



FIRE

LOS OPUESTOS SE ATRAEN



Un fascinante escenario para encuentros culinarios, improvisados o no, en los que el fuego es el elemento principal. Una fusión entre las brasas y la tierra.

La creatividad de FIRE se inspira en la energía del fuego y el resultado es el concepto de que los opuestos se atraen. Cada elemento es paradójicamente complementario y coexiste en un espacio diseñado para que los contrastes resalten. La clave reside en la parrilla central, donde los mejores chefs combinan técnicas centenarias para reinventar sabores modernos siguiendo la norma de que todo vale.

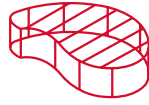
Real food, reinterpretada. El menú, extraído directamente de los elementos de la tierra, supone una renovación en la que la carne, el pescado y las verduras cobran nueva vida. La naturaleza indómita del fuego transforma ingredientes orgánicos y de temporada, creando una atrevida fusión de sabores inesperados.

La atracción subversiva de los polos opuestos le da a FIRE su aire provocador. Un escenario en el que la comida a la parrilla, la coctelería de autor, el talento y la creatividad se dan la mano. Sin ser demasiado serio y con una mentalidad abierta, su carácter hipnótico hace que brille con intensidad a lo largo del día y hasta bien entrada la noche.



@firebarcelona
#firebarcelona
#oppositesattract

ENTRANTES



Jamón ibérico

Jamón ibérico de bellota con tomate
y pan de coca
(G)(CE)
30

Tartar y tuétano

Tartar de vaca de Girona, tuétano asado,
pan Sardo y mostaza de cerveza
(MO)(G)
24



Calamar

Alioli de limón, crumble de hierbas,
vinagreta de Piquillo
(M)(H)(C)(G)(SF)
28

Ajoblanco

Tartar de atún, naranja, salicornia
(PE)(FS)(SF)(G)(L)
28



Provoleta ahumada

Pimientos escalibados, focaccia,
cebolla caramelizada
(L)(G)(V)
20

Aguacate a la brasa

Queso de la Garrotxa, pesto de pistacho,
aceite de cebollino
(FS)(L)(VG)
18

Pescado local fresco. Cafés e infusiones sostenibles.

Precio en Euros | IVA incluido

(FS) Frutos Secos, (VG) Vegano, (L) Lactosa, (G) Gluten, (PE) Pescado, (H) Huevo, (V) Vegetariano, (C) Crustáceos, (SE) Sésamo,
(ALT) Altramuces, (M) Moluscos, (S) Soja, (A) Apio, (SF) Sulfitos, (CE) Cerdo, (MO) Mostaza, (ALH) Alcohol, (CA) Cacahuets

Por favor, informe a su camarero de cualquier alergia o requerimiento
dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su pedido.

DE LA PARRILLA



Solomillo

Solomillo de vaca de Girona
200g+
33

Pluma ibérica

Pluma ibérica
250g+ (CE)
28

Tiras de asado

Añojo Black Angus
400g+
26

Pollo

Pechuga de pollo Payés
400g+
28

ESCOJA SU Salsa PARA CARNE

Chimichurri (SF) / Salsa de pimienta verde (L)(SF)(ALH) / Mojo rojo (SF)



Corvina

Filete de corvina
200g+ (PE)
27

ESCOJA SU Salsa PARA PESCADO

Aceite de limón confitado / Pil Pil (PE)(SF) / Mojo verde (SF)



Berenjena

A la milanesa, chutney de tomate asado,
Idiazabal ahumado, albahaca
(G)(V)
24

GUARNICIONES

Patatas Fritas (VG) / Puré de patatas ahumadas (L) /
Patatas al horno (VG) / Ensalada de temporada (VG)
8

Cogollos de lechuga / Pimientos /
Espárragos / Mazorca de maíz
10

PARA COMPARTIR

Chuletón madurado de vacuno mayor

Lomo alto madurado 1kg+
120

GUARNICIONES Y SALSAS PARA CARNE

Patatas asadas (VG), Ensalada de temporada (VG), Chimichurri (SF), Mojo rojo (SF)

Lubina

Pescado entero (PE)
90/kg

Consultar el peso con el camarero

GUARNICIONES Y SALSAS PARA PESCADO

Puré de patata ahumado (L), Verduras de temporada asadas (VG),
Mojo verde (SF), Pil Pil (PE)(SF)

Pescado local fresco. Cafés e infusiones sostenibles.

Precio en Euros | IVA incluido

(FS) Frutos Secos, (VG) Vegano, (L) Lactosa, (G) Gluten, (PE) Pescado, (H) Huevo, (V) Vegetariano, (C) Crustáceos, (SE) Sésamo,
(ALT) Altramuces, (M) Moluscos, (S) Soja, (A) Apio, (SF) Sulfitos, (CE) Cerdo, (MO) Mostaza, (ALH) Alcohol, (CA) Cacahuets

Por favor, informe a su camarero de cualquier alergia o requerimiento
dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su pedido.

POSTRES



Terrina de chocolate

Paté fondant de chocolate y tostadas de
pan de especias caramelizadas
(L)(H)(G)(FS)

9

Manzana

Parfait de chocolate blanc satin,
vainilla de Madagascar y canela
(L)(H)(G)(FS)

9

Sweet tacos

Tacos dulces de fresa,
ruibarbo y galleta Sablê
(L)(H)(G)(FS)

9

Tarta de queso Biscoff (para compartir)

Tierna tarta de queso
con galleta Biscoff
(L)(H)(G)(FS)

14

Pescado local fresco. Cafés e infusiones sostenibles.

Precio en Euros | IVA incluido

(FS) Frutos Secos, (VG) Vegano, (L) Lactosa, (G) Gluten, (PE) Pescado, (H) Huevo, (V) Vegetariano, (C) Crustáceos, (SE) Sésamo,
(ALT) Altramuces, (M) Moluscos, (S) Soja, (A) Apio, (SF) Sulfitos, (CE) Cerdo, (MO) Mostaza, (ALH) Alcohol, (CA) Cacahuets

Por favor, informe a su camarero de cualquier alergia o requerimiento
dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su pedido.

