

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.

No inclou: Servei de licors, decoració floral, impressió de minutes, barra lliure, DJ, 10% IVA.

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 INFANTIL

(nos adaptamos a sus gustos)

Aperitius

Espagueti bolonyesa

1/2 Filet amb patatas

Postres

Aigua i refrescs

38.00

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