FOGOT
RESTAURANT

La nostra història

UN SOMNI FET REALITAT

Tot va començar amb una passió compartida pel bon menjar i el desig d'oferir alguna cosa especial a la nostra comunitat. Som la Laura i en Bryan, i amb el temps vam decidir donar vida a un somni: crear un lloc on les persones poguessin gaudir d'una experiència culinària única, aquella que tant ens apassiona.

Gastronomia

AMOR PELS SABORS AUTÈNTICS

Amb anys d'experiència a la cuina i un profund amor pels sabors autèntics, ens vam embarcar en aquesta aventura amb la ferma convicció que cada plat explica una història. Des que vam començar, ens hem dedicat a seleccionar els millors ingredients, inspirats per les nostres arrels i per allò que més ens agrada de la gastronomia.

Passió

UNA EXPERIÈNCIA PER ALS SENTITS

Ens omple d'orgull poder compartir aquest projecte amb vosaltres. Cada detall està pensat perquè us sentiu com a casa, i cada plat reflecteix la nostra passió pel que fem. Volem que cada visita al nostre restaurant sigui una celebració, una experiència per als sentits, on tothom se senti part de la nostra família.

Gràcies per donar-nos l'oportunitat de formar part dels vostres moments especials.

TAPES I RECOMANACIONS | TAPAS Y RECOMENDACIONES

PATATES BRAVES FOGOT — 9'5€
PATATAS BRAVAS FOGOT

PORRO CONFITAT A LA BRASA AMB SOBRASSADA maio de tomàquet dolç, formatge de cabra i pinyons — 12€
PUERRO A BAJA TEMPERATURA CON SOBRASSADA mayo de tomate dulce con queso de cabra y piñones

CROQUETES DE TONYINA VERMELLA balfego a l'estil nigiri — 13€
CROQUETAS DE ATÚN ROJO estilo nigiri

CROQUETES DE BLACK ANGUS amb cecina i caviar de tòfona — 10€
CROQUETAS DE BLACK ANGUS con cecina y caviar de trufa

ROLL DE PÀ BRIOIX amb llàgrima de pollastre cruixent, maio de chutney de mango, cogombret i tonkatsu — 15€
ROLL DE PAN BRIOCHE con lágrimas de pollo crujiente, salsa de mango japonés, pepinillo i tonkatsu

RUL·LO DE FULL D'ARRÒS VIETNAMITA farcit de llagostí cruixent amb alvocat, mango i tartar de tonyina balfegó — 16€
RULO DE HOJA DE ARROZ VIETNAMITA relleno de langostino crujiente con aguacate, mango y tàrtar de Atún balfegó

ELS MACARRONS DE LEO — 16€
(Paccheri di napoli farcit de galta de vedella km zero a baixa temperatura amb beixamel de tòfona i mousse de formatge)
LOS MACARRONES DE LEO
(Paccheri di napoli relleno de galtas de ternera km zero a baja temperatura con salsa de trufa y mousse de parmesano)

ALBERGÍNIA ROSTIDA al carbó amb stracciatella, pomodori al pesto, pinyons, sardina fumada i gelat — 13€
BERENJENA ASADA con stracciatella, pomodoro a la salsa pesto, piñones, sardina ahumada y helado

CARPACCIO DE VACA VELLA a la ratlladura de foie amb burrata i crostonets — 18€
CARPACCIO DE VACA VIEJA a la ralladura de foie con burrata y picatostes

STEAK TÀRTAR — 25€

LA NOSTRA TRUITA DE PATATA FLUIDA amb tòfona ratllada de temporada — 12€
NUESTRA TORTILLA DE PATATA FLUIDA con trufa rallada de temporada

TÀRTAR DE CIGALA Nº 0 amb gelat d'api i ajoblanco de coco — 22€
TÁRTAR DE CIGALA nº 0 con helado de apio y ajoblanco de coco

BURRATA cremós d'albergínia al carbó amb tomàquet marinat a la vinagreta de mel i festucs — 12€
BURRATA cremoso de berenjena al carbón con tomate marinado a la vinagreta de miel y pistacho

BIKINI DE PA BRIOIX DE PULLED PORK a baixa temperatura amb maio de ceba confitada — 13€
BIKINI DE PAN BRIOCHE DE PULLED PORK a baja temperatura y mayonesa de cebolla confitada

COCA DE CARN DE VIEIRA, tonyina vermella amb foie-gras, wakame i maio de kimchi — 15€
COCA DE CARNE DE VIEIRA, atún rojo balfegó con foie-gras, wakame y Maio de kimchi

LINGOT DE GOFRE amb mousse formatge trufat, anxoves i seitó — 10€
LINGOTE DE GOFRE con mousse de queso trufado, anchoas y boquerones

GRAN CANELÓ DE CAPÓ amb beixamel de foie i la seva reducció amb parmesà i ruca — 17€
GRAN CANELÓN DE POLLO DE CORRAL con bechamel de foie en su reducción con parmesano y ruca

VA D'ARROSSOS INDIVIDUALS VA DE ARROCES INDIVIDUALES

El que és bo, es fa esperar

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 allioli de pimentó de la Vera — 26€

PAELLA DE ARROZ DEL DELTA DE PATA DE PULPO a la brasa con papada de cerdo confitada y alioli de pimientón de la Vera

PAELLA DEL DELTA DE L'EBRE MARINER SOCARRAT , fet a la brasa amb carpaccio de gamba — 24€

PAELLA DEL DELTA DEL EBRO MARINERO "SOCARRAT", hecho a la brasa con carpaccio de gamba

PAELLA D'ENTRECOT de vaca vella a la brasa amb 45 dies de maduració — 27€

PAELLA DE ENTRECOT de vaca vieja a la brasa con 45 días de maduraciòn a la brasa

Lo que es bueno, se hace esperar

TODOS NUESTROS ARROCES TIENEN UN TIEMPO
DE ESPERA DE 17 A 20 MIN

PELS QUE PREFEREIXEN CARN PARA LOS QUE PREFIEREN CARNE

FILET DE VEDELLA DE LA TERRA Km0 amb salsa porto i foie — 28€
FILETE DE TERNERA DE LA TIERRA Km0 con salsa oporto y foie

LINGOT DE CABRIT A BAIXA TEMPERATURA — 25€
LINGOTE DE CABRITO A BAJA TEMPERATURA

L'HAMBURGUESA D'ADRIÁN — 17 €
(Burger de vaca vella de 45 a 60 dies de maduració amb ceba dolça, bacó de black Angus,cheddar fumat i salsa secreta)
LA HAMBURGUESA DE ADRIÁN
(Burger de vaca vieja de 45 a 60 dias de maduración con cebolla dulce, beicon de black Angus queso cheddar ahumado y salsa secreta)

CACHOPO DE VEDELLA DE LA TERRA farcit de pernil i formatge — 20 €
CACHOPO DE TERNERA DE LA TIERRA relleno de jamón serrano y queso

SECRET IBÈRIC CONFITAT A BAIXA TEMPERATURA a la mel i mostassa — 18 €
SECRETO IBÈRICO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA a la miel y mostaza

ENTRECOT DE VACA VELLA amb 65 dies de maduració a la brasa — 28€
ENTRECOT DE VACA VIEJA con 65 días de maduración a la brasa

MITJANA DE VACA de 1 kg Dark red Okelan premium — 71 €
CHULETÓN de 1 kg Dark red Okelan premium

... I pels panarres

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET I OLI — 3'6€
PAN DE VIDRIO CON TOMATE Y ACEITE

FOGASSA D'OLIVES VERDES 400 G — 5'8€
HOGAZA DE OLIVAS VERDES 400 G

... Y para los panarras

PELS QUE PREFEREIXEN PEIX PARA LOS QUE PREFIEREN PESCADO

BACALLÀ DEL CANTÀBRIC AMB PARMENTIER DE PATATA, xirivia, ceba confitada i sobrassada de vaca vella — 25€

BACALAO DEL CANTÁBRICO CON PARMENTIER DE PATATA, xirivia, cebolla confitada y sobrasada de vaca vieja

CALAMAR NACIONAL A LA BRASA amb exòtic majado especiat — 24€

CALAMAR NACIONAL A LA BRASA con exótico majado especiado

SALMÓ NORUEC FRESC AMB CROSTA DE FESTUCS a la salsa teriyaki fet a la brasa — 19€

SALMÓN NORUEGO FRESCO CON COSTRA DE PISTACHO a la salsa teriyaki hecho a la brasa

TONYINA VERMELLA I FOIE , reducció de fons fosc al Pedro Ximénez , teriyaki i faves súper baby — 25€

ATÚN ROJO Y FOIE, reducción de fondo oscuro al Pedro Ximénez , teriyaki y habas súper baby

CARN DE VIEIRA AMB CREMA DE PORRO, emulsió d'all negre amb coriandre i cecina de black Angus — 20€

CARNE DE VIEIRA ASADA CON CREMA DE PUERRO, emulsión de ajo negro, cilantro i cecina de black Angus