



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

COUS COUS

Con aguacate, zanahoria, cebolla, pasas, granada y aliñado con vinagreta cítrica.

4,50€ (250g) / 8,50€ (500g)

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€ (250g) / 13€ (500g)

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 carabinera.

3,50€ por unidad

YAKISOBA ESTILO MIQUEL ANTOJA

Noodles salteados con calamar de playa, col china, zanahoria, langostinos y salsa yakisoba al más puro estilo del chef.

7€ (250g) / 13€ (500g)



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)

SALMOREJO CON FRESA

Elaborado con tomate, fresa, pan, aceite, ajo y acompañado de huevo duro y jamón ibérico.

8,50€ (750ml)

GAZPACHO DE CEREZAS

Gazpacho tradicional con un toque de cereza.

7,50€ (750 ml)

VICHYSOISE

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

6,50€ (750ml)

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

BUÑUELOS DE BACALAO, XL.

2€ / unidad

FOIE MI CUIT

Elaborado por nosotros, acompañado de picos.

12€ / 100 g

ENSALADILLA RUSA FOODLONA

Verduras cocinadas con mucho mimo, aliñada con toques orientales y un punto picante.

6€ / ración

NUESTRO HUMMUS

Suave puré de garbanzos acompañado con picos para dippear.

6,50€ (300g)

BOCATA DE CALAMARES

Mollete relleno de calamares a la andaluza, hojas frescas, mayonesa cítrica y mostaza de hierbas.

8€ / unidad

HUEVOS ESTRELLADOS CON JOSELITO

Huevos y patatas fritas con chorizo Joselito.

7,50€ / ración



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, acompañada de mazorcas al wok y salsa de su cocción.

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 cacahuetses 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



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 escarbachada 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 300g acompañado con patata asada, huevo frito y katsubushi.

14,50€ / ración

PULPO Á FEIRA

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

11€ / ración

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 POKER DE CARNES

Elaborado con fumet de carne y acompañado con 4 carnes 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

* 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.

ARROZ VEGGIE

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

12€ / ración

BOGAVANTE FORMENTERA

Bogavante, patatas y huevos fritos. (1 bogavante cada 2 personas).

precio SM



Alérgenos

ALTRAMUCES

CONTINJE GLUTEN

FRUTOS DE CÁSCARA

LÁCTEOS

PESCADO

APIO

CRUSTÁCEOS

GRANOS DE SÉSAMO

MOLLUSCOS

SOJA

CACAHUETES

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

HUEVOS

MOSTAZA

* Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria avise a nuestro personal, podemos adaptar la mayoría de platos.



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

Crema 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

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

TROPICAL

Crema de fruta de la pasión, mousse de mango y gelatina de mango y lima.
4,50€

PIÑA COLADA

Crema de coco, piña, naranja y crumble (sin alcohol).
4,50€



Realizamos pasteles exclusivos por encargo, pídenos más información.

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

¡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



@foodlona



@foodlona



Nuestra Carta

FOODLONA
by Miquel Antoja

