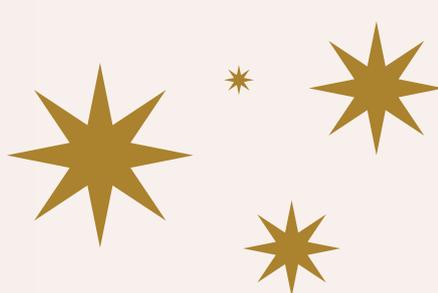




Felices
Fiestas
2024



APERITIVOS Y ENTRANTES

Ideales para compartir

Croqueta de setas y trufa	2€/un	Ensaladilla rusa Foodlona	8,50€
Croqueta de pollo asado	2€/un	Ensaladilla de marisco	13,50€
Croqueta de jamón ibérico	2,20€/un	<i>con cangrejo, pulpo y langostino</i>	
Croqueta de marisco	2,20€/un	Ensaladilla de bogavante	17,50€
Buñuelo de bacalao	2,50€/un	<i>con cangrejo, bogavante y aceite de la reducción de las cabezas</i>	
Rolls de salmón ahumado	9€/6 un	Pulpo a la gallega	15€
<i>queso crema y cebollino</i>		<i>elaborado de la manera tradicional</i>	
Vasitos de tartar de salmón	14,50€/6 un	Nuestro foie micuit	15€/120g
<i>aliño japonés, cremoso de aguacate y sésamo</i>		<i>con sal Maldon, reducción de Oporto y tostaditas</i>	
Vasitos de tartar de atún	16,50€/6 un		
<i>aliño japonés, cremoso de aguacate y sésamo</i>			

CALDOS

Escudella tradicional	10€
Caldo de pescado y marisco	10,50€

**servidos en envases de 800ml (2 raciones)*

Para acompañar los caldos...

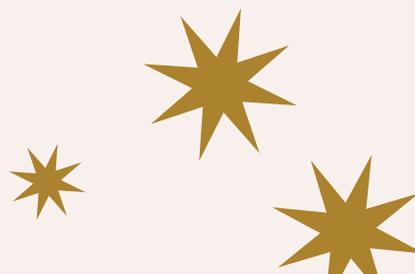
Galets cocinados	4,50€/ración
Galets XL rellenos de pilota	8€/5 un
<i>tradicional de carne</i>	
Tarrina de "carn d'olla"	6,50€/ración
<i>con garbanzos</i>	
Trompicón de pescado	5,50€/ración
<i>desmigado de rape, langostinos y mejillones</i>	

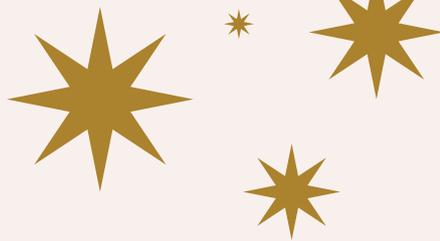
LOS CANELONES

No pueden faltar

Los de asado de 3 carnes	15€/6 un
<i>(ternera, pollo y cerdo) con bechamel tradicional, Grana Padano rallado y mantequilla Cadí</i>	
Los de rape y langostinos	15€/6 un
<i>con bechamel de carabinero, Grana Padano rallado y mantequilla Cadí</i>	
Los de verduras	13,50€/6 un
<i>(espinacas, calabacín, puerro y zanahoria) con bechamel tradicional, Grana Padano rallado y mantequilla Cadí</i>	
El XL de confit de pato	15,50€/un
<i>con crema de setas y Grana Padano rallado</i>	

**se entregan sin gratinar*





PLATOS PRINCIPALES

Cocciones lentas, mucho chup chup...

Pollo a la cazuela	12€
<i>con ciruelas, piñones y patatas al horno</i>	
Fricandó tradicional	15,50€
<i>acompañado con arroz al vapor</i>	
Rulo de paletilla de cordero	15,50€
<i>con salsa de sobrasada y parmentier de patata</i>	
Lingote de meloso de ternera	15,50€
<i>con salsa de la cocción y parmentier de patata</i>	
Lingote de cochinillo	18,50€
<i>con salsa de la cocción y parmentier de patata</i>	
Bacalao gratinado con alioli	16,50€
<i>con patatita al horno, espinacas y tomate</i>	
Suquet de rape	18,50€
<i>con caldo de carabinero rojo, picada, gamba, patatas y mejillones</i>	

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



PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Que no solamente disfrutan de los regalos

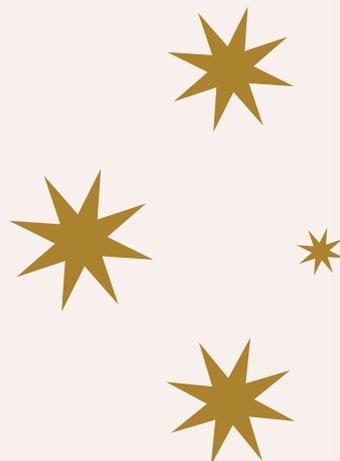
Fingers de pollo	8€/200g
<i>rebozados en panko</i>	
Macarrones de asado	7,50€/200g
<i>con queso rallado</i>	

POSTRES

Para terminar de la mejor manera posible

Rodolfo	6,50€/un
<i>mousse de chocolate negro, caramelo de café, cremoso de Baileys y chocolate con leche, crujiente de grue de cacao y café, bizcocho de cacao sin gluten y glaseado negro</i>	
Corona de Navidad	9€/un
<i>base de masa sablé y frangipane de almendra, confitura de frutos rojos, cremoso de frambuesa y ganache montada de vainilla (para 2 personas)</i>	
Cheesecake de turrón	16€/un
<i>pastel de queso cremoso elaborado con turrón de Jijona (para 4 personas)</i>	
Árbol de Navidad Valrhona	59€/un
<i>árbol de 3 chocolates con base crujiente de cereales, decorado con frutos secos y perlas crujientes de chocolate (para 6-8 personas)</i>	

¡PREGUNTA POR NUESTROS TURRONES!



INFORMACIÓN Y CONDICIONES

LA CARTA ESTÁ PENSADA ESPECÍFICAMENTE PARA LAS FECHAS SEÑALADAS; **24, 25, 26, 31 DE DICIEMBRE**. EL DÍA **6 DE ENERO**, ADEMÁS, TENEMOS PREPARADO UN MENÚ ESPECIAL DÍA DE REYES.

RECOMENDAMOS REALIZAR EL **PEDIDO CON ANTELACIÓN** YA QUE 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 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 A CONTINUACIÓN:

24 DE DICIEMBRE: 12H - 20H

25 DE DICIEMBRE: 11H - 14H

26 DE DICIEMBRE: 11H - 14H

31 DE DICIEMBRE: 12H - 20H

6 DE ENERO: 11H - 15H

DÍAS DE DESCANSO DEL PERSONAL:

BADALONA PERMANECERÁ **CERRADA** LOS DÍAS **27 DIC, 1 ENE, 2 ENE**

BARCELONA PERMANECERÁ **CERRADA** LOS DÍAS **27 DIC, 1 ENE, 2 ENE, 3 ENE**

EL RESTO DE DÍAS ABRIREMOS EN HORARIO HABITUAL.

RESERVAS Y RECOGIDA

RESERVA TUS PLATOS...

POR CORREO ELECTRÓNICO: STORE@FOODLONA.COM

POR WHATSAPP O EN NUESTRAS TIENDAS:

BADALONA

RIERA DE CANYADÓ, 44 (08911)

TELF: 93 669 25 63 - 603 466 710

DE MIÉRCOLES A DOMINGO DE 11 H A 15H

BARCELONA

CARRER GIRONA, 71 (08009)

TELF: 93 192 99 15 - 678 253 987

DE LUNES A VIERNES DE 12H A 15H

¡Deja que Foodlona cocine para ti!

#NAVIDADFOODLONER

@FOODLONA  

WWW.FOODLONA.COM

