

FERRO & FOGO

RESTAURANTE / TAKE AWAY

Ementa



Ferro & Fogo surge como uma experiência gastronómica intensa, saborosa e marcante.

Tal como as brasas das nossas grelhas.

Mais do que um restaurante, neste espaço a tradicionalidade da gastronomia portuguesa encontra o conforto e a familiaridade de nossa casa.

O nosso lema é cozinhar e servir apenas as mais nobres carnes e ingredientes, seguindo as técnicas ancestrais dos fornos e grelhadores a lenha.

Tudo para que, no final, o seu único desejo seja: repetir.



Couvert – por pessoa

Pão, manteiga aromatizada e azeitonas

Entradas

Moelas

Ovos rotos

Pimentos padrão

Crocante de frango

Bolinhos de bacalhau

Camarão ao alho

Presunto laminado

Presunto laminado com queijo

Asinhas de frango

chili de citrinos

Bolinhas de alheira

chili de citrinos

Croquete de carne

maionese de mel e lima – 1 unidade.

Burrata fresca

tomate e molho de pesto

Burrata fresca com presunto

tomate e molho de pesto

Cogumelos portobello

salteados com parmesão

Sopa do dia



Prato peixe

Risoto de camarão

Bacalhau

assado na brasa com batata à murro ao sal.

Filetes de pescada

salada russa.

Polvo no forno a lenha

batata e legumes

Prato carne

Cabrito assado em forno a lenha

batata assada e arroz fumeiro

disponível todos os dias por reserva

Pernil de porco em forno a lenha

batata chips, arroz fumeiro e legumes

Grelha

Costeletão de boi

corte tipicamente basco com osso, quantidade de gordura muito macia e de sabor acentuado

T-bone

osso em forma de T que separa dois tipos de peça, vazio e lombo, excelente marmoreado e intenso sabor

Entrecôte

Boa concentração de marmoreado que derrete na grelha, conferindo um sabor único e suculento



Plumas bísaro na brasa

Arroz caldoso

Bife à ferro & fogo

Arroz caldoso

Prato vegetariano

Sugestão do chefe

Prato infantil

Sugestão do chefe

Crianças até 10 anos

Acompanhamentos

Salada mista

Legumes grelhados

Batata chips

Arroz de fumeiro

Legumes salteados

Batata doce



Sobremesas

Delícia de chocolate

Crumble de maçã com bola de gelado

Leite creme

Mousse de chocolate

Tarte de amêndoa

Tarte de maçã com bola de gelado

Pavlova

Pudim

Carpaccio

abacaxi laminado e citrinos.

Fruta da época

Bola de gelado



Não é permitido levar comida nem bebidas para o restaurante com exceção do bolo festivo, sendo cobrado uma taxa extra de 0,50 € por pessoa.

Caso pretenda trazer vinho ou espumante, será cobrado uma taxa de rolha de 8,00 € por garrafa de 75 cl.

Qualquer alteração de reserva deverá ser comunicada com um mínimo de 24 horas antes do evento sob pena de não podermos garantir a atualização de reserva.

Serviço extra:

Bolo festivo: 20,00 €/Kg.

Decoração extra: sob orçamento a pedido do cliente.

Se for alérgico ou intolerante a algum alimento ou substância, solicite informação referente ao que pretende consumir (conforme Regulamento nº. 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011) Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (conforme Artigo 135º do decreto-lei nº. 10/2015).



Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

Solicite informação referente ao que pretende consumir (conforme Regulamento nº. 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011)

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado e não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (conforme Artigo 135º do Decreto-lei nº. 10/2015).