FIRE

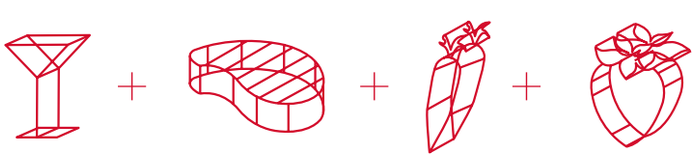
ELS CONTRARIS S'ATRAUEN

Un maridatge inspirat entre els productes de la terra i les flames on l'element primari del foc ocupa la posició central tot creant un escenari seductor per a trobades culinàries tan espontànies com espectaculars.

A partir de l'energia en brut de les flames i de l'espurna de la creativitat, el FIRE atia la idea que els contraris s'atreuen. Cada element és paradoxalment complementari i coexisteix en un espai dissenyat per accentuar els contrastos. Al centre de l'escenari, sobre les brases, s'hi situa la graella, on els hàbils cuiners fan servir tècniques ancestrals per reinventar sabors moderns en un ambient on tot és possible.

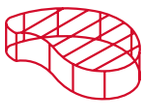
En una reinterpretació del menjar de debò, el menú emergeix dels elements de la terra, però en capgira la senzillesa per transformar la carn, el peix i les verdures en elaboracions agosarades i fins desinhibides. Els ingredients, sempre de temporada, ecològics i escollits, s'agermanen amb la naturalesa imprevisible del foc per crear una fusió intrèpida de gustos inesperats.

La subversiva atracció dels contraris aporta al FIRE el seu estil provocador. El FIRE és l'escenari de la confluència entre el menjar a la brasa, l'art de la cocteleria i el talent creatiu. Fugint de la seriositat i sempre extravertit, el seu atractiu hipnòtic enlluerna i atia les bones sensacions, durant tot el dia i fins ben entrada la matinada.



@firebarcelona
#firebarcelona
#oppositesattract

ENTRANTS



Pernil ibèric
Pernil ibèric de gla amb tomàquet
i pa de coca
(G)(PO)
30

Tàrtar i moll de l'os
Tàrtar de vaca de Girona, moll rostit,
pa Sardo i mostassa de cervesa
(MO)(G)
24

Calamar
Allioli de llimona, crumble d'herbes,
vinagreta de Piquillo
(MC)(OUS)(C)(G)(SF)
28

Ajoblanc
Tàrtar de tonyina, taronja, salicòrnia
(PE)(FS)(SF)(G)(L)
28

Provoleta fumada
Pebrots escalivats, focaccia,
ceba caramel·litzada
(L)(G)(V)
20

Alvocat a la brasa
Formatge de la Garrotxa, pesto
de festucs, oli de cebollí
(FS)(L)(VG)
18

Preus en Euros | IVA inclòs

Peix local fresc. Cafès i infusions sostenibles.

(FS) Fruits secs, (VG) Vegà, (L) Lactosa, (G) Gluten, (PE) Peix, (OUS) Ous, (V) Vegetarià, (C) Crustacis, (SE) Sèsam, (TRAMUSSOS) Tramussos, (MC) Mol·luscs, (S) Soja, (A) Api, (SF) Sulfits, (PO) Porc, (MO) Mostassa, (ALH) Alcohol, (CA) Cacauets

Siusplau, informi al seu cambrer de qualsevol al·legia o requeriment
dietètic especial que haguem de tenir en compte a l'hora de preparar la seva comanda

DE LA GRAELLA

Filet
Filet de vedellade Girona
200g+
33

Ploma ibèrica
Ploma ibèrica
250g+ (PO)
28

Tires de rostit
Vedella jove Black Angus
400g+
26

Pollastre
Pit de pollastre de Pagès
400g+
28

ESCULLI LA SEVA SALSA PER A CARN
Ximixurri (SF) / Salsa de pebre verd (L)(SF) / Mojo vermell (SF)

Corball
Filet de corball
200g+ (PE)
27

ESCULLI LA SEVA SALSA PER A PEIX
Oli de llimona confitada / Pil Pil (PE)(SF) / Mojo verd (SF)

Albergínia
A la milanesa, chutney de tomàquet rostit,
Idiazabal fumat, alfàbrega
(G)(V)
24

GUARNICIÓ

Patates fregides (VG) / Puré de patates fumades (L) /
Patates al forn (VG) / Amanida de temporada (VG)
8

Cabdells d'enciam / Pebrots /
Espàrrecs / Panotxa de blat de moro
10

PER COMPARTIR

Txuletó madurat de vaca vella
Llom alt madurat 1kg+
120

GUARNICIONS I SALSES PER A CARN
Patates rostides (VG), Amanida de temporada (VG), Ximixurri (SF), Mojo vermell (SF)

Llobarro
Peix sencer (PE)
90/kg

Consultar el pes amb el cambrer

GUARNICIONS I SALSES PER A PEIX
Puré de patates fumades (L), Verdures de temporada rostides (VG),
Mojo verd (SF), Pil-Pil (PE)(SF)

Preus en Euros | IVA inclòs
Peix local fresc. Cafès i infusions sostenibles.

(FS) Fruits secs, (VG) Vegà, (L) Lactosa, (G) Gluten, (PE) Peix, (OUS) Ous, (V) Vegetarià, (C) Crustacis, (SE) Sèsam,
(TRAMUSSOS) Tramussos, (MC) Mol·luscs, (S) Soja, (A) Api, (SF) Sulfits, (PO) Porc, (MO) Mostassa, (ALH) Alcohol, (CA) Cacauets

Siusplau, informi al seu cambrer de qualsevol al·legia o requeriment
dietètic especial que haguem de tenir en compte a l'hora de preparar la seva comanda

POSTRES

Terrina de xocolata
Paté fondant de xocolata i torrades de pa d'espècies caramel·litzades
(L)(OUS)(G)(FS)
9

Poma
Parfait de xocolata blanca satin, vainilla de Madagascar i canyella
(L)(OUS)(G)(FS)
9

Tacos dolços
Tacos dolços de maduixa, ruibarbre i galeta Sablé
(L)(OUS)(G)(FS)
9

Pastís de formatge Biscoff (per compartir)
Pastís de formatge tendre amb galeta Biscoff
(L)(OUS)(G)(FS)
14

Preus en Euros | IVA inclòs
Peix local fresc. Cafès i infusions sostenibles.

(FS) Fruits secs, (VG) Vegà, (L) Lactosa, (G) Gluten, (PE) Peix, (OUS) Ous, (V) Vegetarià, (C) Crustacis, (SE) Sèsam, (TRAMUSSOS) Tramussos, (MC) Mol·luscs, (S) Soja, (A) Api, (SF) Sulfits, (PO) Porc, (MO) Mostassa, (ALH) Alcohol, (CA) Cacauets

Siusplau, informi al seu cambrer de qualsevol al·legia o requeriment dietètic especial que haguem de tenir en compte a l'hora de preparar la seva comanda