



*La Nostra Carta*

**FOODLONA**

by Miquel Antoja





## Amanides

Verdures de proximitat i temporada tractades amb cura perquè menjar sa no sigui avorrit.

<b>QUINOA</b>	6,50 €
Carbassó, pastanaga, pipes de carbassa i vinagreta de mostassa.	/ 250 g
<b>COCKTAIL</b>	8,50 €
Fulles fresques, llagostins, fruita de temporada i la nostra salsa rosa picantona.	/ ració
<b>BURRATA</b>	9,50 €
Fulles fresques, pesto rosso casolà, tomàquets i olives d'Aragó.	/ ració
<b>ROAST BEEF</b>	8,50 €
Fulles fresques, llom de bou marinat i rostit, trio de mostasses i fruits secs.	/ ració
<b>SALMOREJO DE MADUIXA</b>	8,50 €
Acompanyat amb oli d'alfàbrega i crostons.	/ 750 ml
<b>TEXTURES DE BACALLÀ</b>	8,50 €
Fulles fresques, bacallà en 3 textures (mini bunyols, esqueixat amb olivada i brandada) i salsa romesco.	/ ració

### 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.

## Gourmettona

Per als paladars més exigents.

<b>EL NOSTRE FOIE MICUIT</b>	12 €
Amb sal Maldon i reducció de Porto.	/ 100 g
<b>TARTAR DE SALMÓ</b>	13,50 €
Marinat estil japonès i amb una base d'alvocat amb amaniment cítric.	/ ració
<b>TARTAR DE TONYINA</b>	15 €
Marinat estil japonès i amb una base d'alvocat amb amaniment cítric.	/ ració



## Pastes

Cuinem la pasta de millor qualitat i l'acompanyem amb les nostres salses elaborades amb el millor producte fresc.

<b>RIGATONI AL TARTUFO NERO</b>	8 €
Pasta estriada acompanyada amb crema suau de tòfona, cansalada de porc i Grana Padano.	/ 300 g
<b>YAKISOBA ESTIL MIQUEL ANTOJA</b>	7,50 €
Noodles saltejats amb pollastre, col xinesa, pastanaga i salsa yakisoba al més pur estil del xef.	/ 250 g
<b>NOODLES ASIÀTICS VEGGIES</b>	7 €
Noodles saltejats amb gingebre i ceba tendra, llet de coco, salsa coreana picant Cochujiang, bròquil i bolets.	/ 250 g
<b>CANELONS FOODLONA</b>	15 €
Farcits d'un rostit de 3 carns (pollastre, porc i vedella) i verdures, banyats amb beixamel i Grana Padano.	/ safata de 6 unitats
<b>FIDEUÀ DE MARISC</b>	8,50 €
Amb sèpia, gambeta vermella i musclo.	/ 250 g

## Tapes

En el seu punt i elaborades amb ingredients de temporada.

<b>ENSALADA RUSSA FOODLONA</b>	6 €
Elaborada per nosaltres amb patates, pastanaga, tonyina, ou dur, olives, cogombres, tàperes i maionesa.	/ 300 g
<b>EL NOSTRE HUMMUS</b>	6,50 €
Suau puré de cigrons acompanyat amb bastonets.	/ 300 g
<b>PULPO Á FEIRA</b>	11 €
Pop cuit al punt acompanyat de patates i empolvorat amb pebre vermell dolç i picant.	/ ració
<b>CROQUETES DE BOLETS I TÒFONA</b>	1,50 €
	/ unitat
<b>CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC</b>	2 €
	/ unitat
<b>CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT XL</b>	2 €
	/ unitat
<b>CROQUETES D'ARRÒS CREMÓS DE VERDURES I BRIE</b>	3 €
	/ unitat
<b>BUNYOLS DE BACALLÀ</b>	2 €
	/ unitat





## Carns

*Coccions llargues i molta cura perquè siguin les més tendres, meloses i saboroses que hagis tastat mai.*

<b>POLLASTRE TERIYAKI</b>	6,50 €
Saltat acompanyat de la nostra salsa teriyaki casolana, sèsam i arròs blanc estil japonès.	
<b>COSTELLAM DE PORC</b>	10,50 €
Cuinat en forn a baixa temperatura, lacat amb la nostra salsa agredolça i acompanyat de parmentier de patata.	
<b>MANDONGUILLES</b>	7,50 €
50% vedella, 50% porc, cuinades amb salsa de tomàquet casolana i acompanyades d'arròs blanc.	
<b>POLLASTRE CRUNCHY</b>	8 €
Amb tocs asiàtics, maionesa i una base de parmentier de patata.	
<b>MELÓS DE VEDELLA</b>	11 €
Galta de vedella cuinada 8 hores amb verduretes i vi negre, premada en forma de rul-lo acompanyada de la seva salsa i parmentier de patata.	
<b>ESPATLLA DE XAI</b>	11 €
Rostida a baixa temperatura, desossada, premada en forma de rul-lo amb salsa de sobrassada i mel i parmentier de patata.	

## Pastissos

<b>CHEESECAKE</b>	4,50 €
Pastís cremós de formatge amb base de galeta i cobert de fruits vermells en mermelada i al natural.	
<b>CARROT CAKE</b>	4,50 €
Pa de pessic esponjós de pastanaga i canyella amb frosting suau de formatge.	
<b>AMERICAN CHOCOLATE CAKE</b>	5,50 €
Pa de pessic de xocolata estil americà amb ganache muntada de gianduja.	
<b>LA NOSTRA TORRADA DE SANTA TERESA</b>	5,50 €
Elaborada amb brioix del Forn Can Bertran i acompanyada amb crema pastissera.	



## Arrossos

*Elaborades al moment (previ encàrrec)*

<b>FIDEUÀ DE MARISC</b>	12 €
Elaborada con fumet de carabinero, marca de sepia, servida con calamar costa, gambita roja y mejillones.	
<b>ARRÒS DE MARISC</b>	15,50 €
Elaboració amb brou de carabiner, marca de sèpia, servit amb calamar costa, gambeta vermella i musclos.	
<b>ARRÒS DE RAP A L'ANDALUSA</b>	14,50 €
Elaboració amb brou de galera i rap, acompanyat de pebrots de Padró i maionesa cítrica.	
<b>ARRÒS DE PLOMA IBÈRICA</b>	14,50 €
Elaboració amb brou de carn, acompanyat de bolets variats a elecció de xef.	
<b>ARRÒS DE VERDURES</b>	13,50 €
Elaboració amb brou purament vegetal, verdures a la brasa i acompanyat de salsa romesco.	

*\* Comanda mínim dues racions.*

*\* Per a la seva comoditat, els arrossos es lliuraran emplatats en safates d'un sol ús. Amb una comanda de mínim 8 racions del mateix tipus d'arròs se li podrà servir en paella, si ho desitja.*

## Postres en vaset

<b>CHOCOLATE LOVER</b>	5,50 €
Cremós de xocolata blanca, pa de pessic de cacau sense farina, crocant d'ametlla, mousse de xocolata al 70% i perles cruixents.	
<b>TIRAMISÚ</b>	5,50 €
Suau crema de mascarpone, melindro, cacau i cafè.	
<b>LEMON &amp; GINGER</b>	5,50 €
Mousse de llimona, cremós de llimona i alfàbrega, gelatina de gingebre i crumble de llimona.	
<b>BERRY FUSION</b>	5,50 €
Mousse i cremós de maduixa amb coulis de fruits vermells.	
<b>GRILLED BANANA</b>	5,50 €
Mousse de vainilla, plàtan i poma saltats, caramel i crumble de nous de Pecan.	



## INFORMACIÓ I CONDICIONS

Suma't al nostre grup VIP i assabenta't el primer de nous plats i novetats.

603 46 67 10 (Badalona)  
678 25 39 87 (Barcelona)

### ENCÀRRECS I RECOLLIDES

Encàrrecs amb un mínim de  
**48h d'antelació**

Recollida:

**Badalona:** Riera de Canyadó, 44 (08911)

**Barcelona:** Carrer Girona, 71 (08009)



### CÀTERINGS PER A ESDEVENIMENTS

Si tens un esdeveniment o celebració especial, consulta nostre catàleg de càterings a:

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

### PASTISSERIA PER ENCÀRREC

Realitzem pastissos exclusius per encàrrec, demana'ns més informació.



### CONTACTE

Botiga Badalona: 93 669 25 63 - 603 46 67 10

Botiga Barcelona: 93 192 99 15 - 678 25 39 87

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

### HORARI

de dijous a diumenge d'**11h a 16h**  
dimecres (només recollides de menú) d'**11h a 16h**



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



@foodlona



@foodlona