

Per a començar

Tapes i recomenacions del FOGOT

Patates braves Fogot 9,5

Porro confitat a la brasa amb sobrassada, maio de tomàquet dolç, formatge de cabra i pinyons 12

Croquetes de tonyina vermella Balfego a l'estil nigiri 13

Croquetes de Black Angus amb cecina i caviar de tòfona 10

Roll de Pà brioix amb llàgrima de pollastre cruixent, maio de chutney de mango i tonkatsu 15

Rulo de full d'arròs vietnamita farcit llagostí cruixent amb alvocat, mango i tartar de tonyina balfegó 16

Els Macarrons del Leo 16

(Paccheri di napoli farcit de carrillera de vedella km 0 a baixa temperatura amb beixamel de tòfona i mousse de formatge)

Albergínia rostida al carbo amb stracciatella, pomodori al pesto, sardina fumada i gelat 13

Carpaccio de vaca vella a la ratlladura de foie amb burrata i picatostes 18

Steak tartar 25

La nostra truita de patata fluida amb tòfona ratllada de temporada 12

Tàrtar de cigala nº 0 amb gelat d'API i ajoblanco de coco 22

Burrata , cremós d'albergínia al carbó amb tomàquet marinat a la vinagreta de mel i festucs 12

Bikini de Pà brioix de pulled pork a baixa temperatura amb maio de ceba confitada 13

Coca de carn de vieira, tonyina vermella amb foie-gras, wakame i Maio de kimchi 15

Lingot de gofre amb formatge trufat , Anxoves i seitó 10

Gran caneló de capón amb beixamel de foie i la seva reducció amb parmesà i ruca 17

Va d'arrossos individuals (tots els nostres arrossos tenen un temps de 17 a 20 min)

Paella d'arròs del delta de pota de pop i cansalada confitada amb all i oli de pimentó de la vera 26

Paella del delta de l'ebre mariner socarrat , fet a la brasa amb carpaccio de gamba 24

Paella d'arròs d'entrecot de vaca vella a la brasa amb 45 dies de maduració 27

Pels que prefereixen el peix

Bacallà del cantàbric amb parmentier de patata, xirivia, ceba confitada i sobrassada de vaca 23

Calamar nacional a la brasa amb exotic majado especiat 24

Salmó noruec fresc amb crosta de festucs a la salsa teriyaki fet a la brassa 17

Tonyina vermella & foie , reducció de fons fosc a el pedro ximenez , teriyaki i faves super baby 22

Carn de vieira amb crema de porro, emulsió d'all negre amb cilantro i cecina de black Angus 18

Pels que prefereixen la carn

Filet de vedella de la terra km0 amb salsa oporto i foie 25

Costella de Xai 21

L'Hamburguesa d'Adrián 17

(Hamburguesa de vaca vella de 45 a 60 dies de maduració amb ceba dolça, bacó de black angus,cheddar fumat i salsa secreta)

Cachopo de vedella de la terra farcit de pernil i formatge 19

Secret ibèric confitat a baixa temperatura a la mel & mostassa 18

Entrecot de vaca vella 65 dies de maduració a la brasa 25

Mitjana de vaca premium Okelan 1 kg 71

... I pels panarres

Pa de vidre amb tomàquet i oli 3,6

Fogassa d'olives verdas 400 g 5,8

FOGOT

R E S T A U R A N T