

W Barcelona

Plaça de la Rosa dels Vents, 1

Barcelona, 08039

Spain

+34 93 295 28 00



FIRE

OPPOSITES ATTRACT

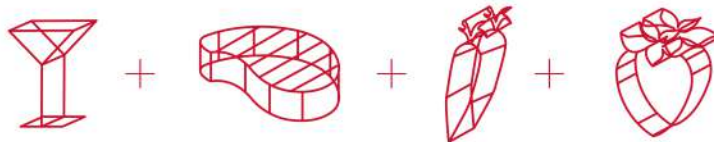


Mariage inspiré entre terre et flammes, autour de l'élément primordial du feu, c'est un cadre séduisant pour des rencontres culinaires spontanées ou théâtrales.

Tirant son énergie brute des flammes, incandescent de créativité, FIRE embrase l'idée selon laquelle les contraires s'attirent. Les éléments se complètent, coexistant dans un espace conçu pour exhiber ses contrastes. La scène centrale est la parrilla au feu de bois, où des chefs cuisiniers chevronnés jouent de techniques ancestrales pour réinventer des saveurs modernes dans un esprit irrévérencieux.

La vraie cuisine est sans cesse réinterprétée. Tiré des éléments de la terre, le menu mise sur une paradoxale simplicité où viandes, poissons et légumes prennent la vedette. Des ingrédients ultra-saisonniers, bio et volontiers sauvages se combinent à la nature imprévisible du feu pour créer une fusion aventureuse de saveurs inattendues.

L'attrait subversif des contraires donne à FIRE son panache provocateur. C'est la scène où convergent cuisson à flamme ouverte, mixologie de pointe et talents de tous ordres. Jamais trop sérieux, toujours audacieux, son attrait hypnotique brûle avec éclat, tout au long de la journée, et jusqu'au cœur de la nuit.



 @firebarcelona
#firebarcelona
#oppositesattract

COCKTAILS DE LA MAISON



L'endroit le plus convoité de Barcelone pour se réunir, le talent artistique de FIRE suscite l'intérêt et l'imagination. La nourriture se mélange et combine des créations de mixologie supprenantes. Osez déguster l'un de nos cocktails signature, quatre créations inventives inspirées de quatre éléments en relation avec le feu.

LAVA

Vodka Absolut, Jus de tomate, Puré de poivron rouge, Sauce Kimchi, Citron Vert

12

SMOKE

Whisky Glenlivet, Sirop Pino Mugo, Bitter truth

12

COAL

Gin Tanqueray, Liqueur de Gingembre, Sirop de Lapsano, Blanc d'oeuf

12

OXYGEN

Vodka Absolut, Sirop de Cannelle, Puré de Goyave, Citron Vert

12

** Produit saisonnier*

Prix en euros | TVA incluse

S'il vous plait, veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire particulier dont nous devons tenir compte lors de la préparation de votre menu.

ENTRÉE



Poireau

Poireau carbonisé, sauce romesco et ses cendres

9

Fromage

Fromage Tomino grille et chutney de tomates

14

Oignon*

Crème d'oignon et fromage Idiazábal

12

Potager

Pommes de terre et champignons dans un jardin de légumes

13

**Ajoutez de la truffe noire fraîche*

12

Salade

Salade de frisée, épinard, brocoli, tomate, oignon borettana, radis, pousses de betterave, cressons et fromage manchego

12

Gaspacho*

Gaspacho de Kombucha et poivrons, croquettes de fromage de chèvre et fruits secs

12



Jambon Ibérique de chêne

Avec tomate râpée et pain de cristal

28

Tartare

Tartare de boeuf avec de la moelle grillée, gel de pomme et croûtons

18

** Ajoutez de la truffe noire fraîche*

12

Crevette rouge géante*

Crevette rouge géante et artichauts grillés, enveloppés dans une feuille de figuier

32

Calamars

Calamars frais grillés et frits avec mayonnaise à l'ail et poivrons

18

Foie gras*

Escalope de foie gras aux champignons et sauce aux myrtilles

18

** Produit saisonnier*

Prix en euros | TVA incluse

S'il vous plait, veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire particulier dont nous devons tenir compte lors de la préparation de votre menu.

POUR CONTINUER



Pâtes

Spaghetti à la sauce tomate
grillée, vanille et ricotta
fumée maison
17

Riz

Risotto au persil, à l'ail noir
et au jaune d'oeuf
16

Citrouille*

Salade de citrouille hokaido
grillée aux lentilles et
épinards avec vinaigrette
aux fruits rouges
15

Chou-fleur*

Chou-fleur fermenté, seigle,
miel et moutarde
15



Langue

Langue de boeuf grillée,
vinaigre de citrouille et
figue, topinambur et moût
de raisin
23

Poulpe

Poulpe au vin rouge, sauce
romesco, huile de persil et
purée de patate douce et
céleri
29

Homard

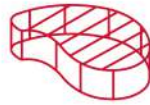
Homard grillé avec sauce
aux oursins et raisins rouges
52

** Produit saisonnier*

Prix en euros | TVA incluse

S'il vous plait, veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire particulier dont nous devons tenir compte lors de la préparation de votre menu.

DU GRILL



Filet de boeuf

Filet de boeuf bio Pirenaica
200g+
35

Tomahawk

Côte de boeuf avec son os
2000g+
140
Min. 2 personness

Agneau

Cuisse d'agneau farcie pour
deux personnes
52

Contre-filet

Contre-filet sur l'os
500g +
39

Poulet

Blanc de poulet fermier
400g +
19

Sanglier*

Longe de sanglier 200g+
22

Porcelet

Carré de porcelet
500g +
26

Turbot

Turbot entier
65€/kg

Morue

Filet de morue
25

Poisson de saison*

Filet de Daurade de Galice
35

Un accompagnement inclus avec la viande / poisson au choix:
pommes de terre sautées, au four ou salade

CHOISI VOTRE SAUCE

Sauces pour les viandes

Chimichurri / Créole / Fromage bleu / Poivre
vert / Champignons / Sauce épicée FIRE

Sauces pour les poissons

Safran et au cava / Beurre, citron et câpres
/ Bisque de fruits de mer

ACCOMPAGNEMENT

Légumes grillés

Asperges / Cœurs / Chou chinois / Broccoli
/ Champignons
7/cada

Accompagnement

Frites / Purée de pomme de terre
fumée / Riz / Pomme de terre cuite
au four / Salade
7/cada

* Produit saisonnier

Prix en euros | TVA incluse

S'il vous plait, veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire
particulier dont nous devons tenir compte lors de la préparation de votre menu.

DESSERT



Pomme

Tarte tatin aux pommes avec crème anglaise et glace vanille

9

Carotte

Gâteau aux carottes avec glaçage à la crème de fromage et gel de carottes

9

Cacao

Dôme de chocolat

13

Banane

Guimauve à la banane avec sa sauce de chocolat chaud

9

Mandarine

Cheesecake caramélisé avec mandarine

9

** Produit saisonnier*

Prix en euros | TVA incluse

S'il vous plaît, veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire particulier dont nous devons tenir compte lors de la préparation de votre menu.