

CÒCTELS

Aperitivos servidos en la terraza si el tiempo lo permite.

Estos no servirían como comida principal.

(Duración aproximada 1 hora)

CÓCTEL 1

Canapés de 6 sabores

(queso finas hierbas, escalivada con anchoas, salmón ahumado con caviar, sobrasada i pistachos, paté y jamón york, jamón ibérico)

Buñuelos de bacalao

Mini croquetas de jamón

25.00

CÓCTEL 2

Escoger 8:

Tortilla de patatas en la cáscara

Coca mallorquina, atún fresco

Helado de sardinas, aceitunas

Banderilla helada

Carpaccio de ternera, queso manchego

Brocheta de langostino, aguacate y mango

Pulpo 'a feira'

'Cebiche' de langostinos y fruta

'Polvorón' de cacahuets y wasabi

Huevo, gambas y lima

Turrón de foie y pistachos

Crema de boletus y langostino crujiente

Salmón ahumado y manzana ácida

Ostra, vermut y rábano picante

Calamares a la andaluza

Pincho de caracoles y jamón ibérico

Neula de roquefort

37.00

CÓCTEL 3

Buffet de jamón y embutidos ibéricos

(lomo, chorizo, longaniza y coca con tomate)

Buffet de ahumados y marinados

(salmón con wasabi, bacalao, anguila con azafrán acompañado de tostaditas y mantequilla)

Buffet de conservas de aperitivo

(navajas, escopiñas, mejillones en escabeche, banderillas de boquerón)

40.00

BARRA DE BEBIDAS

(incluida en el precio)

Cava

Vinos

Vermut y bitter

Cervezas

Mosto

Zumo de naranja

Refrescos

Aguas minerales

folia

MENÚS

Todos estos menús son orientativos, o sea que se pueden modificar y combinar entre ellos. Igualmente con los vinos, no tenemos inconveniente en poner otros.

Ofrecemos la posibilidad, en vez de hacer un segundo plato, de servir 1/2 plato de pescado y 1/2 plato de carne para todo el grupo uno detrás de otro, con un suplemento de 2.50€.

Igualmente damos la opción de cambiar los postres por un pastel personalizado (sacher, trufa con virutas de chocolate, limón, fresa y chocolate blanco, massini, milhojas con frutos rojos y crema de lima, milhojas con merengue y maracuyá...)

El precio incluye: Servicio de pan, agua, los vinos elegidos, cafés e infusiones, 10% IVA.

No incluye: Servicio de licores, decoración floral, impresión de minutas, barra libre, DJ. El precio de las minutas con el nombre de cada invitado es de 1€ por persona.

Alquiler de altavoz 55€.

Alquiler de proyector 55€.

Barra libre (2 horas 25.00€/persona)

Alquiler espacio discoteca 220€/h, si hay barra libre se descuenta de este importe)

No tenemos exclusivas de floristas, fotógrafos ni DJs pero os podemos poner en contacto con todos ellos.

MENÚ 1

3 PRIMEROS

Pulpo en escabeche de cacao, hojaldre de algas

Sardina ahumada, manzana y foie micuit
Falso risotto de **calabacín y langostinos** al curri

Filete de ternera con boletus, cebolla y bizcocho de boletus

Prepostre

Tres veces chocolate

76.00

MENÚ 3

Ravioli gigante de ceps con huevo poche y butifarra negra

Lomo de rodaballo a la plancha, pistachos

Prepostre

Suflé de chocolate, helado de te verde japonés

68.00

MENÚ 2

4 PRIMEROS

Crujiente de **membrillo y roquefort**, **ensalada Crema de boletus y huevo** a baja temperatura
Tártar de ternera con helado de mostaza
Mollejas con tomillo, ajo y provolone

Atadillo de **lenguado y espárragos** con vinagreta tibia

Prepostre

Mascarpone, fresones, granizado de mandarina

80.00

MENÚ 4

Langostinos, calabacín, pasta fresca, albahaca i parmesano

Cochinillo, cebolla en escabeche, 'pibil'

Prepostre

Piña, chocolate blanco, pistachos, vinagre

74.00

LUNCH 1

Ideal para grupos grandes o cuando se quiere hacer una celebración más informal tipo cóctel

Escoger quince:

Espirales de hojaldre con **sobrasada**
Cacahuets de wasabi
Tortilla de patatas en su cáscara
Buñuelos de **bacalao**
Jamón ibérico con coca de cristal
Coca mallorquina, atún fresco
Banderilla helada
Carpaccio de **ternera, queso manchego**
Brocheta de **langostino, aguacate y mango**
Pulpo 'a feira'
'Cebiche' de **langostinos** y fruta
Polvorón de cacahuets y wasabi
Huevo, gambas y lima
Turrón de **foie y pistachos**
Crema de **boletus y langostino** crujiente
Salmón ahumado y manzana ácida
Ostra, vermut y rábano picante
Calamares a la andaluza
Pincho de **caracol y jamón ibérico**
Barquillo de **roquefort**
Morcilla desecha con churros
Langostino con beicon
Brocheta de **salchicha, chistorra y morcilla**
Brocheta de **pollo al curry**
Brocheta de **filete de ternera** con romero

Pastas de **hojaldre o lionesas**
Pastel de celebración
88.00

MENÚ INFANTIL

(nos adaptamos a sus gustos)

Aperitivos

Espagueti boloñesa
1/2 Solomillo con patatas
Postres

Agua y refrescos
42.00

MENÚ PICA-PICA

Brandada de **bacalao**
Pan con tomate y **jamón ibérico**
Croqueta de **pollo**
Calamares fritos a la andaluza
Montadito de **escalivada y anchoa**
Montadito de **morcilla y manzana**

1/2 Merluza de pincho con verduras y soja
1/2 Rabo de toro con vino tinto

Tatin de manzana, helado de leche de oveja
75.00

MENÚ CALDERETA

Ostra Amélie
Huevo, gambas y lima
Salmón ahumado, algas y wasabi

Caldereta de bogavante
servido sin cáscara en cazuelas de barro

Avant postres
Flan de avellanas con sorbete de Frangélico
98.00

VINOS A ESCOGER

BLANCOS

Vinyet - Penedés -
Fer Volar Coloms - Catalunya -
Gotim Blanc - Costers del Segre -
La Charla - Rueda -

TINTOS

Ciutats - Terra Alta -
Trestocats - Priorat -
Gotim Bru - Costers del Segre -
La Vendimia - Rioja -

MENÚS DE POT

MENÚ 1

4 MONTADITOS

Sardinilla, tomate seco, cebolla

Pulpo, chorizo, patata

Salmón ahumado, alcachofas, caviar

Salchicha, chistorra, morcilla

Patates bravas

Ensalada de **tomate y mozzarella**

Carrilleras de ternera al roquefort

Costilla de cerdo con salsa agri dulce

Chocolate, pan, aceite y sal

Vinos de la casa, agua y café

45.00

MENÚ 2

3 MONTADITOS

Bacalao ahumado, sobrasada, cabello de angel

Txangurro, piquillo, beicon

Mejillones en escabeche y paté

Jamón ibérico, pan con tomate

Quesos artesanos

Fideuá

Albóndigas con shiitake

Pollo al curry, manzana

Coulant de chocolate

Gotim Blanc - Costers del Segre -

Trestocats - Priorat -

Agua y café

55.00

Esta es la selección de nuestros menús del **Follia de POT**, la parte de tapas del follia. Es un servicio más informal, los platos se sirven en medio de la mesa para compartir.

MENÚ 3

Jamón ibérico, pan con tomate

Ostras Amélie

Foie Micult con tostadas

3 MONTADITOS

Salmón ahumado, alcachofas, caviar

Txangurro, piquillo, beicon

Morcilla, manzana y piñones

Arroz negro con calamares

Civet de **jabalí** o **solomillo** al romero

Pastel Sacher con helado de vainilla

Bollinger Special Cuvee - Champagne -

Vino tinto **Acústic** - Montsant -

Agua y café

88.00

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