

# CÒCTELS

Aperitius per servir a  
la terrassa abans de l'àpat,  
si el temps ho permet.  
No servirien com a dinar o sopar.  
(Durada aproximada 1 hora)

## CÒCTEL 1

### Canapès de 6 sabors

(formatge fines herbes, escalivada amb anxoves,  
salmó fumat amb caviar, sobrassada i pistatxos,  
paté i pernil dolç, pernil ibèric)

### Bunyols de bacallà

### Mini croquetes de pernil

22.00

## CÒCTEL 2

### trieu-ne vuit:

**Truita de patates** a la closca

**Coca mallorquina, tonyina** fresca

**Banderilla gelada**

Carpaccio de **vedella, formatge manxec**

Broqueta de **llagostí, alvocat i mango**

**Pop** 'a feira'

'Cebiche' de **llagostins** i fruita

'Polvorón' de **cacauets** i wasabi

**Ou, gambes** i llima

Torró de **foie i pistatxos**

Crema de **ceps i llagostí** cruixent

**Salmó fumat** i poma àcida

**Ostra**, vermut i rave picant

**Calamars** a l'andalusa

Ast de **cargol i pernil ibèric**

**Neula de rocafort**

32.00

## CÒCTEL 3

### Bufet de pernil i embotits ibèrics

(llom, xoriço, llonganissa i coca amb tomàquet)

### Bufet de fumats i marinats

(salmó amb wasabi, bacallà, anguila amb safrà  
acompanyats amb torradetes i mantega)

### Bufet de conserves de vermut

(navalles, escopinyes, musclos en escabetx,  
banderilles de seitó)

35.00

## BARRA DE BEGUDES

(inclosa en el preu)

Cava

Vins

Vermuts i bíters

Cerveses

Most

Suc de taronja

Refrescs

Aigües minerals

*fol·lia*

# MENÚS

Tots aquests menús són orientatius, és a dir que es poden modificar i combinar entre ells. Igualment amb els vins, no tenim inconvenient en posar-ne d'altres.

Oferim la possibilitat, enlloc de fer un segon plat, de fer 1/2 plat de peix i 1/2 de carn per a tothom servits un darrera l'altre per si hi han dubtes a l'hora de triar per un suplement de 2.00€.

Igualment donem l'opció de canviar les postres per pastís personalitzat (sacher, trufa amb encenalls de xocolata, llimona, maduixa i xocolata blanca, massini, full amb crema de llima i fruites vermelles, full amb merenga, fruit de la passió i mango...)

**El preu inclou:** servei de pa, aigües, els vins escollits, cafès i infusions, 10% IVA

**No inclou:** Servei de licors, decoració floral, impressió de minutes, barra lliure ni música.

El cost de les minutes amb el nom de cada convidat és de 1€ per persona.

Lloguer d'altaveu 50€

Lloguer de projector 50€

Barra lliure (2 hores 22.00€/ persona)

No tenim exclusives de floristes, fotògraf, DJs. Però us podem adreçar a tots ells. Disposem d'un espai al bell mig de l'hort per a fer cerimònies.

## MENÚ 1

### 3 PRIMERS

**Pop en escabetx** de cacau, full d'algues  
**Sardina fumada, poma i foie** micuit  
Fals risotto de **carbassó amb llagostins** al curri

**Filet de vedella** amb ceps i ceba  
Pa de pessic de ceps

Avant postres

**Tres vegades xocolata**

69.00

## MENÚ 3

Ravioli gegant de **ceps amb ou escalfat**  
i botifarra negra

**Llom de turbot** a la planxa, pistatxos i soja

Avant postres

**Sufle de xocolata** i gelat de te verd japonés

62.00

## MENÚ 2

### 4 PRIMERS

Cruixent de **codonyat i rocafort amb amanida**  
Crema de **ceps amb ou escalfat**  
**Tàrtar de vedella** amb gelat de mostassa

Feixina de **llenguado i espàrrecs**  
i vinagreta tèbia

Avant postres

**Mascarpone, maduixots**, granissat de mandarina

72.00

## MENÚ 4

**Llagostins, carbassó**, pasta fresca, alfàbrega

**Porcell**, ceba en escabetx, 'pibil'

Avant postres

**Pinya, xocolata blanca**, pistatxos, vinagre

67.00

## LONX 1

Ideal per a grups grans o quan es vol fer una celebració més informal en format còctel

### Trieu-ne quinze:

Espirals de **full amb sobrassada**

**Cacauets de wasabi**

**Trita de patates** a la closca

**Bunyols de bacallà**

**Pernil ibèric** amb coca de vidre

**Coca mallorquina, tonyina** fresca

Corte gelat de **sardines, olives**

**Banderilla gelada**

Carpaccio de **vedella, formatge manxec**

Broqueta de **llagostí, alvocat i mango**

**Pop** 'a feira'

'Cebiche' de **llagostins** i fruita

'Polvorón' de **cacauets** i wasabi

**Ou, gambes** i llima

Torró de **foie i pistatxos**

Crema de **ceps i llagostí** cruixent

**Salmó fumat** i poma àcida

**Ostra**, vermut i rave picant

**Calamars** a l'andalusa

Ast de **cargol i pernil ibèric**

**Neula de rocafort**

**Botifarra desfeta** amb xurros

**Llagostí amb bacó**

Broqueta de **salsitxa, txistorra i botifarró**

Broqueta de **pollastre al curri**

Broqueta de **filet de vedella amb romaní**

Pasta de **full i lioneses**

**Pastís de celabració**

78.00

## MENÚ PICA-PICA

Brandada de **bacallà**

Pa amb tomàquet i **pernil ibèric**

Croqueta de **pollastre**

**Calamarcets** fregits a l'andalusa

Barqueta d'**escalivada i anxova**

Barqueta de **botifarró amb poma**

**Lluç de palangre** amb verdures i soja

o **Cua de bou** amb vi negre (tots igual)

**Tatin de poma** amb gelat de llet d'ovella

68.00

## MENÚ CALDERETA

**Ostra** Amélie

**Ou, gambes** i llima

**Salmó fumat**, algues i wasabi

**Caldereta de llamàntol**

servit sense closca i amb cassoles de fang

Avant postres

**Flam d'avellanes** amb sorbet de Frangélico

85.00

## VINS A ESCOLLIR

BLANCS

**Vinyet** - Penedés -

**Líbalis** - Valle de Sadacia -

**Gotim Blanc** - Costers del Segre -

**La Charla** - Rueda -

NEGRES

**Petit Jan** - Costers del Segre -

**Trestocats** - Priorat -

**El Buscador** - Rioja -

**Tramuz** - Ribera del Duero -

# MENÚS DE POT

## MENÚ 1

4 BARQUETES (montaditos)

**Sardineta**, tomàquet sec, ceba

**Pop**, xoriço, patata

**Salmó fumat**, carxofes, caviar

**Salsitxa**, txistorra, botifarró

**Patates braves**

Amanida de **tomàquet i mozzarella**

**Galta de vedella** amb rocafort

**Costella de porc** amb salsa agridolça

**Xocolata, pa, oli, sal**

Vins de la casa, aigua i cafè

39.00

## MENÚ 2

3 BARQUETES

**Bacallà fumat**, sobrassada, cabell d'àngel

**Txangurro**, piquillo, bacó

**Musclos en escabetx**, paté

**Pernil ibèric**, pa amb tomàquet

**Formatges artesants**

**Fideus rossos**

**Mandonguilles** amb shiitake

**Pollastre al curri**, poma

**Coulant de xocolata**

**Gotim Blanc** - Costers del Segre -

**Trestocats** - Priorat -

Aigua i cafè

49.00

Aquesta és la selecció dels nostres menús del **Follia de POT**, la part de tapes del follia. Es un servei més informal on els plats es serveixen al mig de la taula per compartir.

## MENÚ 3

**Pernil ibèric**, pa amb tomàquet

**Ostres Amélie**

**Foie Micuit** amb torradetes

3 BARQUETES

**Salmó fumat**, carxofes, caviar

**Txangurro**, piquillo, bacó

**Botifarró**, poma, pinyons

**Arròs negre** amb calamars

Civet de **senglar** o **filet** al romaní

**Pastís Sacher** amb gelat de vainilla

**Bollinger Special Cuvee** - Champagne -

Vi negre **Acústic** - Montsant -

Aigua i cafè

78.00

Restaurant Follia  
Creu d'en Muntaner 17  
08970 Sant Joan Despí  
Tel 934771050  
follia@follia.com