

A la carta

**El descuento no es válido en las medias raciones ni en las bebidas extras.
Obligatorio a consumir un primero y segundo o segundo y postre.
Válido sólo de lunes a domingos en cenas hasta el 28/02/17.**

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR:

- Jamón y lomo ibérico de bellota reserva con tostas de pan tumaca **1/2 ración 14.50€ - completa 24,50€**

- Cecina de buey de Astorga ahumado con almendras fritas **1/2 ración 9.90€ - completa 17,70€**
- Queso curado de oveja y cabrales con sus tostas **1/2 ración 9.75€ - completa 15,90€**
- Ensaladilla rusa Ferreiro con migas de bonito **1/2 ración 7.50€ - completa 11,60€**
- Lomo de sardina ahumada con tartar de aguacate y tomate natural la unidad **(ración completa) 3,65€**
- Anchoas de Santoña artesanas con jugo de arbequina la unidad **(ración completa) 3,07€**
- Pulpo gordo del Cantábrico A Feira con cachelos **1/2 ración 13.95€ - completa 20,91€**
- Huevos de corral estrellados con jamón de bellota y patatas panaderas **(ración completa) 16,50€**
- Calamarcitos de Potera fritos a la andaluza **1/2 ración 10.50€ - completa 17,40€**
- Croquetas mixtas de nuestra fabada y de jamón ibérico hechas en casa **1/2 ración 5.98€ - completa 10,50€**

MARISCOS:

- Salpicón de rape y mariscos con suave vinagreta de Jerez **1/2 ración 13.50€ - completa 22,60€**
- Almejas finas de carril salteadas a la sartén **1/2 ración 14.75€ - completa 25,90€**
- Carabineros a la plancha por piezas- 100g **(ración completa) 10,50€**
- Gambas blancas de Huelva a la plancha 250 gramos **(ración completa) 32,00€**
- Cazuela de gambas blancas de Huelva al ajillo 250 gramos **(ración completa) 29,50€**
- Langostinos de Sanlúcar cocidos 250 gramos **(ración completa) 24,90€**

ENSALADAS VERDURAS Y HORTALIZAS:

- Ensalada de tomate selecto con cecina de buey ahumada **1/2 ración 8.83€ - completa 13,97€**
- Ensalada de tomate especial rosado con ventresca de bonito **1/2 ración 9.47€ - completa 15,50€**
- Ensalada especial Ferreiro con tomate, endivia, aguacate, queso fresco y nueces **1/2 ración 8.25€ - completa 13,60€**
- Ensalada de bacalao con asadillo de pimientos **1/2 ración 8.53€ - completa 13,86€**
- Espárragos gordos de Navarra con ventresca de bonito **(ración completa) 17,38€**
- Habitas baby salteadas con taquitos de jamón ibérico y huevo frito **(ración completa) 17,89€**
- Verduras naturales de temporada a la parrilla con aceite de oliva virgen extra y sal Maldon **(ración completa) 14,50€**
- Fritos de berenjenas y calabacín en suave tempura con mermelada de tomate **1/2 ración 7.92€ - completa 14,91€**

GAZPACHOS REFRESCANTES DE VERANO:

- Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo rallado **1/2 ración 6.20€ - completa 10,90€**
- Gazpacho de manzana con perlas de melón y langostinos **1/2 ración 5.20€ - completa 9,90€**

NUESTROS PUCHEROS CON FABES Y GUISOS MARINEROS:

- Fabada Ferreiro con compango de nuestra casa **1/2 ración 9.50€ - completa 17,50**
- Sopa de pescado y mariscos con pixín, almejas, gambas y langostinos **(ración completa) 17,40€**
- Marmitaco de bonito del norte guisado con patatas al estilo de Cantabria **(ración completa) 13,50€**

LOS ARROCES FERREIRO HECHOS AL MOMENTO:

- Arroz caldoso con bogavante, rape y almejas de carril para 2 personas **(ración completa) 24,90€**
- Arroz meloso de pitu Caleyá (pollo de corral) y verduritas para 2 personas **(ración completa) 18,67€**
- Paella de pescados y mariscos para 2 personas **(ración completa) 19,90€**
- Paella mixta de carnes y pescados para 2 personas **(ración completa) 17,50€**
- Paella de verduras de temporada para 2 personas **(ración completa) 16,50€**

LA TEMPORADA DEL BONITO DEL NORTE:

- Ventresca de bonito a la parrilla con bilbaína de ajos y patatas panaderas **(ración completa) 23,50€**
- Bonito con tomate frito natural y cachelos **1/2 ración 12.90€ - completa 20,50€**
- Taquitos de bonito salteados al ajillo con piparras y patatas fritas **1/2 ración 12.90€ - completa 20,50€**
- Bonito encebollado con su guarnición **1/2 ración 12.90€ - completa 20,50€**
- Taco de bonito en escabeche casero sobre espejo de salmorejo cordobés **(ración completa) 18,50€**

PESCADOS:

- Cogote de merluza asado a la parrilla con refrito de ajos y patatas panaderas **(ración completa) 23,50€**
- Pixín a la parrilla con ajitos con rape de barriga negra para 2 personas **(ración completa) 25,50€**
- Merluza de pincho a la sidra con manzanas, almejas finas y langostinos **1/2 ración 14.60€ - completa 23,20€**
- Bacalao al estilo Ferreiro cocinado con suave pil-pil al estilo tradicional **(ración completa) 23,50€**
- Rape en medallones a la plancha con langostinos al perfume de azafrán **1/2 ración 16.50€ - completa 25,50€**
- Lomo de merluza de pincho a la brasa con ajitos (ración completa) 21,50€
- Lubina a la sal (2 personas) con cachelos y cebollita pochada (ración completa) 25,50€
- Chipirones de potera en su tinta con timbal de arroz blanco **1/2 ración 9.43€ - completa 17,48€**

CARNES: (Todas nuestras carnes se servirán acompañadas de su guarnición)

- Steak tartar de buey con tostas de pan **(ración completa) 23,80€**
- Solomillo de buey a la parrilla **1/2 ración 15.60€ - completa 25,50€**
- Chuletón de buey (2 personas) 1.100 Kg. asado a la parrilla **(ración completa) 27,50€**
- Entrecote de buey a la parrilla **(ración completa) 23,95€**
- Tacos de solomillo de buey fritos salteado con ajitos **1/2 ración 13.60€ - completa 22,90€**
- Cachopo de ternera blanca relleno de jamón ibérico y queso manchego **1/2 ración 12.60€ - completa 20,50€**
- Paletilla de cordero de lechal asada en su jugo **(ración completa) 25,90€**
- Escalopines de ternera blanca a la madrileña **1/2 ración 10.50€ - completa 15,80€**

NUESTRAS SUGERENCIAS: (precio por ración)

- Angulas a la bilbaína (100 gramos) **83,60€**
- (1/2 Kg) Gambas blancas de Huelva cocidas o a la plancha **59€**
- Lomos de sardina en escabeche casero con sus tostas de pan (precio por unidad) **3,65€**
- Ensalada campera con bonito en escabeche casero **11,90€**
- Buñuelos de bacalao fritos al aceite de oliva virgen extra **14,50€**
- Huevos de corral con pisto de verduras naturales y tacos de jamón ibérico **12,90€**
- Lomo de bonito del norte con salsa riojana de pimientos **20,50€**
- Bonito de temporada a la asturiana **20,50€**
- Merluza del Cantábrico albardada con asadillo de pimientos rojos **21,50€**
- Lomo de merluza de pincho a la gallega **22,50€**
- Bacalao Feroe desalado en casa a la brasa con refrito de ajos **23,50€**
- Chuleta de ternera rosada D.O.P Asturias con su guarnición **23,55€**
- Carpaccio de solomillo de buey con queso parmesano y rúcula **19,60€**