FIRMVM
pretende hacerle feliz.

Queremos que usted pueda tener, a través de nuestra propuesta gastronómica, una experiencia de sabores, texturas y colores que sea diferente y única, donde todos sus sentidos se vean gratamente sorprendidos.

Nuestra carta, dinámica y de temporada, refleja una cocina moderna, inspirada en los valores de la gastronomía tradicional y en el legado culinario de nuestros antepasados, pero utilizando técnicas de cocción de vanguardia.

La calidad del producto y sobre todo el sabor quieren ser nuestras señas de identidad.

Gracias por permitirnos compartir este “sueño” con usted.

J. Andrés Fdez. Guerrero

# DEFENDEMOS LO NUESTRO

| | |
|---|---|
| **CATA DE ACEITES (3 tipos)**<br>Degustación de aceites seleccionados y premiados de Andalucía con saladilla de pan | 6,00 € |
| **TOMATE MAR AZUL, REQUESÓN Y CABALLA MEDITERRÁNEA CURADA** | 17,00 € |
| **PULPO SECO, COL LOMBARDA RISOLADA Y "PAPA ARRUGÁ" EN MOJO PICÓN DE PAPAYA** | 22,00 € |
| **GOFRE DE BONIATO, BOQUERONES SECOS FRITOS, HUEVO DE CORRAL Y SALMOREJO** | 20,00 € |
| **FLORES DE ALCACHOFAS (3 Uds.) , YEMA DE HUEVO, VELO SERRANO Y QUESO "EL PARRANDA"** | 21,00 € |
| **QUISQUILLA DE MOTRIL EN CUATRO PASOS** | 22,00 € |
| **AJOBLANCO DE ALGARROBA, TATAKI DE BONITO A LA BRASA Y AGUACATE** | 18,00 € |
| **CIGALAS DE LA LONJA DE MOTRIL(3 Uds.) PRALINÉ DE ALMENDRAS THAI Y ALCACHOFAS SERRANAS** | 21,00 € |

Todos los precios incluyen IVA.

# ABRIENDO FRONTERAS

| | |
|---|---|
| CEVICHE DE CORVINA, DORADA Y SERIOLA CON QUISQUILLA DE MOTRIL | 22,00 € |
| TATAKI DE ATÚN ROJO, CALABAZA Y MAÍZ FRITO | 22,00 € |
| TARTAR DE ATÚN ROJO, ARROZ SALVAJE ALIÑADO, YEMA DE HUEVO Y SPICY MAYO | 22,00 € |
| OSTRAS GILLARDEAU EN MANTEQUILLA AHUMADA AL KAMADO | 3 Und/ 15 €<br>6 Und/ 30 € |



Todos los precios incluyen IVA.

# LOS IMPRESCINDIBLES DE FIRMVM

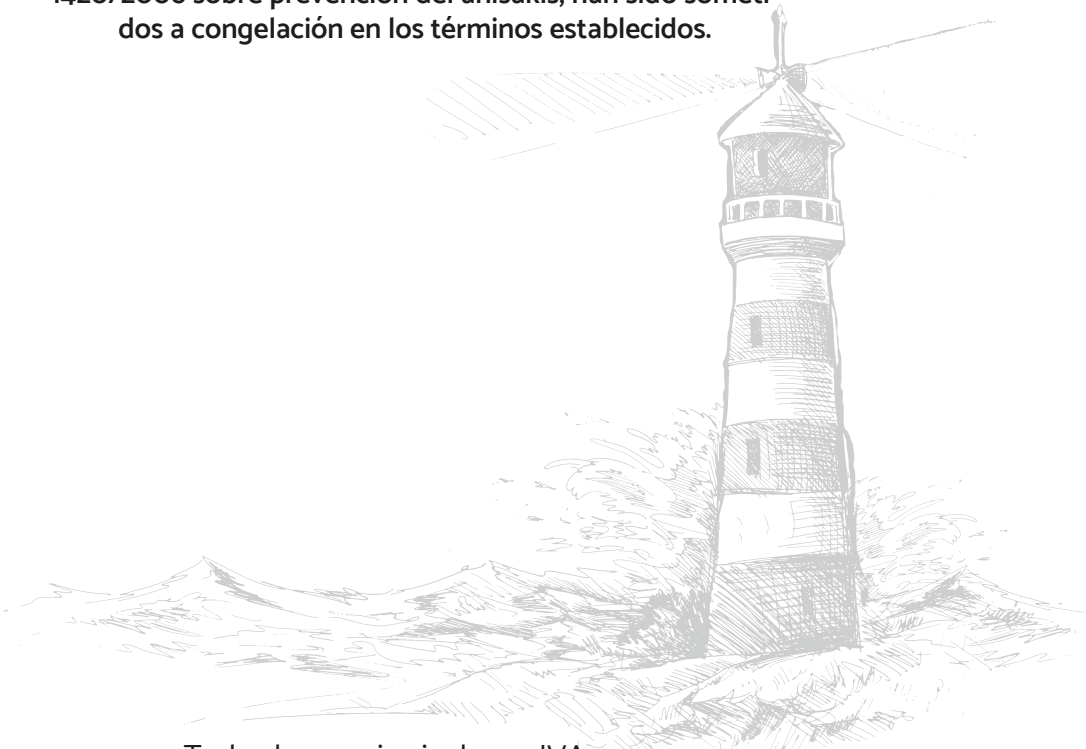
| | |
|---|---|
| GYOZAS DE PATO PEKINÉS Y QUISQUILLA | 21,00 € |
| PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE GAMBA BLANCA DE MOTRIL Y VIEIRA (2 Uds.) | 20,00 € |
| ARROZ MELOSO DE RABO DE TORO, SETAS Y PASTA DE TRUFA | 20,00 € |
| STEAK TARTAR DE TERNERA RETINTA (100 gr) Y TUÉTANO | 22,00 € |

Todos los precios incluyen IVA.

# DEL MAR

| | |
|---|---|
| MERO A LA SALAMANDROÑA, HUEVO ESCALFADO Y VELOUTÉ DE AJO ASADO | 25,00 € |
| RAPE DE LA LONJA DE MOTRIL, CROMATISMO VERDE, JUGO DE PULPO ASADO Y CAVIAR DE RIOFRÍO | 22,00 € |
| VENTRESCA DE ATÚN ROJO CONFITADA, BONIATO Y SHIITAKE | 28,00 € |
| PARGO EN GAZPACHUELO, QUISQUILLA DE MOTRIL Y ALMEJAS | 24,00 € |

•Se pone en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006 sobre prevención del anisakis, han sido sometidos a congelación en los términos establecidos.



Todos los precios incluyen IVA.

# DE LA TIERRA

| | |
|---|---|
| NUESTRA VERSIÓN DEL SOLOMILLO WELLINGTON | 30,00 € |
| PICANTÓN TROPICAL CHEF 2023 | 24,00 € |
| JARRETE DE TERNERA (800 gr) SOBRE PATATA CÍTRICA | 30,00 € |
| CACHOPO DE TERNERA, QUESO COMTÉ, BACON Y YEMA TRUFADA | 25,00 € |
| BURGER DE ANGUS CON PAN “JUANITO BAKER”, TORREZNOS, HUEVO Y SALSA FIRMVM | 17,00 € |



Todos los precios incluyen IVA.

# CARNES SELECCIONADAS AL KAMADO (Barbacoa Japonesa)

FIRMVM ha seleccionado las mejores carnes premium del mercado

| | |
|---|---|
| **T-BONE DISCARLUX (800/1000 gr)** | **45,00 €** |
| **LOMO BAJO DE TERNERA PAJUNA LUJANA (300 gr)** | **27,00 €** |
| **CHULETÓN CLANDESTINO TXOGITXU (900/1300 gr)** | **5,00 €/100 gr.** |
| **SOLOMILLO DE TERNERA RETINTA (220/250 gr)** | **29,00 €** |

**Todas nuestra carnes van acompañadas de patatas baby risoladas, champiñones portobello, piminis fritos y cebolleta asada**

***SERVICIO DE PAN** (FEDERICO JIMÉNEZ, MIGA DE ORO DE ANDALUCÍA)**, AOVE /MANTEQUILLA Y APERITIVO: 1,50 € (por comensal)**

Todos los precios incluyen IVA.

# MENÚ INFANTIL

**-CON REFRESCO Y BOLA DE HELADO** **15,00€ /PLATO**

**Fish & chips** (merluza de pincho acompañada de patatas fritas y mahonesa casera)

**Milanesa** (pollo de corral con patatas naturales)

**Espaguetis / macarrones**
con salsa carbonara o boloñesa



Todos los precios incluyen IVA.

# POSTRES

| | |
|---|---|
| TIRAMISÚ DE CHIRIMOYA Y TÉ MATCHA | 8,00 € |
| LUNA DE ALMUÑÉCAR DE CHOCOLATE CARAMELIZADO Y MANGO | 8,00 € |
| NUESTRO “MOJITO LEMON PIE” | 8,00 € |
| TORRIJA FRÍA DE CHOCOLATE CARAMELIZADO | 8,00 € |
| SORBETE DE CUCHARA (PREGUNTAR POR NUESTRO SURTIDO) | 6,00 € |

Si usted tiene algún tipo de intolerancia alimentaria, por favor, comuníqueselo a nuestro personal de sala.

Todos los precios incluyen IVA.

# MENÚ DE TEMPORADA

Mediodía hasta las 14:45h. No válido sábados, domingos y festivos

**PRECIO: 35,00 € (por persona)**

**PEQUEÑO BOCADO DE BIENVENIDA**

COMENZAMOS CON:

**ENSALADA AVE FIRMVM TROPICAL DE REQUESÓN Y CABALLA**

CONTINUAMOS CON:

**NUESTRO ARROZ SECO "MOLINO ROCA" DE CALAMAR DE ARRASTRE Y GAMBÓN**

PEQUEÑA PAUSA:

**CORTANTE CÍTRICO DEL DÍA**

LIBRE ELECCIÓN:

**· CORVINA LACADA, CREMOSO DE PATATA Y VERDURAS DE TEMPORADA**

**O**

**· JARRETE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA SOBRE PATATA CÍTRICA**

PARA FINALIZAR:

**FIRMVM CHEESECAKE**

**•El menú se servirá por mesas completas**
**•Servicio de pan incluido**
**•Por motivos de los tiempos de servicio, el menú se servirá hasta las 14:45 H. en almuerzos**

Todos los precios incluyen IVA.

# MENÚ ORIGEN

Mediodía hasta las 14:45h., noche hasta las 21:45h.

**PRECIO: 55,00 € (por persona)**
***con maridaje:70,00€**
***con maridaje premium: 80,00€**
**(agua incluida)**

PARA SABOREAR:

- **Aceituna esférica en AOVE picual**
- **Torrija tostada de salmorejo serrano**
- **Concha fina en caviar cítrico**

PARA DEGUSTAR:

- **Croqueta de quisquilla de Motril al ajillo sobre su crema y tartar**
- **Arroz meloso de pulpo seco en cromatismo verde**

DE NUESTRO MAR:

- **Corvina en guiso marengo de calabaza, napado en velouté de ajo añejo asado**

PAUSA CÍTRICA

- **Cortante cítrico del día**

DE NUESTRO CAMPO:

- **Jarrete de ternera confitada sobre patata cítrica**

PRE-POSTRE:

- **Barquillo relleno de chirimoya**

POSTRE:

- **Torrija fría de chocolate caramelizado**

•El menú se servirá por mesas completas
•Servicio de pan incluido
•Por motivos de los tiempos de servicio, el menú se servirá hasta las 14:45 H. en almuerzos y hasta las 21:45 H. en cenas

Todos los precios incluyen IVA.

# MENÚ "CON PASIÓN"

Mediodía hasta las 14:45h. No válido sábados, domingos y festivos

**PRECIO: 70,00 € (por persona)**
***con maridaje: 85,00€**
***con maridaje premium: 95,00€**
**(agua incluida)**

PARA SABOREAR:

- **Aceituna esférica en AOVE picual**
- **Torrija tostada de salmorejo serrano**
- **Concha fina en caviar cítrico**
- **Regañá hojaldrada de requesón y anchoas**
- **Tataki de caballa**

PARA DEGUSTAR:

- **Torreznos sobre mahonesa de kikos**
- **Croqueta de quisquilla de Motril al ajillo sobre su crema y tartar**
- **Arroz meloso de pulpo seco en cromatismo verde**

DE NUESTRO MAR:

- **Rape sobre cromatismo verde salteado, jugo de pulpo asado y caviar de Riofrío**

PAUSA CÍTRICA

- **Cortante cítrico**

DE NUESTRO CAMPO:

- **Nuestra versión del solomillo Wellington de ternera trufada**

PRE-POSTRE:

- **Barquillo relleno de chirimoya**

POSTRE:

- **Mojito lemon pie**

•El menú se servirá por mesas completas
•Servicio de pan incluido
•Por motivos de los tiempos de servicio, el menú se servirá hasta las 14:45 H. en almuerzos y hasta las 21:45 H. en cenas

Todos los precios incluyen IVA.

ESTOS ICONOS LE INDICAN LOS
ALIMENTOS ALÉRGENOS QUE CONTIENE CADA PLATO

GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SÉSAMO

E-X

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

MOLUSCOS

ALTRAMUCES