



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

Pulpos 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 |  SO ₂ (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.