

Farigola & Menta

BISTRÓ RESTAURANT

NOS GUSTA CONOCERTE,
NOS ENCANTA QUE NOS SIGAS
Y NOS VUELVE LOCOS VOLVER A VERTE.

PARA COMPARTIR O TAPEAR

1	SG	Ensaladilla templada de confit de pato y salsa hoisin.	9,00 €
2		Buñuelo de bacalao con alioli negro a la miel (unidad).	2,75 €
3		Croqueta de gallina al aroma de vainilla (unidad).	2,75 €
4		Croqueta de pato, foie y boletus (unidad).	2,95 €
5		Crujiente de morcilla con pipa garrapiñada y compota de pera.	9,00 €
6		Envuelto de provolone fundido con frutos secos y miel de caña.	9,95 €
7	SG	Salteado de habitas baby, mix de setas, jamón y foie.	11,95 €
8	SG	Revuelto en deconstrucción.	11,95 €
9	SG	Pizza crujiente fría.	6,50 €
10	SG	Surtido de patés caseros.	9,00 €
11		Alcachofas confitadas con jamón, yema trufada y foie.	11,95 €
12	SG	Carpaccio de atún marinado, aguacate y salsa tártara.	11,95 €
13	SG	Carpaccio de pulpo.	14,95€
14	SG	Timbal de salmón marinado al gin con salsa teriyaki.	11,95 €
15	SG	Pulpo a la brasa con base de parmentier y romescu.	15,95€

Cesta de pan: 1 €. Cuenco de tomate: 1,25 €. Cesta de pan sin gluten: 1,50 €.

SG Sin gluten

¿TE APETECE UN CREPE...

1	SG	Brie a la plancha, manzana, nueces, vinagreta dulce y yema	6,50 €
2	SG	Revuelto de calabacín, cebolla, pollo y queso.	6,50 €
3	SG	Bechamel, pollo, jamón y cebolla pochada.	6,50 €
4	SG	Guacamole, crema de queso y salmón.	6,95 €
5	SG	Champiñón a la crema y cebolla pochada con queso brie.	6,50 €
6	SG	Bacon crujiente, cheddar y bechamel.	6,50 €
7	SG	Vegetal de trigueros, cebolla pochada, espinacas, champiñon y gruyere.	6,95 €

Tu crep apto para celiaco/a pidiendo la masa de trigo sarraceno en aquellos que lo indican.

Suplemento: 0,50€

VENGA, UN POCO DE VERDE

1	SG	Ensalada templada de burrata.	12,95 €
2	SG	Canónigos, queso feta a las finas hierbas con bacon, piñones, nueces y vinagreta de miel y manzana.	9,95 €

SG Sin gluten

PLATO INFANTIL: 8,50 €

NUESTROS BAOS 堡子

1	Calamar plancha con salsa mery y mayonesa de wasabi.	5,95 €
2	Jugoso de carrillera, mayonesa de kimchi y cremoso de aguacate.	6,25 €
3	Pato Pekin.	6,50 €

FISH & MEAT

1	Pluma ibérica a baja temperatura, cama de berenjena a la llama, quinoa y shiro miso.	15,95 €
2	SG Lomo de bacalao confitado, salsa de azafrán y compota de pasas.	14,95 €
3	Costilla de cerdo ibérico a baja temperatura con barbacoa coreana.	14,95 €

SG Sin gluten

VIAJE A LAS AMÉRICAS

1	Sandwich de pastrami en pan de centeno con salsa tártara, col morada, cheddar y yema. <i>Emulamos la versión del mítico sandwich del restaurante neoyorquino "Katz".</i>	11,95 €
2	SG Pulled pork. <i>Muchas son las versiones que podrás encontrar a lo largo y ancho de EEUU. Te presentamos la nuestra.</i> Carne macerada y especiada, cocinada a baja temperatura más de 12 horas con un toque de barbacoa y encurtidos. Convierte tu Pulled pork apto para celiaco/a pidiendo el pan sin gluten. (Suplemento: 1,25 €)	9,00 €
3	SG Taco de cerdo asado con tekila, siracha y barbacoa	5,50 €

SG Sin gluten



¿HAS PROBADO NUESTRA
SANGRÍA DE CAVA?



RECETA PATENTADA

14,95 € / 1l.

¿TE ATREVES CON UNA BURGUER?

NUESTRAS CARNES SON 100% PURA RAZA

1		Buey, jugosa carne acompañada de salsa chimichurri, queso provolone y bacon.	9,95 €
2	SG	Bisonte, puro sabor de carne estilo América con salsa texana, queso azul y cebolla crujiente.	11,95 €
3	SG	Búfalo, deliciosa carne ahumada, mostaza de Dijon, queso de cabra y cebolla caramelizada.	11,95 €
4	SG	Wagyu (Kobe), melosa carne en boca con un combinado de panceta ibérica, queso al romero y cebolla pochada al teriyaki.	11,95 €
5		Nebraska, ternera con salsa de boletus, champiñon portobello y foie.	10,50 €
6	SG	Farigola, ternera y cerdo sazonada por nosotros y rellena de queso curado, con huevo, tomate seco, pepinillo y mayonesa.	9,95 €

Tu burger apta para celiaco/a pidiendo el pan sin gluten.

Suplemento: 1,25 €

NUESTRO RINCÓN VERDE

1	SG	Croquetas de mijo con alioli de aguacate.	9,95 €
2	SG	Falso queso de frutos secos.	8,95 €
3		Tempura de verduras con curry rojo de manzana.	8,95 €
4		Hamburguesa vegana.	9,95 €

Farigola
& Menta






DESCÁRGATE NUESTRA APP



Tenemos a disposición de los clientes una carta con toda la información sobre alérgenos.

La empresa no puede garantizar la existencia de trazas.

No se permite el consumo de productos ajenos al local.

Padre Méndez 34. 46900 Torrent. 961 177 258. www.farigolaimenta.com. Síguenos en   

Farigola & Menta

BISTRÓ RESTAURANT

Pastres

1	SG	MELOCOTÓN HELADO Gelificado de melocotón, mango y fruta de la pasión relleno de vainilla natural bourbon y tierra de cacao.	8,00€
2	SG	ROCHER GOLD Cremoso de avellana, mouse de chocolate leche y crujiente en su interior.	8,50€
3		EL AGUACATE Cremoso de chocolate con tierra de brownie, mouse de vainilla y crema de lima en el hueso.	8,50€
4	SG	LA MACETA <i>Gelee</i> de café, cremoso de mantequilla tostada, mousse de café <i>capuccino</i> y "tierra" de café salado.	8,00€
5		Tarta de queso con arándanos... Vas a querer la receta... Noooo!	4,95€
6		<i>Apple strudel</i> con base de turrón y helado.	5,50€
7		Tiramisú... espera! de praliné y crema de choco	5,00€
8		Tarta de mi abuela	5,50€

SG Sin gluten

Tenemos a disposición de los clientes una carta con toda la información sobre alérgenos.

La empresa no puede garantizar la no existencia de trazas.

No se permite el consumo de productos ajenos al local.