfrutón, elaborado en paella: Ibérico · Senyoret · Negro

DISFRUTA (OPCIONAL)

CARRUSEL GOLOSÓN
Añade a tu menú un final feliz por 6€. Nuestra selección de bocados dulces: Tarta de queso con salted caramel | Bizcocho de 1925 con crema de Baileys | Bombas de chocolate al romero con Aove

42.00 € (IVA incluido)

LÍO

CELEBRA

"NIGIRI" DE ENSALADILLA

con ventresca de atún de barbate y jugo de aceituna gordal

BRAVIOLIS

Bravas con yema de huevo, sriracha-mayo y alioli de cecina ahumada

SALMOREJO.

con tartar de salchichón de Málaga, pasas y encurtidos

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Croquetas caseras y muy cremosas con taquitos de jamón ibérico de bellota

GUANCIALE Y ALCACHOFA

Cortadito de alcachofa y parmesano con guanciales y huevos de arenque

COMPARTE

ARROCES ESENCIALES

Elige la base entre nuestros arroces esenciales, elaborados en paella: Valenciana · A Banda · Veggie (Mixta o Cortijera por +2 € p.p.)

DISFRUTA (OPCIONAL)

CARRUSEL GOLOSÓN

Añade a tu menú un final feliz por 6€. Nuestra selección de bocados dulces: Tarta de queso con salted caramel | Bizcocho de 1925 con crema de Baileys | Bombas de chocolate al romero con Aove

TARDEO & CARBÓN

"HUEVOS ROTOS"

Picadillo de chorizo a la sidra, patatillas chips y espuma de huevos fritos con ajos

GAUCHA

Brocheta de criolla con salsa gaucha y cebolla crispy

GAMBITERA

Espeto de langostinos sobre pan de gamba al ajillo

CARBONARA

brocheta de bacon ahumado con setas, salsa de yema y queso pecorino

BRIOWURST

bratwurst encebollada en pan brioche con salsa de cheddar

60.00 € (IVA incluido)

SARAO

CELEBRA

GILDA DE SALMÓN MARINADO
con aguacate tatemado y jugo de maíz-lima

"NIGIRI" DE ENSALADILLA
con ventresca de atún de barbate y jugo de aceituna gordal

BRAVIOLIS
Bravas con yema de huevo, sriracha-mayo y alioli de cecina ahumada

SALMOREJO.
con tartar de salchichón de Málaga, pasas y encurtidos

GUANCIALE Y ALCACHOFA
Cortadito de alcachofa y parmesano con guanciales y huevas de arenque

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
Croquetas caseras y muy cremosas con taquitos de jamón ibérico de bellota

COMPARTE

ARROCES DISFRUTONES
Elige tu arroz Disfrutón, elaborado en paella: Ibérico · Senyoret · Negro

DISFRUTA (OPCIONAL)

CARRUSEL GOLOSÓN
Añade a tu menú un final feliz por 6€. Nuestra selección de bocados dulces: Tarta de queso con salted caramel | Bizcocho de 1925 con crema de Baileys | Bombas de chocolate al romero con Aove

TARDEO & CARBÓN

"HUEVOS ROTOS"
Picadillo de chorizo a la sidra, patatillas chips y espuma de huevos fritos con ajos

GAUCHA
Brocheta de criolla con salsa gaucha y cebolla crispy

GAMBITERA
Espeto de langostinos sobre pan de gamba al ajillo

CARBONARA
brocheta de bacon ahumado con setas, salsa de yema y queso pecorino

TORREZNOS
Saam de panceta crujiente lacada con salsa de cacahuete agripicante, cebolla encurtida y hierbas frescas

65.00 € (IVA incluido)

CLANDESTINO

CELEBRA

RILLETE Y MANZANA

Rillette de pato y anchoa 00 servida sobre manzana aromatizada al romero.

BUÑUELOS DE BACALAO

Buñuelos caseros acompañados con mayonesa de adobo

"HUEVOS ROTOS"

Picadillo de chorizo a la sidra, patatillas chips y espuma de huevos fritos con ajos

GUANCIALE Y ALCACHOFA

Cortadito de alcachofa y parmesano con guanciale y huevas de arenque

GAMBITERA

Espeto de langostinos sobre pan de gamba al ajillo

TATIN DE MORCILLA

Tarta tatin con morcilla en caldera, queso azul suave y melocotón especiado

GAUCHA

Brocheta de criolla con salsa gaucha y cebolla crispy

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Croquetas caseras y muy cremosas con taquitos de jamón ibérico de bellota

COMPARTE

CLANDESTINO

Arroz con Txuleta Clandestina de vaca vieja gallega de la casa Txogitxu, pimientos del piquillo a la parrilla, tuétano flambeado y mayonesa de piparras.

DISFRUTA

CARRUSEL DISFRUTÓN

Selección de bocados dulces: Tarta de queso con salted caramel | Bizcocho de 1925 con crema de Baileys | Bombas de chocolate al romero con Aove

75.00 € (IVA incluido)