

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**

COUVERT \$24

Pão artesanal de fermentação natural, manteiga com mel e amêndoas, azeitonas pretas, escabeche de salmão.

ENTRADAS DO MAR

Ceviche

Marinado de frutos do mar da costa Brasileira

Casquinha de siri

Carne de siri, farofa de coco com queijo tulha

Croqueta de camarão

Salada oriental

Mix de folha, salmão curado, gergelim, picles de rabanete e avocado

Tartare de salmão

Frutas silvestres, rabanete e molho ponzu

Pasteis da feira para mesa

Costela, Camarão e Queijos

Frigideirinha do mar

Camarões, Lulas, Mexilhões e vôngoles

Crocante do mar

Camarão empanado, lulas empanadas, aioli negro e molho tártaro

ENTRADAS PASTO

Salada Ferra

Folhas verdes, Jamon, Queijo tulha, Duzu, Granola salgada e favo de mel

Linguiça artesanal

*Recheada de queijo
Acompanha: molho de mostarda em grãos,
picles de pepino e limão siciliano*

ENTRADAS TERRA

Burrata caseira

*Pesto, tomate cereja, nozes caramelizadas, esfera de balsâmico
Acompanha:cestos de torradas.*

Couve-flor gratinada

*Purê de couve flor, molho bechamel gratinado
com queijo tulha. fitas de coco tostadas*

Arancini de cogumelo

*Bolinho de arroz italiano com
cogumelos shitake e shimeji*

Salada de rúcula

*Manga, queijo de cabra,
cebola crocante e vinagrete de romã*

Steak tartare

*Cebola crocante, alcaparra,
lasca de queijo tulha e molho especial*

Tortilla de carne desfiada

Tábua de embutidos e queijos

*Embutidos:
Linguiça catalan com e sem pimenta
Queijos:
Duzu, Benzinho, Bofete (azul), Sinueiro e Soberano*

Croquetas de costela

Bolinho com carne de costela

Bao de Polpetone

Pão tipo Bao, Salada de coleslaw, aioli e mini polpetone

Carpaccio de Angus

Carne Angus, aioli de trufa, rúcula selvagem , maçã verde e avelã

PRINCIPAIS MAR

Moceca mistas (Serve 3 pessoas)

Polvo, camarão, peixe e leite de coco
Acompanha: arroz, farofa e pimenta da casa

Paella de frutos do mar

Arroz Bomba, camarão, polvo, lula, mexilhão e vôngole

Peixe do dia em crosta de nuts

Arroz de coco, espuma de curry verde e legumes

Polvo a la galega

Mill folhas de batata, aioli com páprica,
tomate confitado e farofinha

Tagliatelle de frutos do mar

Lula, mexilhão, vôngole, camarão, polvo e molho de tomate

Risoto de camarão

Arroz italiano com camarões

Spaguetti alla vongole

Massa fresca com vôngoles e molho do próprio cozimento

PRINCIPAIS TERRA

Beringela à parmegiana

Marinada em missô, molho de tomate caseiro,
burrata, crounton e molho pesto.

Canelone de cogumelo

Canelone recheado com mix de cogumelo,
molho de cogumelos e couve crocante

ENTRADAS PASTO

Bombom de alcatra

Polenta de milho de pipoca, farofa de castanha,
ovo e molho demi-glacé

Pernil Ferra

Acompanha- arroz branco, farofa, creme de milho
e salada cítrica

Panceta

**HAMBURGUER
BY NOPE BURGUER
(TODOS ACOMPANHAM FRITAS)**

NA BRASA

Chorizo (Serve 2 pessoas)

Acompanha: arroz, farofa, mandioca e vinagrete

Chorizo individual

Acompanha: arroz, farofa, mandioca e vinagrete

Fraldinha (Serve 2 pessoas)

Acompanha: arroz, farofa, mandioca e vinagrete

Fraldinha individual

Acompanha: arroz, farofa, mandioca e vinagrete

Prime Rib (Serve 2 pessoas)

Acompanha: farofa da casa, arroz biro biro

Costela no bafo (Serve 3 pessoas)

Desfiada

*Acompanhamento:
mandioca na manteiga de garrafa,
vinagrete de abacaxi e farofa*

Acompanhamentos

*Arroz branco
Arroz Biro birô
Vinagrete,
Batata Frita
Mandioca frita
Farofa da casa*

Classic

Pão de brioche e nosso exclusivo blend de carne britânica com queijo ou sem queijo.

Italia

Pão de brioche, blend de gado britânico e parmesão de funghi.

*SUJESTÕES DE MOLHOS:
mostarda artesanal, aioli c/ Lemon Pepper e maionese verde.*

México

Pão de brioche, blend de gado Britânico, pimenta jalapeno defumada, cebola caramelizada e especiarias.

*SUJESTÕES DE MOLHOS:
mostarda, wasabi, mostarda verde barbecue spicy*

França

Pão de brioche, blend de gado britânico, queijo prato, mostarda dijon, cebola caramelizada molho inglês.

*SUJESTÕES DE MOLHOS:
mostarda verde, ketchup artesanal, mostarda artesanal.*

Ásia

Pão de brioche, blend de gado britânico, pastas de missô óleo de gergelim e molho de soja.

*SUJESTÕES DE MOLHOS:
maionese artesanal, taré com wasabi,
maionese com wasabi, maionese verde.*

Espanha

Pão de brioche, blend de gado britânico, queijo prato, pimentão defumado e especiarias.

*SUJESTÕES DE MOLHOS:
mostarda artesanal, aioli de Lemon Pepper, molho de cerveja.*

QUE SEJA DOCE

Mil folhas

Doce de leite, farofa de paçoca e sorvete de banana

Pavioli de abacaxi

*Cocada mole, sorvete de coco queimado
com pérolas de menta*

Larikas

Brownie, Banana split e brigadeiros

ferra



RESTAURANTE & LOUNGE BAR
JOCKEY CLUB SP