



La Ferreria

C NEPTU 4, BARCELONA (Barcelona)

Tel: 932 372 495

info@laferreria.cat



CARTA LA FERRERIA

Impreso el 31/10/2025 07:41



PARA PICAR Y COMPARTIR

Jamón ibérico

Tabla de quesos

Anchoas Lolin 00

Boquerones en vinagre

Croquetas caseras de jamón y pollo

Daditos de camembert rebozados

Tempura de hortalizas de temporada

Cazuelita de gambas al ajillo y Pedro Ximénez

Gambas a la plancha

Caracoles ‘a la llauna’

Pulpo ‘a feira’

Cazuelita de dados de solomillo de ternera a la pimienta

Micuit con tostaditas y confitura de higos

Bravas La Ferreria

Pulпитos salteados

Chipirones

Mejillones al vapor o marinera

PARA EMPEZAR

Ensalada de lechuguitas y crujiente de queso de cabra con manzana asada

Timbal de tomate, manzana y mozzarella de búfala

Bacalao ‘esqueixat’ con nuestro ‘romesco’

Huevos estrellados con patata y paletilla ibérica

Risotto con boletus y espárragos trigueros

Cremita suave La Ferreria

Salteado de verduritas y boletus con hinojo

Hojaldre escalivada i brie fundido

NOS VIENEN DEL MAR

- Tataki de atún con confitura de tomate
- Tártar de atún y aguacate a la mostaza suave
- Merluza a la plancha con verduritas
- Tronquito de merluza en su jugo con boletus
- Suprema de bacalao confitado
- Bacalao gratinado con muselina suave de ajo
- Dorada a la sal
- Bacalao 'a la llauna'

PARA LOS QUE PREFIEREN NUESTRAS CARNES

- Tagliata de entrecot macerado en aceite de oliva virgen
- Nuestra hamburguesa con cebolla confitada
- Solomillo de buey con boletus
- Timbal de manitas de cerdo con setas y alubias del 'ganxet'
- Magret de pato con salsa de frutos rojos
- Solomillo de buey con foie
- Costillitas de cabrito
- Espalda de cordero al horno
- Solomillo al estilo Café París
- Rabo de toro
- Confit de pato con calabaza confitada

ARROCES

- Arroz caldoso de bogavante
- Arroz semicaldoso de marisco
- Paella de mar i montaña
- Fideuá de Tarragona
- Arroz negro

PARA ACABAR

Tarta fina de manzana y helado de vainilla

‘Tarte tatin’ con crema inglesa

Crema catalana

Coulant de chocolate negro

Flan casero

Pudin La Ferreria

Mel i mató

SUGERENCIAS

Hojaldre con confitura de tomate, puerro confitado y brie fundido

Arroz cremoso con alcachofas y parmesano

Butifarra ‘esparracada’ con boletus y trigueros

Lubina a la plancha con verduritas

Información sobre Alérgenos

 Cereales con gluten

 Crustáceos

 Huevos

 Pescado

 Cacahuetes

 Soja

 Leche

 Frutos de cáscara

 Apio

 Mostaza

 Sésamo

 SO₂ (sulfitos)

 Altramuces

 Moluscos

La información de alérgenos se muestra conforme al **Reglamento (UE) nº 1169/2011** relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Dependiendo de cada carta y de la información aportada por el establecimiento, los alérgenos de los platos **pueden aparecer reflejados o no**. Cuando se indiquen, la información tiene carácter **meramente informativo** y puede contener **errores u omisiones**, pudiendo existir además **trazas por contaminación cruzada**. Si los alérgenos **no se muestran** en la carta, el cliente debe **consultarlo expresamente en el establecimiento** antes de pedir o consumir.

La responsabilidad del establecimiento se refiere exclusivamente a la información que facilite **directamente al cliente** en el momento del pedido y del servicio, **una vez que el cliente haya comunicado expresamente sus alergias o intolerancias y solicitado confirmación** sobre la composición del plato. El cliente debe **informar** siempre de sus alergias/intolerancias y **confirmar** la idoneidad del plato antes de realizar el pedido y consumirlo. Los datos mostrados en ConMenu son **orientativos** y pueden contener errores u omisiones; **ConMenu no garantiza su exactitud ni asume responsabilidad alguna** por su uso.