



## Nuestras ensaladas

Verduras de proximidad y temporada tratadas con mimo para que comer sano no sea aburrido

### ENSALADA COCKTAIL

Con langostinos braseados, hojas frescas, manzana y salsa rosa picantona.

7,50€ / ración

### ENSALADA NÓRDICA

Con salmón ahumado, aguacate, hojas frescas, pipas y vinagreta de 3 mostazas.

8,50€ / ración

### ENSALADA HISPANO ITALIANA

Con burrata de 150g, hojas frescas, pesto rosso casero, aceitunas de Aragón y tomatitos.

8,50€ / ración

### QUINOA

Con calabacín, zanahoria, granada, pipas de calabaza y aliño con nuestra vinagreta de mostazas.

4,50€ (250g) / 8,50€ (500g)

## Pastas

Cocinamos la pasta de mejor calidad y la acompañamos con nuestras salsas elaboradas con el mejor producto fresco.

### RIGATONI AL TARTUFO NERO

Pasta estriada acompañada con crema suave de trufa, panceta de cerdo y Parmigiano Reggiano.

7€ / ración (250g)

### CANELONES FOODLONA

• Los de 3 carnes rellenos de asado de tres carnes (pollo, cerdo y ternera) con bechamel y gratinados con dúo de quesos: Parmigiano Reggiano y Comté Reserva.

• Los de marisco rellenos rape y gamba con bechamel de caldo de carabinero.

15€ / 6 unidades

### YAKISOBA ESTILO MIQUEL ANTOJA

Noodles salteados con calamar o pollo, col china, zanahoria y salsa yakisoba al más puro estilo del chef.

7€ / ración (250g)

### LINGUINE CON CALAMAR

Tallarines salteados con ajo, perejil y tomates cherry acompañados de calamar de costa a la plancha.

7€ / ración (250g)



## Verduras

De temporada, para que el sabor sea auténtico.

### ROLLITOS VIETNAMITAS

Rolls de crudités envueltos en papel de arroz acompañados de salsa sweet chili.

7,50€ (8 unidades)

### VICHYSOISE

Suave crema fría de puerro, patata y mantequilla acompañada de picatostes.

6,50€ (750ml)

### “TRINXAT” JOSELITO

De col y patata con lomo de cerdo Joselito.

7€ / ración (250g)

### CREMA 100% ALCACHOFA

Elaborada con alcachofa braseada, aceite y agua

8,50€ (750 ml)

### CREMA DE CALABAZA

Elaborada con calabaza asada, boniato y cebolla

6,50€ (750 ml)

### COUS COUS

Salteado con verduritas al dente

4,50€ (250g) / 8,50€ (500g)

## Tapas

En su punto y elaboradas con ingredientes de temporada.

### LAS BRAVAS

Elaboradas con patata agria km 0 y acompañadas con salsa rosa picante y salsa sriracha.

3€ / ración

### CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO

2€ / unidad de 50g

### CROQUETAS DE SETAS Y TRUFA

1,5€ / unidad de 50g

### BUÑUELOS DE BACALAO, XL.

2€ / unidad

### FOIE MI CUIT

Elaborado por nosotros, acompañado de picos.

12€ / 100 g

### ENSALADILLA RUSA FOODLONA

Elaborada por nosotros con patata, zanahoria, atún, huevo duro, aceitunas, pepinillos, alcaparras y mayonesa.

6€ / ración

### NUESTRO HUMMUS

Suave puré de garbanzos acompañado con picos para dipear.

6,50€ (300g)

### NUESTRO GUACAMOLE

Acompañado de totopos para mojar.

7,50€ (250g)



## Carnes

Cocciones largas y mucho mimo para que sean las más tiernas, melosas y sabrosas que hayas comido nunca.

### PALETILLA DE CORDERO SIN TRABAJO

Asada a baja temperatura, deshuesada y prensada con de salsa de sobrasada y miel.

11€ / ración

### COSTILLAR DE CERDO SWEET & SOUR

Cocinado a baja temperatura y laqueado con salsa agri dulce en el asado final con patatas asadas estilo Foodlona.

9€ / ración

### COSTILLA DE TERNERA ANGUS

Cocinada con sus jugos durante 12 horas acompañada de parmentier de patata estilo francés.

15€ / ración

### POLLO ESTILO COREANO

Elaborado con leche de coco, salsa Gochujang, acompañado de cacahuetes y arroz de sésamo.

6€ (250g) / 11€ (500g)

### POLLO TERIYAKI

Salteado en el wok, acompañado de nuestra salsa teriyaki casera, sésamo, itotogarashi y arroz de soja.

6€ (250g) / 11€ (500g)

### MELOSO DE TERNERA

Carrillera de ternera cocinada durante 8 horas en vino tinto y sus jugos.

11€ / ración

### ALITAS DE POLLO FOODLONA

Marinadas con 10 especias, horneadas y pintadas con salsa Hoisin.

7,50€ / ración

### NUESTRAS ALBÓNDIGAS

Super tiernas acompañadas de arroz al vapor

7,50€ / ración



## Pescados

Del mar a la mesa. Todo elaborado con producto fresco.

### TARTAR ESTILO ANTOJA

De atún o salmón (a escoger) marinado con mirin, sake, salsa de soja y wasabi, acompañado de aguacate aliñado.

12€ / ración

### SUQUET DE RAPE Y MARISCO

Receta de pescadores del mediterráneo, elaborado con fumet de gamba y picada tradicional acompañada con patata escarificada y mejillones.

9,50€ / ración

### BACALAO & ROMESCO

Lomo de bacalao de primera calidad frito en harina de garbanzo y gratinado con nuestra salsa romesco.

10,50€ / ración

### NUESTRO CALAMAR XL

Calamar de 500g acompañado con patata asada y huevos fritos.

16€ / ración

### PULPO Á FEIRA

Pulpo cocido al punto acompañado de patatas y espolvoreado con pimentón dulce y picante.

11€ / ración

### MERLUZA EN SALSA VERDE

Elaborada a nuestra manera, acompañada de almeja fresca.

9€ / ración.

## AVISO PARA LAS PERSONAS CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS

Consulte a nuestro personal, este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece.

## Paellas

Uno de nuestros fuertes, por la delicada y laboriosa elaboración de los caldos, la marca y con la mejor materia prima.

### NUESTRA FIDEUÁ

Elaborada con caldo carabinero, marca de cebolla y sepia y servida con gamba roja y mejillones.

12€ / ración

### ARROZ DE PLUMA IBÉRICA CON POKER DE SETAS

Elaborado con fumet de carne y acompañado de pluma ibérica y 4 setas a elección del chef.

14€ / ración

### ARROZ DE MARISCO

Con nuestro fumet de gamba y carabinero acompañado de gambas, mejillones, sepia y calamar.

15€ / ración

### ARROZ VEGGIE

Arroz de verduras elaborado con fumet puramente vegetal y acompañado de salsa romesco.

12€ / ración

### ARROZ DE BOGAVANTE

Elaborado con fumet de marisco, sofrito de sepia y acompañado de calamar.

22€ / ración

### PAELLA MIXTA

Con pollo, costillas de cerdo, langostinos, mejillones y elaborada con caldo de cangrejo, galera y azafrán.

12€ / ración



\* Pedido mínimo dos raciones.  
\* Se pedirá una fianza de 30€ por la paella. Una vez sea devuelta en perfecto estado, se devolverá el importe íntegro de la fianza.



## Postres y pasteles

Elaborados por nuestro equipo de pastelería liderado por Valentina Loretto y con la mejor materia prima del mercado. Utilizamos productos de Valrhona, uno de los mejores productores de chocolate del mundo, y para nosotros, el mejor.

### CHOCOLATE LOVER

Cre moso de chocolate blanco, bizcocho de cacao sin harina, crocante de almendra, mousse de chocolate al 70% y perlas crujientes.  
4,50€

### TIRAMISÚ

Suave crema de mascarpone, bizcocho de soletilla, cacao y café.  
4,50€

### YUZU PIE

Crema de yuzu (cítrico japonés), merengue seco y crumble.  
4,50€

### CHEESE CAKE

Pastel cremoso de queso, con base de galleta y cubierto de frutos rojos en mermelada y al natural.  
4,50€

### CARROT CAKE

Bizcocho esponjoso de zanahoria con especias y frosting suave de queso.  
4,50€

### BERRY FUSION

Mousse y cremoso de fresa con crujientes de frambuesa.  
4,50€

### GRILLED BANANA

Cre moso de vainilla, plátano salteado y crumble de nueces de Pecan.  
4,50€

Realizamos pasteles exclusivos por encargo, pídenos más información.



### AVISO PARA LAS PERSONAS CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS

Consulte a nuestro personal, este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece.

### Encargos y Recogidas

Encargos con un mínimo de **48h de antelación**

**Pedido mínimo de 25€**

Recogida: Riera de Canyadó, 44 (08911) Badalona

### Contacto

93 669 25 63 o [store@foodlona.com](mailto:store@foodlona.com)

¡Platos elaborados al momento con ingredientes frescos y de calidad!

### Horario de recogidas

de jueves a domingo de 11h a 16h

Más información

[www.foodlona.com](http://www.foodlona.com)



@foodlona



@foodlona



## Nuestra Carta

# FOODLONA

by Miquel Antoja

