

*Disponemos de un privado para un máximo de 10 pax.
Con condiciones especiales.*

*Consultas e información en
Tel. +34 676 461 168*

Encuéntranos

*Plaza Miguel Salamero 12
Casco Antiguo, 50004, Zaragoza*

—
676 461 168
—

reservasfarnientezg@gmail.com

Bienvenidos a

farniente

Al sol

(relájate y disfruta)

CAPRI – 15 € (7-8)

Ensalada de tomate, pecorata y pesto genovés.

TABLA DE IBÉRICOS PIRITAURUS- 29€ (11)

PICAÑA MADURADA CON AOVE- 18€ (11)

MOJAMA DE ATÚN CON ALMENDRAS TOSTADAS- 19€ (4-8)

STEAT TARTAR DE MADURADA DE BUEY PIRITAURUS- 21€ (11)

FOIE FARNIENTE- 19€ (11)

Foie fresco extra desvenado macerado en brandy curado a la sal con pimienta negra.

BACALAO FARNIENTE- 18€ (4)

Bacalao a baja temperatura sobre fritada y ajo deshidratado.

TABLA DE QUESOS- 21€ (7-11)

CASANOVA- 22€ (7-10-11)

Tramezzino de sobrasada de vaca Piritaurus y queso tetilla

TRAMEZZINOS FARNIENTE (Pollo, pastrami o Atún)-3,50€

(Preguntar a nuestro personal)

Farniente es el arte de hacer nada. Una vez que ya has hecho lo que tenías que hacer, mereces Farniente. Relajar y disfrutar, dueño de tu tiempo y consciente de la fortuna de haber nacido ser humano. Todo en Farniente está hecho para eso. Cada propuesta gastro y cada elemento estético llevan detrás una historia de cariño que merece la pena ser contada para vivirla. El equipo no son sólo camareros. Son vendedores, en el sentido de seducir con verdad.

Farniente es como estar en la casa de un amigo: vas a tomar una cerveza y lo que te va pasando te va llevando por un camino de disfrute vital compartido hasta el brindis último...siempre belleza, siempre deleite. Desde la terraza al privado pasando por la sala y la barra...nada está por estar y todo está para ti.

La apuesta gastronómica principal está hecha, a partir de lo mejor que puedes encontrar viajando y en modo sostenible, por chefs de prestigio que nos han cuidado y que nos han ayudado a entender que lo bueno bien hecho sublima el placer. Todos van reseñados en nuestros "bocados" y con el nombre de un vividor o vividora de la historia o de iconos de la buena vida que tienen que ver con el producto principal. También la propuesta líquida, con caldos especiales para nuestros clientes, busca hacerles conscientes de su suerte...Eso y mucho más es Farniente.

Directops

(abrir y disfrutar)

CAVIAR DE ESTURIÓN DE SARRIÓN (4)

10 gr. - 25€

20 gr. - 45€

CONSERVAS PREMIUM (2-4-7-13)

Mejillones 16€

Sardinillas picantes- 7,5€

Sardinillas guisadas – 7,5€

OLIVAS RELLENAS DE "FILETES DE ANCHOA" (4)

Hechas a mano - 6€

OSTRAS – 5,50€/ud. (13)

DEGUSTACIÓN DE ACEITES CON DADITOS DE PAN - 10€ (11)

¿Dispuesto a conocer nuestra propuesta?

farniente

bocados

(siéntete especial cerrando los ojos y disfrutando la exquisitez de lo efímero, la brevedad sublime, natural y esencial de lo exquisito... siente Farniente)

CAPO by Azu (Casa Ernesto) - 8€ (4-8-11)

Anguila del delta del Ebro ahumada sobre pan carasatu, y velo de guanchale ibérico con sal negra de carbón activo, microbrotes y piñones.

RITA (Gilda) by Fina (Ca La Pepa) - 9,50€ (4-8-11)

Cogollo de Tudela, con salsa romesco especial, piquillo, ventresca de bonito, anchoa y piparra.

NEGRESKO - 15€ (4-3-7-11)

Esturión ahumado con nata noisette en pan hojaldrado con caviar Baeri

PURA VIDA by Javier Millán (Nueva Karambola) - 6€ (13)

Habitas lágrima con chipirón y cebolla caramelizada.

BELMONDO by Rodri Agüero - 8,50€ (11)

Codorniz escabechada con berenjenas de Almagro y encurtidos.

DANIELLI by Javi y Luis (Casa Pedro) - 5,50€ (4-6-7-8-11)

Pan bao con una base de pesto Rosso, tomates cherry confitados, con conserva de sardinas en salsa teriyaki y ralladura de lima.

farniente

GRACE by Nacho y Pachi *(Disfrutón) - 12€ (3-4-6-11)

Pimientos de cristal, bacalao, cremita de yema de huevo curada y patatas paja.

SINATRA- 4,5€ (4-7-11)

Bizcocho de puerro con mantequilla y anchoa.

AGUSTINA- 4,5€ (4-7-11)

Eclair relleno de crema de queso de Valdecinca, trucha marinada, cebolla caramelizada y velo de guanchale ibérico.

BORBÓN- 9€ (3-7)

Parmentier de patata con huevo a baja temperatura, boletus y emulsión de trufa.

JULITO - 21€ (3-10-11)

Tartar de jamón ibérico.

DOLCE VITA by Miguel Galino (Galino Pueyo) - 11€ (7)

Tartaleta de cuajo de queso de leche de vacas de la comarca de los Monegros.

COKETAS – 4,5€/ud. (7-8)

Croquetas FARNIENTE con coco, chocolate blanco y fruto rojo.

TRUFAS DE CHOCOLATE- 2€/ud. (6-7-8)

Combos

CAVIAR (20gr.) + CHAMPAGNE/CAVA - 95€/65€ (4)

CAVIAR (10gr.) + copita de VODKA BELUGA HELADO - 30€ (4)

12 OSTRAS + botella CHAMPAGNE/CAVA - 105€/85€ (13)

1 OSTRAS-CAVIAR (5 gr.) + copa CHAMPAGNE/CAVA - 15€/12€ (13)

Nuestra propuesta de vinos y bebidas



Precios IVA 10% incluido

Pregunte a nuestro personal si tiene alguna alergia o intolerancia



*Información contenido de alérgenos declarables
(R.D. 126/2005) y (Reglamento UE N° 1169/2011)*