



¡Felices fiestas!

FOODLONA

by Miquel Antoja





Aperitivos

Croquetas cremosas de jamón ibérico	2€/un.
Croquetas de setas y trufa	1,50€/un.
Croquetas de pollo asado XL	2€/un.
Buñuelos de bacalao	2€/un.
Gilda de salmón ahumado Benfumat <i>aceitunas, piparra, tomate seco, pepinillos</i>	3€/un.
Mini brioche relleno de steak tartar	5,50€/un.
Nuestro foie mi-cuit <i>con tostaditas, sal Maldon y reducción de Oporto</i>	12€/100g.
Mini tartaleta cocktail <i>langostinos, cangrejo y salsa rosa Foodlona</i>	3€/un.
Mini tartaleta de aguacate y salmón ahumado	3€/un.
Mini tartaleta con crema de dátil y bacon crujiente	2,50€/un.

Entrantes

Ensalada de roast beef, <i>con frutos secos, hojas frescas y mostazas</i>	9,50€/ración
Tartar de atún <i>con aliño japonés y aguacate marinado</i>	15€/ración
Tartar de salmón <i>con aliño japonés y aguacate marinado</i>	13,50€/ración
Nuestro pulpo a la gallega	11€/ración
Canelones fríos de calabacín <i>con brandada de bacalao y aceitunas de Aragón</i>	11€/2 un.

Cremas y sopas

"Escudella" tradicional	11€/800 ml.
Galets cocinados	3,50€/ración
Galets XL rellenos de "pilota"	6,50€/8 un.
Garbanzos y tarrina de "carn d'olla"	6,50€/ración
Sopa de pescado <i>galera, cangrejo y rape</i>	10,50€/800ml.
Crema de alcachofas	8,50€/800ml.

Los canelones

Los de asado de 3 carnes <i>(ternera, pollo y cerdo) con bechamel tradicional, Grana Padano rallado y mantequilla Cadí</i>	15€ (bandeja de 6 unidades)
Los de rape y langostino <i>con bechamel de carabinero, Grana Padano rallado y mantequilla Cadí</i>	15€ (bandeja de 6 unidades)
Los de verduras <i>(espinacas, calabacín, puerro y zanahoria) con bechamel vegetal, Grana Padano rallado y mantequilla Cadí</i>	12€ (bandeja de 6 unidades)

* Si no se especifica lo contrario se entregarán sin gratinar.

Para los más pequeños

Fingers de pollo extra crujientes <i>con patatas fritas y ketchup casero</i>	7€/ración
Albóndigas de ternera y cerdo, <i>guisadas con salsa de tomate y acompañadas de arroz</i>	7,50€/ración

Carnes

Fricandó de ternera <i>con senderuelas y arroz blanco</i>	11,50€/ración
* Muslos de pollo marinados en 3 cocciones <i>con salsa de ciruelas</i>	8€/ración
* Paletilla de cordero de 1.200g <i>cocinada a baja temperatura con salsa de sus jugos</i>	40€/un.
* Paletilla de cordero sin trabajo <i>con salsa de sobrasada y miel</i>	13€/ración
* Meloso de ternera <i>elaborado con la carrillera a baja temperatura</i>	13€/ración
* Cochinillo al horno	18€/ración 145€/entero (peso 3,5 kg)

Guarniciones

(a escoger para las carnes señaladas*)

Patata panadera asada
Parmentier de patata
Verduras salteadas
Boniato asado con hierbas frescas

Pescados

Suquet de rape y gambita roja <i>con mejillones y patatas</i>	15,50€/ración
Rape con romesco, <i>cebolla caramelizada y patata al horno</i>	14€/ración
Lomo de bacalao <i>con tomate, espinacas y alioli gratinado</i>	16,50€/ración

Postres

Navidad <i>mousse de pistacho, compota de frutos rojos, crujiente de pistacho y bizcocho de frutos rojos.</i>	6,50€/un.
Hazelnuts Caramel Coffee <i>bizcocho gioconda de almendra, mousse de caramelo, merengue de avellanas y ganache montada de café.</i>	6,50€/un.
Turrón <i>crujiente de avellana y chocolate con leche, cremoso de praliné de almendra, confitura de naranja y mousse de almendra.</i>	6,50€/un.
Nuestro árbol de navidad de chocolate <i>chocolate Valrhona (blanco, con leche o negro) con frutos secos y base de cereales crujientes (para 4-6 personas)</i>	35€/un.



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.

¡ Estas fiestas cocinamos nosotros !

CONDICIONES

- Esta carta está pensada específicamente para las fechas señaladas; **24, 25, 26 y 31** de diciembre **2020**. El día **6** de enero de **2021** tenemos preparado un menú especial día de Reyes.
- Recomendamos realizar el pedido con antelación ya que cocinamos al día y para garantizar la calidad habrá unidades limitadas.
- En el momento de hacer la reserva se deberá **abonar el 100% del total del pedido**.
- Una semana antes de la fecha de recogida se podrá cancelar el pedido y se devolverá la totalidad del importe abonado. Pasada esa fecha no se admitirán cancelaciones ni modificaciones en los pedidos ya realizados.

HORARIOS DE NAVIDAD

- La recogida de los platos de la carta de Navidad es exclusiva para los días y horarios señalados a continuación:
- * **24/12/2020** Nochebuena: de **16h a 20h**
- * **25/12/2020** Día de Navidad: de **11h a 14h**
- * **26/12/2020** San Esteban: de **11h a 14h**
- * **31/12/2020** Fin de año: de **16h a 20h**
- * **06/01/2021** Día de Reyes Magos: de **11h a 15h**
- Días cerrados: **27, 28 y 29** de diciembre **2020**, del **1** al **4** y del **7** al **13** de enero **2021**.

El resto de días estaremos abiertos en horario habitual, de **11h** a **16h**.

RESERVAS Y RECOGIDAS

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

Más información

www.foodlona.com



@foodlona



@foodlona