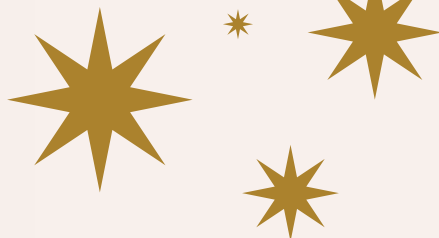




# Bones Festes 2024



## APERITIUS I ENTRANTS

Ideals per a compartir

<b>Croqueta de bolets i tòfona</b>	<b>2€/un</b>	<b>Ensaladilla russa Foodlona</b>	<b>8,50€</b>
<b>Croqueta de pollastre rostit</b>	<b>2€/un</b>	<b>Ensaladilla de marisc</b>	<b>13,50€</b>
<b>Croqueta de pernil ibèric</b>	<b>2,20€/un</b>	<i>amb cranc, pop i llagostí</i>	
<b>Croqueta de marisc</b>	<b>2,20€/un</b>	<b>Ensaladilla de llamàntol</b>	<b>17,50€</b>
<b>Bunyol de bacallà</b>	<b>2,50€/un</b>	<i>amb cranc, llamàntol i oli de la reducció dels caps</i>	
<b>Rolls de salmó fumat</b>	<b>9€/6 un</b>	<b>Pop a la Gallega</b>	<b>15€</b>
<i>formatge crema i cibulet</i>		<i>fet de la manera tradicional</i>	
<b>Gotets de tàrtar de salmó</b>	<b>14,50€/6 un</b>	<b>El nostre foie micuit</b>	<b>15€/120g</b>
<i>amaniment japonés, cremós d'alvocat i sèsam</i>		<i>amb sal Maldon, reducció de Porto i torradetes</i>	
<b>Gotets de tàrtar de tonyina</b>	<b>16,50€/6 un</b>		
<i>amaniment japonés, cremós d'alvocat i sèsam</i>			

## BROUS

<b>Escudella tradicional</b>	<b>10€</b>
<b>Brou de peix i marisc</b>	<b>10,50€</b>

*\*servits en envasos de 800ml (2 racions)*

### Per acompanyar els brous...

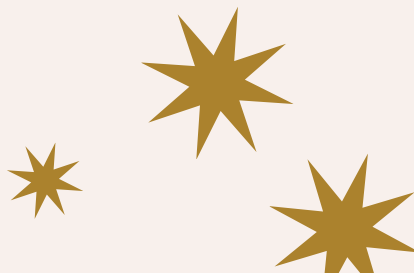
<b>Galets cuinats</b>	<b>4,50€/ració</b>
<b>Galets XL farcits de pilota</b>	<b>8€/5 un</b>
<i>tradicional de carn</i>	
<b>Terrina de carn d'olla</b>	<b>6,50€/ració</b>
<i>amb cigrons</i>	
<b>Entrebancs de peix</b>	<b>5,50€/ració</b>
<i>esmicolat de rap, llagostins i musclos</i>	

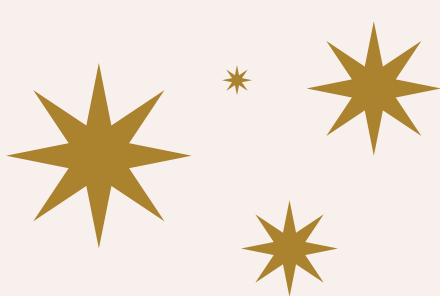
## ELS CANELONS

No poden faltar

<b>Els de rostit de 3 carns</b>	<b>15€/6 un</b>
<i>(vedella, pollastre i porc) amb beixamel tradicional, Grana Padano ratllat i mantega Cadí</i>	
<b>Els de rap i llagostins</b>	<b>15€/6 un</b>
<i>amb beixamel de carabiner, Grana Padano ratllat i mantega Cadí</i>	
<b>Els de verdures</b>	<b>13,50€/6 un</b>
<i>(espinacs, carbassó, porro i pastanaga) amb beixamel tradicional, Grana Padano ratllat i mantega Cadí</i>	
<b>El XL de confit d'ànec</b>	<b>15,50€/un</b>
<i>amb crema de bolets i Grana Padano ratllat</i>	

*\*s'entreguen sense gratinar*





## PLATS PRINCIPALS

Coccions lentes, molt de xup xup...

<b>Pollastre a la cassola</b>	<b>12€</b>
<i>amb prunes, pinyons i patates al forn</i>	
<b>Fricandó tradicional</b>	<b>15,50€</b>
<i>acompanyat amb arròs al vapor</i>	
<b>Rulo d'espalla de xai</b>	<b>15,50€</b>
<i>amb salsa de sobrassada i parmentier de patata</i>	
<b>Lingot de melós de vedella</b>	<b>15,50€</b>
<i>amb salsa de la cocció i parmentier de patata</i>	
<b>Lingot de garri</b>	<b>18,50€</b>
<i>amb salsa de la cocció i parmentier de patata</i>	
<b>Bacallà gratinat amb allioli</b>	<b>16,50€</b>
<i>amb patateta al forn, espinacs i tomàquet</i>	
<b>Suquet de rap</b>	<b>18,50€</b>
<i>amb brou de carabiner vermell, picada, gamba, patates i musclos</i>	

## PER ALS MÉS PETITS

Que no només disfruten dels regals

<b>Fingers de pollastre</b>	<b>8€/200g</b>
<i>arrebossats en panko</i>	
<b>Macarrons de rostit</b>	<b>7,50€/200g</b>
<i>amb formatge ratllat</i>	

## POSTRES

Per acabar de la millor manera possible

<b>Rodolf</b>	<b>6,50€/un</b>
<i>mousse de xocolata negra, caramel de cafè, cremós de Baileys i xocolata amb llet, cruixent de grue de cacau i cafè, pa de pessic de cacau sense gluten i glassejat negre</i>	
<b>Corona de Nadal</b>	<b>9€/un</b>
<i>base de massa sablé i frangipane d'ametlla, confitura de fruits vermells, cremós de gerds i ganache muntada de vainilla (per a 2 persones)</i>	
<b>Cheesecake de turró</b>	<b>16€/un</b>
<i>pastís de formatge cremós fet amb turró de Xixona (per a 4 persones)</i>	
<b>Arbre de Nadal Valrhona</b>	<b>59€/un</b>
<i>arbre de 3 xocolates amb base cruixent de cereals, decorat amb fruits secs i perles cruixents de xocolata (per a 6-8 persones)</i>	

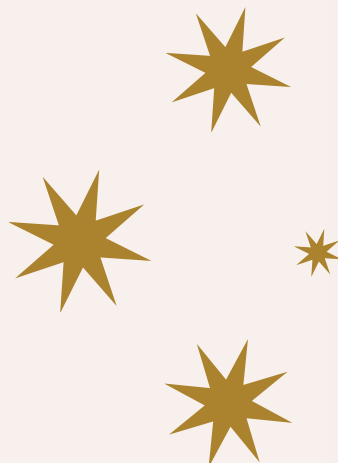
**PREGUNTA PELS NOSTRES TORRONS!**

---

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

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

---



## INFORMACIÓ I CONDICIONS

LA CARTA ESTÀ PENSADA ESPECÍFICAMENT PER A LES DATES ASSENYALADES; **24, 25, 26, 31 DE DESEMBRE**. EL DIA **6 DE GENER** TENIM TAMBÉ PREPARAT UN MENÚ ESPECIAL DIA DE REIS.

RECOMANEM REALITZAR **LA COMANDA AMB ANTELACIÓ** JA QUE 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'ADMETEN CANCEL·LACIONS NI MODIFICACIONS EN LES COMANDES JA REALITZADES.

## HORARIS

LA RECOLLIDA DELS PLATS DE LA CARTA DE NADAL ÉS EXCLUSIVA PER ALS DIES I HORARIS ASSENYALATS A CONTINUACIÓ:

**24 DE DESEMBRE:** 12H - 20H

**25 DE DESEMBRE:** 11H - 14H

**26 DE DESEMBRE:** 11H - 14H

**31 DE DESEMBRE:** 12H - 20H

**6 DE GENER:** 11H - 15H

DIES DE DESCANS DEL PERSONAL:

BADALONA ROMANDRÀ **TANCAT** ELS DIES **27 DES, 1 GEN, 2 GEN**

BARCELONA ROMANDRÀ **TANCAT** ELS DIES **27 DES, 1 GEN, 2 GEN, 3 GEN**

LA RESTA DE DIES OBRIREM EN HORARI HABITUAL.

## RESERVES I RECOLLIDA

**RESERVA ELS TEUS PLATS...**

PER CORREU ELECTRÒNIC A [STORE@FOODLONA.COM](mailto:STORE@FOODLONA.COM)

PER WHATSAPP O A LES NOSTRES BOTIGUES:

### **BADALONA**

RIERA DE CANYADÓ, 44 (08911)

TELF: 93 669 25 63 - 603 466 710

DE DIMECRES A DIUMENGE D'11H A 15H

### **BARCELONA**

CARRER GIRONA, 71 (08009)

TELF: 93 192 99 15 - 678 253 987

DE DILLUNS A DIVENDRES DE 12H A 15H

# Deixa que Foodlona cuini per tu!

#NADALFOODLONER

@FOODLONA  

WWW.FOODLONA.COM

