



*Bones festes!*

**FOODLONA**

by Miquel Antoja





## Aperitius

Croquetes cremoses de pernil ibèric	2€/un.
Croquetes de bolets i tòfona	1,50€/un.
Croquetes de pollastre rostit XL	2€/un.
Bunyols de bacallà	2€/un.
Gilda de salmó fumat Benfumat <i>olives, piparra, tomàquet sec, cogombres</i>	3€/un.
Mini brioix farcit de steak tartar	5,50€/un.
El nostre foie mi-cuit <i>amb torradetes, sal Maldon i reducció de Porto</i>	12€/100g.
Mini tartaleta cocktail <i>llagostins, cranc i salsa rosa Foodlona</i>	3€/un.
Mini tartaleta d'alvocat i salmó fumat	3€/un.
Mini tartaleta amb crema de dàtil i bacó cruixent	2,50€/un.

## Entrants

Amanida de roast beef <i>amb fruita seca, fulles fresques i mostasses</i>	9,50€/ració
Tàrtar de tonyina <i>amb vinagreta japonesa i alvocat marinat</i>	15€/ració
Tàrtar de salmó <i>amb vinagreta japonesa i alvocat marinat</i>	13,50€/ració
El nostre pop a la gallega	11€/ració
Canelons freds de carbassó <i>amb brandada de bacallà i olives d'Aragó</i>	11€/2 un.

## Crems i sopes

Escudella tradicional	11€/800 ml.
Galets cuinats	3,50€/ració
Galets XL farcits de pilota	6,50€/8 un.
Cigrons i terrina de carn d'olla	6,50€/ració
Sopa de peix <i>galera, cranc i rap</i>	10,50€/800ml.
Crema de carxofes	8,50€/800ml.

## Els canelons

Els de rostit de 3 carns <i>(vedella, pollastre i porc) amb beixamel tradicional, Grana Padano ratllat i mantega Cadí</i>	15€ (safata de 6 unitats)
Els de rap i llagostí <i>amb beixamel de carabiner, Grana Padano ratllat i mantega Cadí</i>	15€ (safata de 6 unitats)
Els de verdures <i>(espinacs, carbassó, porro i pastanaga) amb beixamel vegetal, Grana Padano ratllat i mantega Cadí</i>	12€ (safata de 6 unitats)

\* Si no s'especifica el contrari es lliuraran sense gratinar.

## Per als més petits

Fingers de pollastre extra cruixents <i>amb patates fregides i ketchup casolà</i>	7€/ració
Mandonguilles de vedella i porc, <i>guisades amb salsa de tomàquet i acompanyades d'arròs</i>	7,50€/ració

## Carns

Fricandó de vedella <i>amb carreretes i arròs blanc</i>	11,50€/ració
* Cuixes de pollastre marinades en 3 coccions amb salsa de prunes	8€/ració
* Espatlla de xai de 1,200g <i>cuinada a baixa temperatura amb salsa dels seus succs</i>	40€/un.
* Espatlla de xai sense feina <i>amb salsa de sobrassada i mel</i>	13€/ració
* Melós de vedella elaborat <i>amb la galta a baixa temperatura</i>	13€/ració
* Garrí al forn	18€/ració 145€/sencer (pes 3,5 kg)

## Guarnicions

(A escollir per les carns assenyalades\*)

Patata panadera rostida
Parmentier de patata
Verdures saltejades
Moniato rostit amb herbes fresques

## Peixos

Suquet de rap i gambeta vermella <i>amb musclos i patates</i>	15,50€/ració
Rap amb romesco, <i>ceba caramel·litzada i patata al forn</i>	14€/ració
Llom de bacallà <i>amb tomàquet, espinacs i gratinat amb allioli</i>	16,50€/ració

## Les postres

Nadal <i>mousse de festuc, compota de fruits vermells, cruixent de festucs i pa de pessic de fruits vermells.</i>	6,50€/un.
Hazelnuts Caramel Coffee <i>pa de pessic gioconda d'ametlla, mousse de caramel, merenga d'avellanes i ganache muntada de cafè.</i>	6,50€/un.
Torró <i>cruixent d'avellana i xocolata amb llet, cremós de praliné d'ametlla, confitura de taronja i mousse d'ametlla.</i>	6,50€/un.
El nostre arbre de Nadal de xocolata <i>xocolata Valrhona (blanc, amb llet o negre) amb fruits secs i base de cereals cruixents (per a 4-6 persones)</i>	35€/un.



### AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

Consulti al nostre personal, aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix

## Aquestes festes cuinem nosaltres!

### CONDICIONS

- Aquesta carta està pensada específicament per a les dates assenyalades; **24, 25, 26 i 31** de desembre **2020**. El dia **6** de gener de **2021** tenim preparat un menú especial dia de Reis.
- Recomanem realitzar la comanda amb antelació ja que cuinem al dia i per garantir la qualitat hi haurà unitats limitades.
- En el moment de fer la reserva s'haurà **d'abonar el 100% del total de la comanda**.
- Una setmana abans de la data de recollida es podrà cancel·lar la comanda i es retornarà la totalitat de l'import abonat. Passada aquesta data no s'admetran cancel·lacions ni modificacions en les comandes ja realitzades.

### HORARIS DE NADAL

- La recollida dels plats de la carta de Nadal és exclusiva per als dies i horaris assenyalats a continuació:
- \* **24/12/2020** Nit de Nadal: de **16h a 20h**
- \* **25/12/2020** Dia de Nadal: d'**11h a 14h**
- \* **26/12/2020** Sant Esteve: d'**11h a 14h**
- \* **31/12/2020** Cap d'any: de **16h a 20h**
- \* **06/01/2021** Dia de Reis: d'**11h a 15h**
- Dies tancats: **27, 28 i 29** de desembre **2020**, de **1 al 4** i del **7 al 13** de gener **2021**.

La resta de dies estarem oberts en horari habitual, d'**11h a 16h**.

### RESERVES I RECOLLIDES

Riera de Canyadó, 44 (08911) Badalona  
Telf: **93 669 25 63 - 603 466 710**

Carrer Girona, 71 (08009) Barcelona  
Telf: **93 192 99 15 - 678 253 987**

Mail: [store@foodlona.com](mailto:store@foodlona.com)

### Més informació

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



@foodlona



@foodlona