



ferra



RESTAURANTE & LOUNGE BAR
JOCKEY CLUB SP

COZINHA CONTEMPORÂNEA

FERRA

A proposta da cozinha FERRA é compartilhar e celebrar a vida!

Em nosso menu, você poderá navegar pelo **MAR** com nossos peixes e frutos do mar repletos de frescor. Caminhar pela **TERRA** com produtos da nossa horta, e explorar nosso **PASTO** com nossa seleção dos melhores cortes.

Buscamos os melhores ingredientes de cada eco sistema para lhes entregar amor em forma de comida!

SEJA BEM VINDO

**A CASA É SUA
O PRAZER É NOSSO**

QUE SEJA SEMPRE DOCE

Pudim de Tapioca 32

com algodão doce

Frutas vermelhas e balsâmico 38

financier de pistache e espuma de catalana brulée

Mil folhas 32

doce de leite, farofa de paçoca e sorvete de banana

Torrijas espanholas 34

compota artesanal de laranja, pasta de amêndoas

caramelizadas e mousse de chocolate

Ravioli de abacaxi 30

cocada mole, sorvete de côco queimado e pérolas de

menta

Cheesecake defumado e bourbon toffee 32

por Bruno Vertuoso

ENTRADAS

MAR

Tartare de atum com tapioca suflada 52

frutas silvestres, rabanete frutas silvestres e limão

Duo de carpaccio 98

carpaccio de camarão, abacaxi tequila e coentro

carpaccio de polvo, pickles de melância, mousse de abacate e

pérolas de pimenta

Ceviche 62

marinado de frutos do mar da costa brasileira

Crocantes do mar 66

lulas, camarões, aioli e limão

Croqueta de lula 42

aioli de sua própria tinta

Bao de mexilhão 48

manga, aioli de wasabi e chips

Casquinha de siri 44

farofa crocante e queijo tulha

SALADA

Oriental 69

mix de folhas, salmão curado, gergelim, rabanete, pickles e

avocado

PRINCIPAIS

PASTO

Bombom de Alcatra 90

creme de polenta, aspargos, cogumelos, farofa de

castanhas e ovo perfeito

Arroz de pato 228

(3 pessoas)



PARA COMPARTILHAR OU SOLO PARA TI

NA BRASA

Chorizo 168 / 98

Flat Iron 146 / 88

Fraldinha 150 / 90

Acompanha: arroz, farofa, mandioca e vinagrete

*Nossos pratos para compartilhar necessitam de mimos.
O tempo pode variar de acordo com a lotação da casa.*

COUVERT

Pão artesanal de
fermentação natural

Manteiga feita em casa

E outras coisitas mais...

19





ENTRADAS

TERRA

Burrata feita em casa 56

pesto de manjericão, tâmaras e pão artesanal

Batatas bravas 42

recheadas com salsa brava e aioli

Croqueta de cogumelos 38

Couve flor gratinado 42

purê de coco defumado, gratinado com queijo tulha

SALADA

Rúcula 56

manga, romã, queijo de cabra e cebola crocante

PRINCIPAIS

TERRA

Gnocchi de mandioquinha 78

recheado com queijo brie, mel nativo e trufa

Canelone de cogumelos 76

couve crocante

Berinjela à parmegiana 64

*marinada em missô, molho de tomate caseiro,
burrata e manjericão*

Pupunha 80

texturas de pistache, tomate assado e hortelã



ENTRADAS

PASTO

Steak tartare 55

alcaparras aioli e tostadas

Tábua de embutidos e queijos brasileiros 72

Linguiça artesanal aperitivo 52

mostarda e pickles

Pancetta 58

purê de batata doce, milho picante e tempura de quiabo

Tortilla de carne desfiada 38

abacate, salsa verde e sour cream

SALADA

Salada Ferra 69

*folhas verdes, jamon, queijo tulha, duzu, granola salgada
e favo de mel*

PRINCIPAIS

MAR

Peixe do dia 74

legumes, conserva de cogumelos e dashi

Polvo a la galega 98

mil folhas de batata, azeite de páprica e bacon

Arroz cremoso de bacalhau 82

ovo perfeito e bacalhau confit

Polenta de pipoca com Lula 62

em sua própria tinta

Tagliatelle de frutos do mar 90

*lulas, camarões, mexilhões, molho de tomate e
beurre blanc*

Mini arroz de lagostim 88

texturas de abóboras, pupunha e ar de limão

Moqueca mista 250

(3 pessoas)

peixe, camarões e polvo

acompanha: arroz e farofa

Paella de frutos do mar 248

(3 pessoas)