



FIRO tast

RESTAURANT



La barra

Nuestra barra

Montadito de relom amb formatge de cabra

Montadito de solomillo con queso de cabra

7,50€

Broqueta de tonyina vermella amb salsa teriyaki

Brocheta de atún rojo con salsa teriyaki

7,25€

Gambes vermelles de Huelva (10 unitats)

Gambas rojas de Huelva (10 unidades)

18,50€

Broqueta de rap del Mediterrani amb romesco i verduretes

Brocheta de rape del Mediterráneo
con romesco y verduritas

8,75€

Anxoves del Cantàbric

Anchoas del Cantábrico

2,25€/u

Seitons en vinagre

Boquerones en vinagre

0,75€/u

Olives trencades d'Antequera

Olivas partidas de Antequera

3,75€

Formatge manxec en oli d'oliva

Queso manchego en aceite de oliva

5,75€

Els platets

Nuestros platillos

Braó de porc amb cachelos

Lacón con cachelos

8,50€

Pop amb bolets a l'aroma de trufa

Pulpo con setas al aroma de trufa

16,20€

Pop "a feira" amb cachelos

Pulpo "a feira" con cachelos

16,80€

Bunyols de bacallà amb romesco (5 unitats)

Buñuelos de bacalao con romesco (5 unidades)

6,75€

Xoricets a la sidra amb poma caramel·litzada

Choricitos a la sidra con manzana caramelizada

6,50€

Pebrots del padró amb flor de sal

Pimientos del padrón con flor de sal

5,75€

Braves FIRO

Bravas FIRO

5,50€

Braves Rocío amb pop gallec

Bravas Rocío con pulpo gallego

8,75€

Patates confitades al cabrales

Patatas confitadas al cabrales

6,80€

Croquetes de pernil ibèric

Croquetas de jamón ibérico

1,65€/u

Croquetes de pollastre de El Prat

Croquetas de pollo de El Prat

1,50€/u

Musclos al vapor o a la marinera

Mejillones al vapor o a la marinera

6,90€

Pernil ibèric

Jamón ibérico

Ració: 19,80€ | Mitja ració: 13,50€

Taula de formatges nacionals

Tabla de quesos nacionales

14,75€

Ous estrellats amb pernil ibèric

Huevos estrellados con jamón ibérico

9,80€

Ous estrellats amb xoriço gallec

Huevos estrellados con chorizo gallego

8,25€

Els més green Los más green

Amanida hortolana: mézclum, tomàquet, olives, cogombre i pastanaga

Ensalada hortelana: mézclum, tomate, olivas, pepino y zanahoria

6,95€

Amanida de formatge de cabra: mézclum, poma caramel·litza, formatge de cabra, fruits secs, tomàquet i vinagreta de fruits vermells

Ensalada de queso de cabra: mézclum, manzana carameliza, queso de cabra, frutos secos, tomate y vinagreta de frutos rojos

7,80€

Verdures de temporada a la planxa amb romesco de Tarragona i avellanes

Verduras de temporada a la plancha con romesco de Tarragona y avellanas

11,50€

Paella, arròs i fideuà Paella, arroz y fideuá

Mínim per a dues persones
Mínimo para dos personas

Paella de marisc a l'estil FIRO

Paella de marisco al estilo FIRO

14,50€

Arròs negre de calamar amb el seu morro de bacallà

Arroz negro de calamar con su morro de bacalao

16,50€

Fideuà de marisc

Fideuá de marisco

14,50€

D'Itàlia... La Pasta De Italia.. La Pasta

Espaguetis amb salsa napolitana, pesto o carbonara

Espaguetis con salsa napolitana, pesto o carbonara

7,80€

I la pizza artesana! ¿La pizza? ¡Artesana!

Pizza Funghi

Bolets, mozzarella, tomàquet i alfàbreca

Pizza Funghi

Setas, mozzarella, tomate y albahaca

12,25€

Pizza Rocío

Braó de porc, formatge de tetilla, alfàbreca, tomàquet i mozzarella

Pizza Rocío

Lacón, queso de tetilla, albahaca, tomate y mozzarella

12,50€

Pizza Napolitana

Mozzarella, tomàquet i alfàbreca

Pizza Napolitana

Mozzarella, tomate y albahaca

11,20€

Pizza 4 Formatges

Gorgonzola, mozzarella, pagano y brie

Pizza 4 Quesos

Gorgonzola, mozzarella, pagano y brie

11,75€

Pizza Illa d'Ons

Gambes, pop i formatge de tetilla fumat

Pizza Isla de Ons

Gambas, pulpo y queso de tetilla ahumado

15,50€

Burger Premium Burger Premium

Hamburgueses 100% vedella gallega D.O. 200gr

Hamburguesas 100% ternera gallega D.O. 200gr

Americana: bacon, cheddar, tomàquet, enciam i ceba

Americana: bacon, cheddar, tomate, lechuga y cebolla

11,55€

Gallega: pebrots del padró, formatge de tetilla fumat i ceba caramel·litzada

Gallega: pimientos del padrón, queso de tetilla ahumado y cebolla caramelizada

12,50€

Francesa: ceba caramel·litzada, salsa Cafè París i formatge brie

Francesa: cebolla caramelizada, salsa Cafè París y queso brie

12,00€

*¿Quelcom més?
¿Algo más?*

Pa de coca amb tomàquet

Pan de coca con tomate

1,90€

Pa de coca

Pan de coca

1,60€

Allioli

Alioli

0,75€

Salsa brava

Salsa brava

0,75€

Oli d'oliva

Aceite de oliva

0,45€

Maionesa

Mayonesa

0,50€

Les nostres carns

Nuestras carnes

Steak tartar: sit down & showcooking

Steak tartar: sit down & showcooking

19,90€

Mitjana de vaca gallega (1,300kg) acompanyada de patates fregides i pebrots del padró (ideal 2 persones)

Chuletón de rubia gallega (1,3kg)
acompañado de patatas fritas
y pimientos del padrón (ideal 2 personas)

36,00€

Rellom de vedella amb saltat de bolets de temporada i salsa trufada

Solomillo de ternera con salteado de setas
de temporada y salsa trufada

18,50€

Pollastre de El Prat rostit amb patates i allioli

Pollo de El Prat asado con patatas y alioli

2 persones: 16,90€ | Una persona: 11,50€

Conill de Girona rostit a la provençal amb patates confitades i el seu allioli

Conejo de Girona asado a la provenzal
con patatas confitadas y su alioli

2 persones: 19,80€ | Una persona: 12,90€

Tagliata d'entrecot de carn de vaca gallega amb salsa Cafè París

Tagliata de entrecot de rubia gallega
con salsa Cafè París

16,70€

Cuixa de lletó de Burgos rostida a l'estil tradicional (ideal per a dues persones)

Pierna de lechazo de Burgos asada al estilo
tradicional (ideal para dos personas)

32,80€

Peixos i mariscs

Pescados y mariscos

Llobarro a la sal de 400gr amb el seu acompanyament

Lubina a la sal de 400gr con su acompañamiento

17,00€

Llobarro de 400gr amb patata fornera a l'estil tradicional

Lubina de 400gr con patata panadera al estilo tradicional

17,00€

Tataki de tonyina amb cruixent d'olives d'Aragó i tomàquet confitat

Tataki de atún con crujiente de olivas de Aragón y tomate confitado

16,20€

Morro de bacallà confitat en oli d'oliva al romaní amb pebrots rostits i la seva mouselina

Morro de bacalao confitado en aceite de oliva al romero con pimientos asados y su mouselina

17,50€

Llagostins del zero al flambejat de mantega de Whisky

Langostinos del cero al flambeado de mantequilla de Whisky

17,50€

Milfulls de rèmol, ceba caramel·litzada i espàrrecs de bosc

Milhojas de rodaballo, cebolla caramelizada y espárragos de bosque

16,90€

Calamar de potera amb ceba caramel·litzada i espàrrecs bladers

Calamar de potera con cebolla caramelizada y espárragos trigueros

15,20€

Les nostres postres

Nuestros postres

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Coulant de chocolate con helado de vainilla

5,20€

Gelats variats (2 boles)

Helados variados (2 bolas)

4,75€

Tatín de poma amb la seva chantilly de nata

Tatín de manzana con su chantilly de nata

6,10€

Pregunti per les xocolates i postres chocoFIRO als nostres cambrers

Pregunte por los chocolates y postres
chocoFIRO a nuestros camareros

Celler

Bodega

Negres Tintos Red

	RAÏM UVA	D.O.	AMPOLLA BOTELLA	COPA
El Veïnat	Garnacha	Montsant	17,90€	3,85€
Viña Eguía Crianza	Tempranillo	Rioja	15,50€	2,95€
Ramón Bilbao Ed. Limitada	Tempranillo	Rioja	22,50€	4,20€
Tres Pueblos Crianza	Tinta Fina	Ribera del Duero	21,90€	4,30€
Més que Paraules negre	Cavernet Sauvignon, merlot, Syrah i sumoll	Catalunya	18,90€	3,50€
L'Àpat negre	Tempranillo, Syrah	Bodegas Bellod	12,50€	2,50€
Clos de Nit	Garnacha, cariñera, ull de llebre i merlot	Catalunya	16,50€	3,00€
Dignitat Negre Suro	Garnacha 90% Sirack 10%	Catalunya	13,90€	2,80€

Blancs Blancos White

	RAÏM UVA	D.O.	AMPOLLA BOTELLA	COPA
Viña Zorzal	Chardonnay	Navarra	13,90€	2,90€
Ramón Bilbao	Verdejo	Rueda	16,90€	3,50€
Modus Vivendi	Treixadura, Albariño i Loureiro	Ribeiro	16,70€	3,20€
Gramona Mustillant	Parellada i Macabeo	Penedès	18,50€	3,90€
Pazo Cilleiro	Albariño	Rias Baixas	17,50€	3,90€
Peces de Ciudad	Verdejo	Rueda	17,90€	3,90€
L'Àpat Blanc	Macabeo i Muscat	Bodegas Bellod	12,50€	2,50€
Clos de Dia	Garnacha	Terra Alta	16,50€	3,00€
Dignitat Blanc Suro	Garnacha	Catalunya	13,90€	2,80€

Rosats Rosados Rosée

	RAÏM UVA	D.O.	AMPOLLA BOTELLA	COPA
Ramón Bilbao	Garnacha	Rioja	17,50€	3,50€
L'Àpat Rosat	Garnacha tinta	Bodegas Bellod	12,50€	2,50€

Caves Cavas Champagne

	RAÏM UVA	D.O.	AMPOLLA BOTELLA	COPA
Mas Pericot Artesà Brut Nature	Xarel·lo, Macabeo i Parellada	Vitivinícoles del Penedès	14,60€	2,75€
Juve i Camps Essential	Xarel·lo	Catalunya	25,80€	3,90€
Cava Fanatic Reserva Imperial	Xarel·lo, Macabeo i Perellada	Catalunya	19,90€	3,20€
Juve i Camps Reserva Familia	Xarel·lo, Macabeo i Perellada	Catalunya	29,90€	



FIRO tast

RESTAURANT



The bar Le bar

Stuffed montadito with goat cheese

Canapé à la viande et au fromage de chèvre

7,50€

Red tuna skewer with teriyaki sauce

Brochette de thon rouge, sauce teriyaki

7,25€

Red prawns from Huelva (10 units)

Gambas rouges de Huelva (10 pièces)

18,50€

Mediterranean monkfish skewer with romesco and vegetables

Brochette de lotte de la Méditerranée, sauce romesco et petits légumes

8,75€

Cantabrian anchovies

Anchois du Golfe de Gascogne

2,25€/u

Pickled anchovies

Anchois vinaigrés

0,75€/u

Broken olives from Antequera

Olives brisées d'Antequera

3,75€

Manchego cheese in olive oil

Manchego à l'huile d'olive

5,75€

The "plattillos" Les assiettes

Pork tenderloin with cachelos

Lacón aux pommes de terre

8,50€

Octopus with truffle-scented mushrooms

Poulpe aux champignons et arôme de truffe

16,20€

"A feira" octopus with cachelos

Poulpe «à la galicienne» aux pommes de terre

16,80€

Cod fritters with romesco (5 units)

Accras de morue et sauce romesco (5 pièces)

6,75€

Cider sausages with caramelized apple

Chorizo au cidre et pomme caramélisée

6,50€

Padrón peppers with salt flower

Poivrons de Padrón à la fleur de sel

5,75€

FIRO-style bravas potatoes

Patatas bravas de FIRO

5,50€

Rocío's bravas potatoes with Galician octopus

Patatas bravas de Rocío et poulpe à la galicienne

8,75€

Potatoes candied in cabrales

Pommes de terre confites au fromage de Cabrales

6,80€

Iberian ham croquettes

Croquettes de jambon ibérique

1,65€/u

Chicken croquettes from El Prat

Croquettes au poulet d'El Prat

1,50€/u

Steamed-style or marinera-style mussels

Moules à la vapeur ou marinières

6,90€

Iberic ham

Jambon ibérique

Ration / Assiette: 19,80€

Half ration / Demi-assiette: 13,50€

Table of national cheeses

Plateau de fromages nationaux

14,75€

Eggs on the plate with Iberian ham

Œufs au plat et jambon ibérique

9,80€

Eggs on the plate with Galician chorizo

Œufs au plat et chorizo de Galice

8,25€

The greenest Les légumes

Garden salad: mezclum, tomato, olives, cucumber and carrot

Salade du jardin : mesclun, tomate, olives, concombre et carotte

6,95€

Goat cheese salad: mezclum, caramelized apple, goat cheese, nuts, tomato and red fruit vinaigrette

Salade au fromage de chèvre: mesclun, pomme caramélisée, fromage de chèvre, fruits secs, tomate et vinaigrette de fruits rouges

7,80€

Grilled seasonal vegetables with Tarragona romesco and hazelnuts

Légumes de saison à la plancha, romesco de Tarragone et noisettes

11,50€

Paella, rice and fideuà Paella, riz et fideuà

Mínim per a dues persones
Pour deux personnes minimum

FIRO style seafood paella

Paella de fruits de mer façon FIRO

14,50€

Black squid rice with its cod nose

Riz noir à l'encre de calmar et son filet de morue

16,50€

Seafood Fideuà

Fideuà de fruits de mer

14,50€

From Italy ... Pasta Les pâtes... À l'italienne!

Spaghetti with Neapolitan sauce, pesto or carbonara

Spaghetti à la sauce napolitaine, au pesto ou alla carbonara

7,80€

And the artisan pizza! Et les pizzas? Un délice!

Pizza Funghi:

Mushrooms, mozzarella, tomato and basil

Pizza Funghi

Champignons, mozzarella, tomate et basilic

12,25€

Pizza Rocío

Pork tenderloin, teat cheese, basil, tomato and mozzarella

Pizza Rocío

Lacón, Queso Tetilla, basilic, tomate et mozzarella

12,50€

Neapolitan Pizza

Mozzarella, tomato and basil

Pizza Napolitana

Mozzarella, tomate et basilic

11,20€

Pizza 4 Cheeses

Gorgonzola, mozzarella, pagan and brie

Pizza 4 fromages

Gorgonzola, mozzarella, parmesan et brie

11,75€

Pizza Ons Island

Prawns, octopus and smoked tetilla cheese

Pizza Isla de Ons

Gambas, poulpe et Queso Tetilla fumé

15,50€

Burger Premium

Les Burgers

Hamburgers 100% Galician beef D.O. 200gr
Hamburgers 100 % bœuf de Galice AOC 200 gr

American: bacon, cheddar, tomato, lettuce and onion

À l'américaine: bacon, cheddar, tomate, laitue et oignon

11,55€

Galician: Padrón peppers, smoked tetilla cheese and caramelized onions

À la galicienne: poivrons de Padrón, Queso Tetilla fumé et oignon caramélisé

12,50€

French: caramelized onion, Café Paris sauce and brie cheese

À la française: oignon caramélisé, sauce Café de Paris et brie

12,00€

Anything else? Suppléments

Coca's bread with tomatoe

Pain plat à la tomate

1,90€

Coca's bread

Pain plat

1,60€

Allioli

Aïoli

0,75€

Brava sauce

Salsa brava

0,75€

Olive oil

Huile d'olive

0,45€

Mayonnaise

Mayonnaise

0,50€

Our meats Viandes

Steak tartar: sit down & showcooking

Steak tartare: préparé à table

19,90€

Average Galician cow (1,300 kg) accompanied by fried potatoes and Padrón peppers (ideal for 2 people)

Côte de blonde de Galice (1,3 kg) accompagnée de frites et de poivrons de Padrón (idéal pour 2 personnes)

36,00€

Beef tenderloin with sautéed seasonal mushrooms and truffle sauce

Filet de bœuf, champignons de saison sautés et sauce à la truffe

18,50€

Roast chicken from El Prat with potatoes and allioli

Poulet rôti d'El Prat, pommes de terre et aioli

2 people: 16,90€ | 1 person: 11,50€

Provençal-style rabbit from Girona roasted with candied potatoes and their allioli

Lapin rôti de Gérone à la provençale, pommes de terre confites et aioli

2 people: 19,80€ | 1 person: 12,90€

Galician beef steak tagliata with Cafè París sauce

Entrecôte tagliata de blonde de Galice, sauce Cafè de Paris

16,70€

Traditional-style brass thigh from Burgos roasted (ideal: two people)

Gigot d'agneau de lait de Burgos rôti à l'ancienne (idéal pour deux personnes)

32,80€

Fish and seafood

Poissons et fruits de mer

Sea bass 400g in salt with its accompaniment

Bar en croûte de sel (400 g) et son accompagnement

17,00€

Traditional-style sea 400g bass with baked potato

Bar (400 g) et pommes de terre en rondelles à l'ancienne

17,00€

Tuna tataki with crispy Aragonese olives and candied tomatoes

Tataki de thon, croquant aux olives d'Aragon et tomate confite

16,20€

Cod nose candied in rosemary olive oil with roasted peppers and his muslin

Filet de morue confit à l'huile d'olive et au romarin, poivrons grillés et sa mousseline d'ail

17,50€

Shrimp from scratch to Whiskey butter flambé

Crevettes flambées au beurre au whisky

17,50€

Yarrow, caramelized onions and wild asparagus

Mille-feuilles de turbot, oignon caramélisé et asperges sauvages

16,90€

Squid with caramelized onion and wild asparagus

Calamars aux oignons caramélisés et asperges sauvages

15,20€

Our desserts Les desserts

Chocolate coulant with vanilla ice cream

Fondant au chocolat et glace à la vanille

5,20€

Assorted ice cream (2 balls)

Glace (2 boules)

4,75€

Apple tatin cake with its whipped cream

Tarte Tatin et crème Chantilly

6,10€

Ask our waiters for chocoFIRO chocolates and desserts

Adressez-vous à nos serveurs pour obtenir la
carte des chocolats et des desserts chocoFIRO