



NADAL 2017

Plats per encàrrec, per Nadal, Cap d'any o Reis

ENTRANTS:

- Croquetes artesanes. Veure gustos disponibles al final del document. Unitat: 0,75 €
- Quinoa amb bròquil, tomàquet pomodoro, nous i sèsam. Ració: 5,50 € (vegà, sense gluten)
- Amanida de pernil ibèric, formatge parmesà, pinyons i vinagreta de mel: 7,50 € (sense gluten)
- Escudella de Nadal amb mini mandonguilles (només Nadal). Ració: 5,50 €
- Macarrons bolonyesa. Ració 3,30 €

CANELONS i LASSANYA:

- Canelons de carn artesans amb beixamel i formatge. Unitat: 1,15 € , SENSE BEIXAMEL 1,10 €
- Canelons XL d'espínacs, panses, pinyons i formatge blau (pasta fresca). Unitat: 1,90 €
- Canelons XL de brandada de bacallà amb all confitat (pasta fresca). Unitat: 2,30 €
- Lassanya d'humus i albergínia amb una fina salsa de tomàquet. Unitat: 5,50 € (vegà, sense gluten, ni làctics)

PLATS PRINCIPALS:

- Pollastre (cuixa) farcit amb fruits secs i carn picada (tallat). Ració: 6,90 € (sense gluten)
- Braons de porc rostits a baixa temperatura amb la seva salsa de coccí i patates panadera. Ració: 6,90 € (sense gluten)
- Melós de vedella amb salsa de ceps. Ració: 8,90 € (sense gluten)
- Melós de vedella amb salsa al vi. Ració: 8,90 € (sense gluten)
- Llom de bacallà amb carbassó gratinat amb mussolina, mel i pinyons: Ració: 10,50 € (sense gluten)
- Filet de rap, gambes i cloïsses amb salsa americana (de marisc): Ració: 10,50 €
- Confit d'ànec amb salsa Pedro Ximénez: Ració: 8,90 € (sense gluten)
- Pollastres a l'ast. Tallat i amb prunes. Unitat (4 quarts): 8,90 € (sense gluten)
- També tindrem fideuà (13,50 €/Kg) i còctel de gambes (16,70 €/kg) per comprar a granel

Guarnicions:

- Xampinyons frescos saltejats. Ració: 2,90 €
- Farcellet d'espàrrecs verds. Unitat: 1,50 €
- Grills de patata a les fines herbes. Ració: 1,90 €

Postres:

Pastissos Mousse

- Turró. Unitat: 2,30 €
- Limoncello. Unitat: 2,30 €
- Xocolata i Avellana. Unitat: 2,30 €
- Mango i Iogurt. Unitat: 2,30 €

Flams Casolans: 1 €

D'ou, de xocolata, de taronja, de formatge o de coco

Croquetes:

- Ceps
- Pernil ibèric
- Pollastre rostit
- Pollastre, bacon i formatge
- Pollastre al curri
- Foie amb poma caramel·litzada
- Botifarra negra amb plàtan
- Bacallà amb romesco
- Salmó fumat amb mostassa antiga
- Tres formatges
- Formatge cabrales i nous
- Espinacs i pinyons
- Escalivada
- Ànec a la taronja
- Calamars encebats amb la seva tinta

IMPORTANT!

**Cal fer els ENCÀRRECS amb 15
DIES D'ANTELACIÓ**

HORARI FESTES

24 de desembre obert de 9 a 16 h
31 de desembre obert de 9 a 18 h
25, 26 de desembre i 1 de gener TANCAT

ELS FOGONS DE L'ANOIA, S.L.

Pça. Catalunya.2 [estació vella] - 08700 Igualada

938 039 340

elsfogons@elsfogons.com

www.elsfogons.com