







Croqueta de setas y trufa 2€/un Croqueta de pollo asado 2€/un Croqueta de jamón ibérico 2,50€/un Croqueta de marisco 2,50€/un Buñuelo de bacalao 2,50€/un Roll de salmón ahumado 2€/un queso crema y cebollino Truitona tradicional 2€/un mini tortilla de patatas redonda Truitona trufada con Joselito 3,50€/un mini tortilla de patatas redonda con trufa y jamón Joselito

Ensaladilla rusa Foodlona	8,50€
Ensaladilla de marisco	13,50€
con cangrejo, pulpo y langostino	
Ensaladilla de bogavante	18,50€
con cangrejo, bogavante y aceite de la reducción	
de las cabezas	
Pulpo a la Gallega	15€
hecho de la manera tradicional	
Nuestro foie micuit	L5€/100g
con sal Maldon, reducción de Oporto y tostaditas	
Mini lobster roll	7,50€/un
brioche relleno de cangrejo, bogavante y salsa rosa	

## CALDOS & CO

Escudella tradicional
Caldo de pescado y marisco
Galets cocinados
Galets XL rellenos de "pilota"
Terrina de "carn d'olla"
con garbanzos

10€/800ml 10,50€/800ml 4,50€/ración 9€/5 un 8,50€/ración

# **CANELONES**

Los de asado de 3 carnes 15€/6 un

(ternera, pollo y cerdo) con bechamel tradicional, Grana Padano rallado y mantequilla Cadí

Los de rape y langostinos 15€/6 un con bechamel de carabinero, Grana Padano

rallado y mantequilla Cadí

Los de verduras 13,50€/6 un

(espinacas, calabacín, puerro y zanahoria) con bechamel tradicional, Grana Padano rallado y mantequilla Cadí

El XL de confit de pato 15,50€/un





Pollo a la cazuela con langostinos 13€ con patatas y salsa ;para mojar pan! Fricandó tradicional 15,50€ acompañado de arroz al vapor Rulo de paletilla de cordero 15,50€ con salsa de sobrasada y parmentier de patata Lingote de meloso de ternera 15,50€ con salsa de la cocción y parmentier de patata Lingote de cochinillo 18,50€ con salsa de la cocción y parmentier de patata Bacalao gratinado con alioli 16,50€ con patatita al horno, espinacas y tomate Suguet de cola de rape 18,50€ con caldo de carabinero rojo, picada, gamba, patatas y mejillones

#### AVISO PARA PERSONAS CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS

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

rebozados en panko

Macarrones de asado

con queso rallado

8€/200g

9,50€/300g

## **POSTRES**

Copo de Nieve 6,50€/un

dacquoise de coco y almendra, cremoso y gelatina de maracuyá, mousse de coco, coco rallado y chocolate blanco

FoodRocher 10€/un

mousse de chocolate con leche con interior de caramelo salado y cremoso de chocolate negro 66%, crujiente de avellana, recubierto con gianduja y avellana tostada y un toque de oro (para 2 personas)

Cheesecake de turrón 16€/un

pastel de queso cremoso elaborado con turrón de Jijona (para 4 personas)

Árbol de Navidad Valrhona 65€/un

árbol de 3 chocolates con base crujiente de cereales, decorado con frutos secos y perlas crujientes de chocolate (para 6-8 personas)





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 esta fecha no se admiten cancelaciones ni modificaciones en los pedidos ya realizados.

### **HORARIOS**

La recogida de los platos de la carta de Navidad es exclusiva para los días y horarios señalados:

24 DE DICIEMBRE de 12h a 20h 25 DE DICIEMBRE de 11h a 14h 26 DE DICIEMBRE de 11h a 14h 31 DE DICIEMBRE de 12h a 20h 6 DE ENERO de 11h a 15h

#### RESERVAS Y RECOGIDA

Puedes realizar tu reserva por correo electrónico a **store@foodlona.com**, por Whatsapp o en nuestras tiendas donde se realizaran las entregas:

**Riera de Canyadó, 44 (08911) Badalona** Telf: 93 669 25 63 - **603 466 710** de miércoles a domingo de 11h a 15h

**Carrer Girona, 71 (08009) Barcelona** Telf: 93 192 99 15 - **678 253 987** de lunes a viernes de 12h a 15h

