

# follia

A Follia, cada celebració té el seu ritme.  
Un espai on el temps s'atura, la natura  
acompanya i tot es prepara perquè el  
moment sigui tan especial com el que es  
vol celebrar.



# L'INDRET

Un espai amb ànima i història

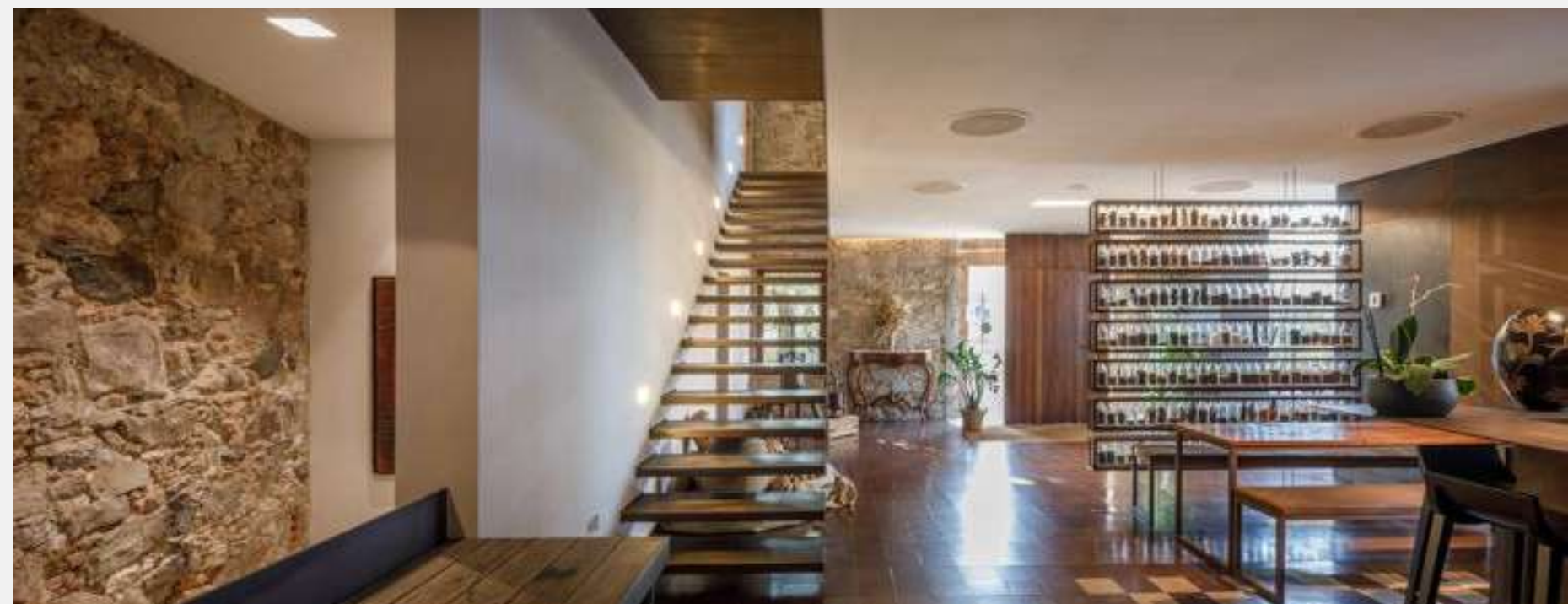
Follia és una masia singular a Sant Joan Despí, envoltada de jardí, vinyes i hort propi, a menys de 20 minuts de Barcelona. Un oasi inesperat en plena àrea metropolitana: prou a prop per arribar-hi fàcilment, prou lluny per desconnectar.

L'accés és còmode i comptem amb pàrquing privat gratuït.

Els espais combinen calidesa contemporània i racons de masia tradicional. Tot comunica amb el jardí, i la natura entra a taula tant a dins com a fora.

Amb els anys, Follia s'ha convertit en un referent gastronòmic, reconegut per guies com MICHELIN, Repsol, Slow Food Barcelona o Macarfi, que valoren la nostra cuina i la manera com entenem el producte i l'entorn.

És un espai tranquil i inspirador, pensat perquè cada celebració – banquets, sopars íntims, cerimònies al jardí o còctels d'estiu – trobi el seu lloc. Amb llum natural, verd a tocar i aquella sensació que aquí el temps camina diferent.



# ESPAIS

Menjador Principal



El Pot del Follia



Sala Superior



Exterior



## MENJADOR PRINCIPAL

El menjador principal és l'espai que reserva Follia per a les grans ocasions. Ampli, lluminós i amb vistes directes al jardí, permet crear banquets i celebracions amb un aire elegant però molt natural.

Les taules s'estenen en línia, totes a primera fila del paisatge, perquè cada convidat senti el jardí com a part del moment. És un espai versàtil i generós, capaç d'acollir **entre 50 i 100 persones** amb comoditat, ideal per a festes, dinars de grup, casaments o qualsevol celebració que demani amplitud i caliu alhora.



MENJADOR PRINCIPAL



## EL POT DEL FOLLIA

El Pot del Follia és la nostra sala més viva i versàtil, situada a la planta baixa de la masia, just on comença el celler. Un espai amb molta personalitat, ideal per a celebracions més informals, sopars amb ritme o esdeveniments que busquen proximitat sense renunciar a una bona taula.

La sala compta amb un ambient càlid, sostres baixos, llum acollidora i una paret sencera de vins que acompanya l'espai. **A partir de 30 persones, es pot reservar en exclusiva**, convertint-lo en un lloc perfecte per a reunions d'empresa, aniversaris, presentacions o sopars que demanen un toc de complicitat.

A més, disposa d'un petit escenari, ideal per música en directe, màgia o parlaments, i queda a tocar del nostre celler, d'on surten més de 250 referències de vi que poden formar part de l'experiència.



## SALA SUPERIOR

La sala d'adalt és el nostre espai més íntim i versàtil. Un ambient càlid, amb llum natural i vistes al jardí, que convida tant a celebrar com a concentrar-se.

És perfecta per a banquets en format imperial, dinars i sopars de grup, celebracions familiars o trobades que busquen privacitat i caliu. **L'espai s'adapta fàcilment: des de 10 fins a 40 persones en una sola taula, o fins a 50 convidats** en diversos formats o aperitius tipus còctel.

També és un espai ideal per a presentacions i conferències empresarials. **Disposa de projector** i l'equipament necessari perquè tot flueixi: llum, silenci, amplitud i un entorn que ajuda a posar-hi atenció.

I quan la celebració ho demana, la sala pot transformar-se en un espai de música i ball, mantenint sempre aquell punt de Follia que fa que la festa segueixi amb naturalitat.

Un espai flexible, elegant i amb moltes possibilitats –pensat perquè cada esdeveniment trobi el seu lloc.



## L'EXTERIOR: JARDÍ, TERRASSA I TAULA DE L'HORT

Els espais exteriors de Follia són una de les nostres joies. El jardí envolta tota la masia i canvia amb les estacions: llum de primavera, frescor d'estiu, colors de tardor... Un escenari ideal per a cerimònies, aperitius, còctels, sessions de fotos o simplement per deixar que la celebració respiri a l'aire lliure.

La terrassa és el punt de trobada natural: un espai obert, amb ombra i calma, perfecte per començar amb un aperitiu, fer un brindis o allargar la vetllada quan el temps acompanya.

I, quan arriba el bon temps, la taula de l'hort es converteix en un racó molt especial. Una taula de fusta entre hortalisses i gespa, amb la barbacoa a tocar, ideal per a sopars íntims d'estiu, celebracions més petites o fins i tot cerimònies a l'americana. Un espai amb ànima pròpia, que només existeix així en aquesta masia.

Tres maneres diferents de viure l'exterior, totes amb el mateix ingredient: natura, calma i un entorn que fa que cada celebració tingui un encant especial.



# JARDÍ, TERRASSA I TAULA DE L'HORT



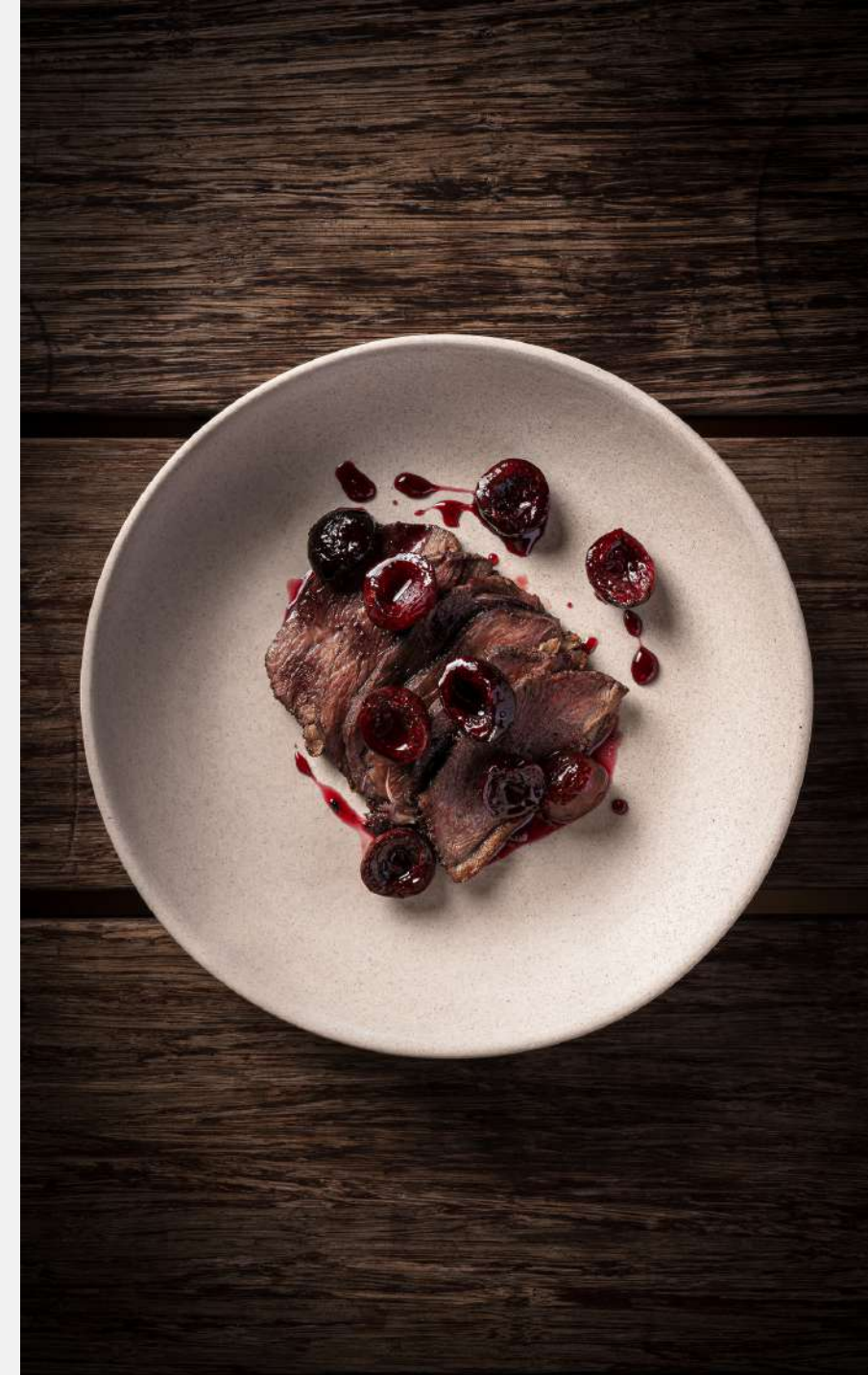
# GASTRONOMÍA

A Follia, la cuina és el centre de tot.

Un restaurant reconegut per les guies **Michelin, Repsol, Slow Food Barcelona i Macarfi**, on treballem amb producte de temporada, artesania i aquella manera de fer que combina seny, rauxa i molta intuïció.

Per als esdeveniments, mantenim aquesta mateixa essència. El que servim sempre és cuina Follia: plats pensats amb calma, elaboracions fetes a casa i un respecte profund pel producte i per les estacions. Pa, fons, salses, postres... tot surt de la nostra cuina. I, com que no hi ha dues celebracions iguals, tampoc hi ha un menú únic.

Podem adaptar les propostes segons el tipus d'esdeveniment, el format i el que vulgueu transmetre: des d'un còctel llarg i juganer fins a un banquet amb més estructura, passant per menús a mida o versions més informals. Tot això, acompanyat de la nostra bodega: més de 250 referències i també vins de collita pròpia.



## MENÚS PER A GRUPS



CÒCTELS PER A  
CELEBRACIONS



# CÒCTELS PER A CELEBRACIONS

Aperitius servits a la terrassa abans de l'àpat (si el temps ho permet). No substitueixen un dinar o un sopar.  
Durada aproximada: 1 hora.

## BARRA DE BEGUDES (INCLOSA)

- Cava
- Vins
- Vermuts i biters
- Cerveses
- Most
- Suc de taronja
- Refrescs
- Aigües minerals

## CÒCTEL 01 — 45€/PERSONA

Trieu-ne vuit:

- Espirals de full amb sobrassada
- Coca de recapte de ceba i anxova
- Truita de patates a la closca
- Bunyols de bacallà
- Pernil ibèric amb coca de vidre
- Coca mallorquina, tonyina fresca
- Gelat de formatge cabra i kikos
- Banderilla gelada
- Carpaccio de vedella, formatge
- Pop 'a feira'
- Cebiche de llagostí i fruita
- Ou, gambes i llima
- Torró de foie i pistatxos
- Crema de ceps i llagostí cruixent
- Salmó fumat amb wasabi i alga nori
- Calamars a l'andalusa
- Ast de cargol i pernil ibèric
- Neula de rocafort
- Llagostí amb bacó
- Ostra amb llimona (+2€)
- Xiitake i pebrot escalivat
- Gilda vegana
- Cebiche de mango i alvocat

## CÒCTEL 02 — 50€/PERSONA

- Bufet de pernil i embotits ibèrics (llom, xoriço, llonganissa i pa amb tomàquet)
- Bufet de fumats i marinats (llom de salmó, bacallà fumat i anguila amb safrà, amb torradetes i mantega)
- Bufet de conserves de vermut (navalles, escopinyes, musclos en escabetx, banderilles de seitó)



MENÚS PER A  
CELEBRACIONS



## MENÚS PER A CELEBRACIONS

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 (suplement 4€)

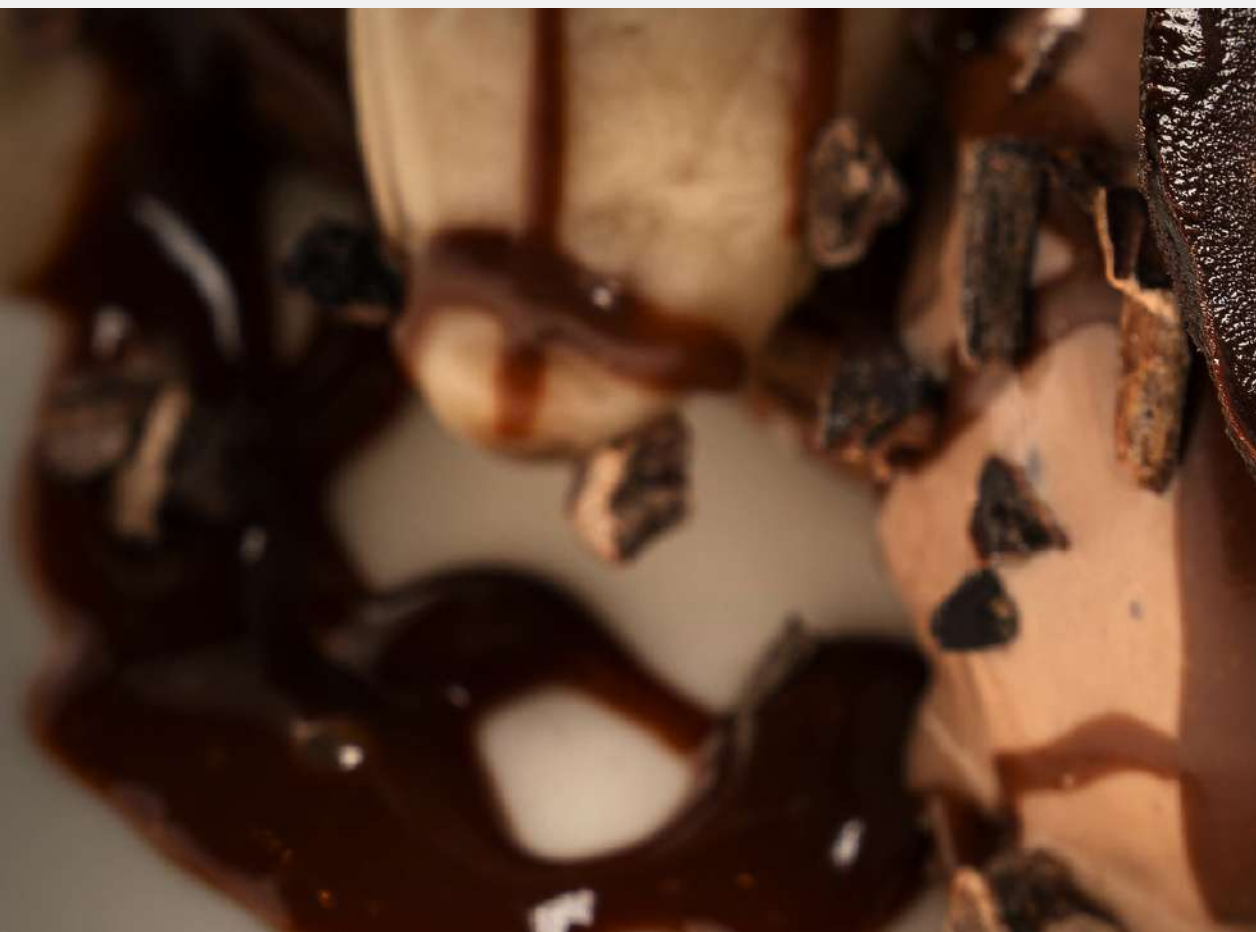
Oferim tots aquests menús per un número mínim de 25 comensals.

### MENÚ PICA-PICA — 85€/PERSONA

- Brandada de bacallà
- Pa amb tomàquet i pernil ibèric
- Croquetes
- Calamarsets fregits a l'andalusa
- Escalivada i anxova
- Paté de campanya amb torradetes
- 1/2 Lluç de palangre amb verdures
- 1/2 Cua de bou amb vi negre
- Pastís fet nostre

### MENÚ CALDERETA — 120€/PERSONA

- Ostra de la Bretanya
- Ou, gambes i llima
- Salmó fumat, algues i wasabi
- Caldereta de llamàntol (sense closca)
- Avant postres
- Pastís fet nostre



# MENÚS PER A CELEBRACIONS

## MENÚ 01 — 90€/PERSONA

- Pop en escabetx de cacau, full d'algues
- Sardina fumada, poma i foie micuit
- Fals risotto de carbassó amb llagostins
- Filet de vedella amb ceps i ceba
- Avant postres
- Pastís fet nostre

## MENÚ 02 — 94€/PERSONA

- Full de codonyat i rocafort amb amanida
- Crema de ceps amb ou escalfat
- Tàrtar de vedella amb gelat de mostassa
- Lletons de xai, provolone
- Feixina de llenguado i espàrrecs amb vinagreta tèbia
- Avant postres
- Pastís fet nostre



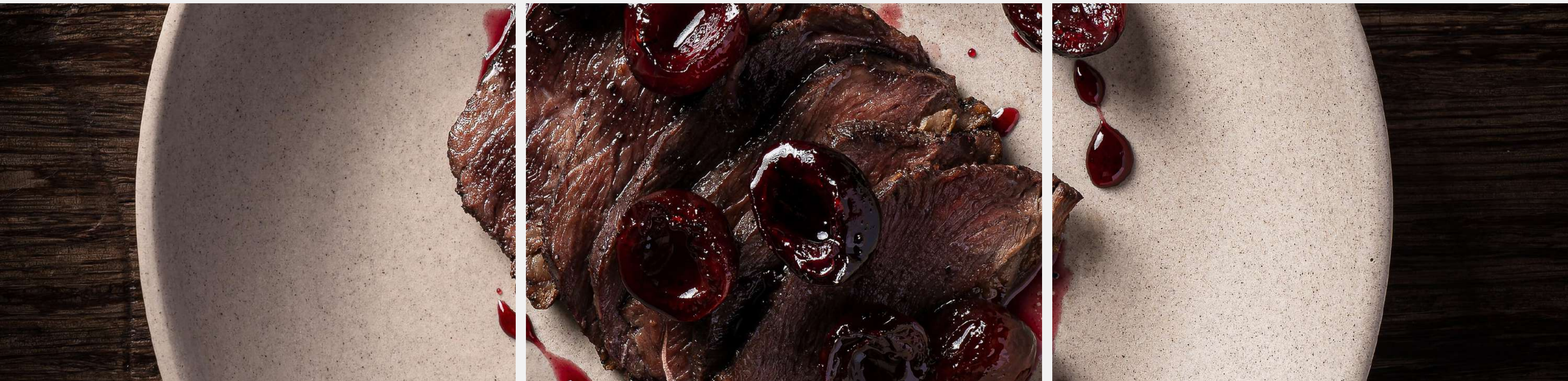
## MENÚS PER A CELEBRACIONS

### MENÚ 03 — 85€/PERSONA

- Ravioli gegant de ceps amb ou escalfat i botifarra negra
- Llom de turbot a la planxa, pistatxos i soja
- Avant postres
- Pastís fet nostre

### MENÚ 04 — 88€/PERSONA

- Llagostins, carbassó, pasta fresca, alfàbrega
- Porcell, ceba en escabetx, salsa de 'pibil'
- Avant postres
- Pastís fet nostre



# MENÚ LUNCH

Ideal per a celebracions  
informals en format còctel

El personal serveix totes  
les elaboracions en safata.

## LUNCH — 102€/PERSONA

Trieu-ne quinze:

- Espirals de full amb sobrassada
- Coca de recapte de ceba i anxova
- Truita de patates a la closca
- Bunyols de bacallà
- Pernil ibèric amb coca de vidre
- Coca mallorquina, tonyina fresca
- Gelat de formatge de cabra amb galeta de kikos
- Banderilla gelada
- Carpaccio de vedella, formatge
- Pop 'a feira'
- Cebiche de llagostins i fruita
- Ou, gambes i llima
- Torró de foie i pistatxos
- Crema de ceps i llagostí cruixent
- Salmó fumat amb wasabi i alga nori
- Ostra, vermut i rave picant
- Calamars a l'andalusa
- Ast de cargol i pernil ibèric
- Neula de rocafort
- Barqueta de steak tartar
- Llagostí amb bacó
- Broqueta de salsitxa, xistorra i botifarró
- Broqueta de pollastre al curri
- Broqueta de filet de vedella amb romani
- Pastís fet nostre



MENÚS  
A LA TAULA DE  
L'HORT



# MENÚS A LA TAULA DE L'HORT

(MÍNIM 12 PERSONES)

## HORT 01 — 80€/PERSONA

- Amanida de temporada (enciam, tomàquets, olives, ceba tendra...)
- Asado: talls de vedella, botifarres i lletons amb escalivada i patates al caliu / Carn de xai, botifarres i botifarró, cansalada, mongetes del ganxet i allioli
- Pa amb tomàquet
- Pastís fet nostre

## HORT 02 — 90€/PERSONA

- Torradetes amb paté de campanya, formatge de llet crua i embotit
- Amanida variada de temporada
- Entrecot de bou a la brasa amb verdures
- Pastís fet nostre



# MENÚS A LA TAULA DE L'HORT

(MÍNIM 12 PERSONES)

## HORT 03 — 110€/PERSONA

- Ostres
- Gambes a la brasa
- Amanida de temporada
- Asado (vedella + botifarres + lletons) amb escalivada i patates / Carn de xai + botifarres + botifarró + cansalada + mongetes del ganxet + allioli
- Pa amb tomàquet
- Pastís fet nostre

## HORT 04 — 125€/PERSONA

- Assortiment de formatges artesans i embotits
- Ostres
- Amanida de temporada
- Gambes de Palamós, calamars i turbot a la brasa amb verdures
- Pastís fet nostre



# MENÚS DEL POT



# MENÚS DEL POT

## CELEBRACIONS INFORMALS

El preu de tots els menús inclou: servei de pa, aigües, els vins escollits, cafès, infusions i el 10% IVA.

No inclou: Licors, decoració floral, impressió de minutes, barra lliure, DJ.

## MENÚ 1 — 60€/PERSONA (55€ VINS CASA)

- Tomàquet amanit
- Patates braves
- Barqueta de sardineta, tomàquet sec, ceba
- Barqueta de salmó fumat i ensalada russa
- Barqueta de sobrassada, formatge i mel
- Mac barqueta
- Pollastre a la màcali-mócali
- Costella de porc amb salsa agredolça
- Xocolata, pa, oli, sal

## MENÚ 2 — 68€/PERSONA (63€ VINS CASA)

- Pernil ibèric, pa amb tomàquet
- Formatge artesà
- Barqueta de sardineta
- Barqueta de tàrtar de vedella
- Barqueta de sobrassada
- Fideus rossos
- Mandonguilles amb bolets
- Pollastre al curri amb poma
- 'Corte' gelat de crema catalana



# MENÚS DEL POT

MENÚ POT BRASA (NITS D'ESTIU A  
L'HORT) — 80€/PERSONA  
(75€ VINS CASA)

- Pernil ibèric, pa amb tomàquet
- Formatges artesans
- Barqueta de sardineta
- Barqueta de salmó fumat i ensaladilla russa
- Barqueta de foie i musclos en escabetx
- 5 broquetes a la brasa: pop, llagostí amb bacó, verdures, salsitxes, filet de vedella
- Pastís



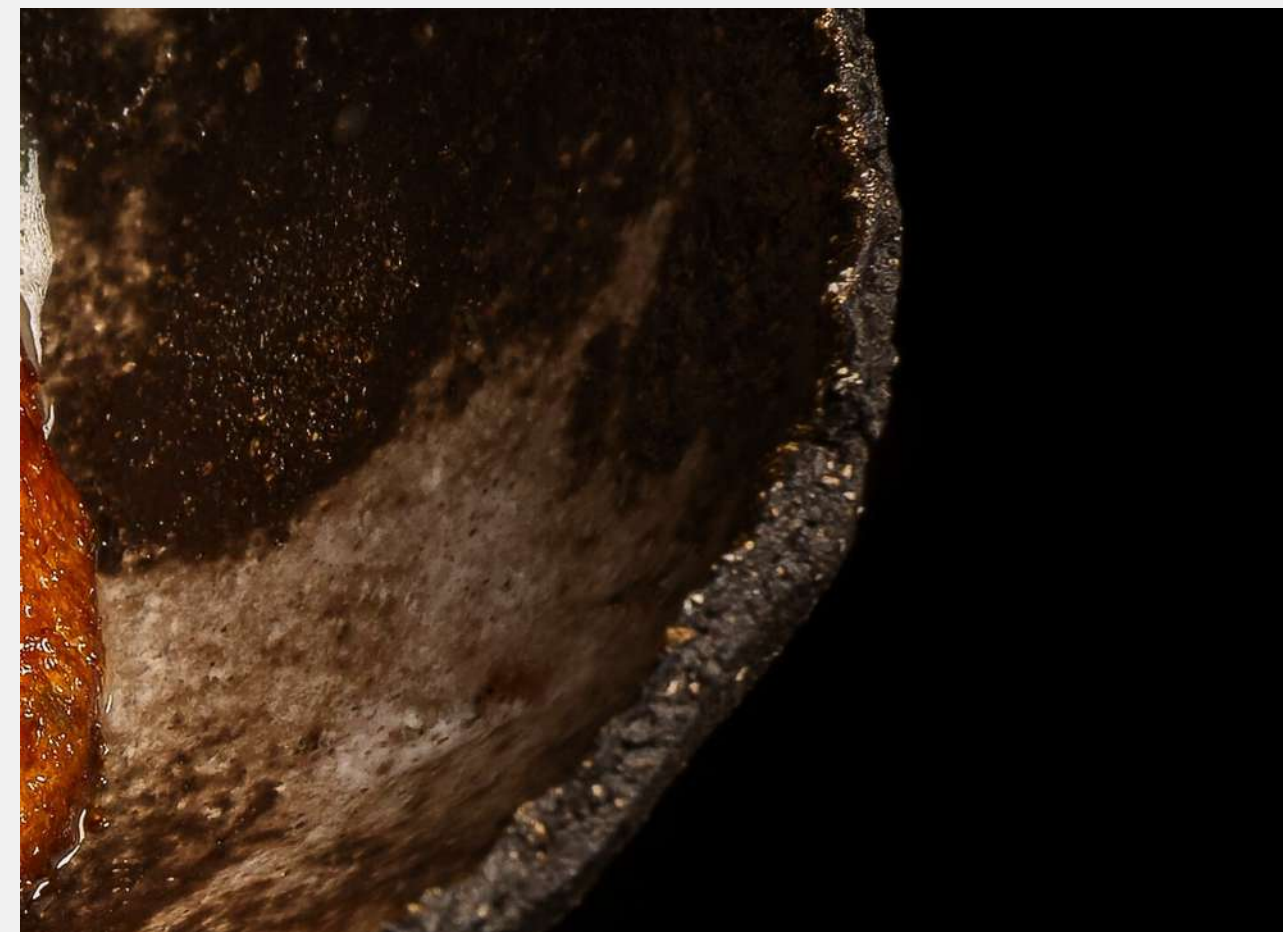
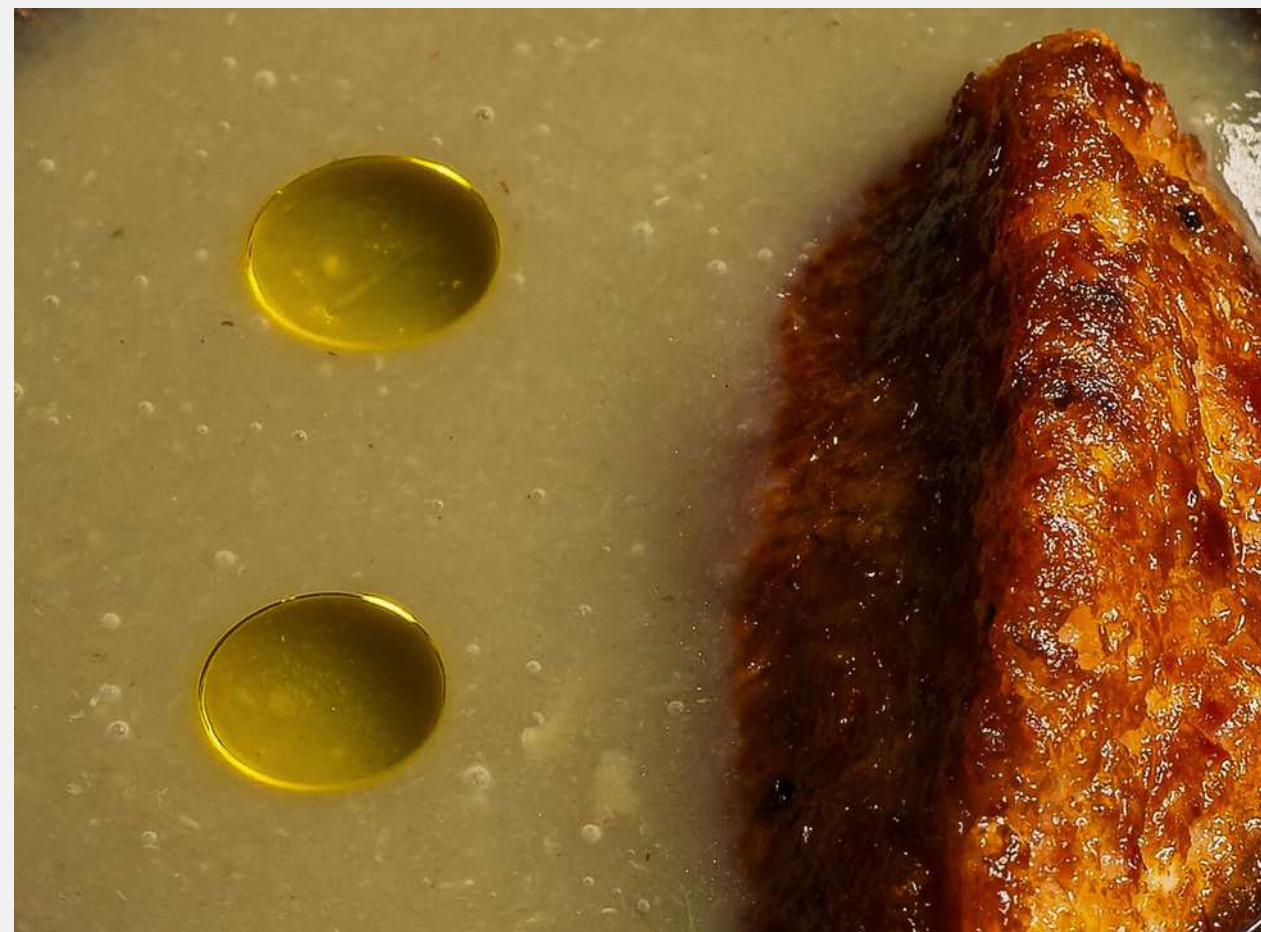
# MENÚS DEL POT

## VINS A ESCOLLIR

- Vincles, Penedès
- Gotim Blanc, Costers del Segre
- Trestocats Brisat, Priorat
- Nosso Verdejo Natural, Rueda
- Trestocats, Priorat
- Gotim Bru, Costers del Segre
- Luis Alegre, Rioja
- Cava Parxet Maria Cabané (+5€)

## PASTISSOS

- Sacher
- Trufa amb encenalls de xocolata
- Llimona
- Caipirinha
- Maduixa i xocolata blanca
- Massini
- Full amb crema de llima i fruites vermelles
- Full amb merenga, crema i préssec



# MENÚS DEL POT

## MENÚ INFANTIL

- 50% del menú adult
- Aperitius (si hi ha còctel per adults)
- Espaguetis bolonyesa
- 1/2 filet amb patates
- Postres
- Aigua i refrescs

## SERVEIS ADICIONALS

- Cava pel pastís: 5€/persona
- Minuts personalitzades: 1,50€/persona
- Lloguer altaveu: 64€
- Lloguer projecter: 64€
- Barra lliure 2 hores: 32€/persona (inclou espai discoteca)
- Sobretaula extra: 15€/persona/hora (inclou copa)
- Cerimònia a l'hort + cadires: 350€



CONDICIONS I EXTRES



# ADAPTACIÓ DE MENÚS I FORMAT DE SERVEI

En els còctels, en ser un format a peu dret, resulta molt més complex garantir elaboracions específiques per a persones amb al·lèrgies, intoleràncies, embarassades o que segueixen dietes com la vegana. Per aquest motiu, recomanem escollir opcions d'snacks que siguin el més inclusives possible.

Si tot i això es volen oferir elaboracions específiques per a aquestes persones, caldria destinar-hi personal addicional, amb un cost extra de 90€.

Un cop asseguts, el control és molt més senzill i no hi ha cap inconvenient a servir plats adaptats. Cal tenir en compte, però, que malgrat les precaucions, pot existir un cert risc de contaminació creuada. Valorem molt la comprensió i flexibilitat d'aquelles persones amb requeriments especials que, de manera voluntària i puntualment, decideixen adaptar-se al menú general. Això facilita l'organització i permet oferir un servei més àgil i equilibrat per a tothom.

---

## SOBRE EL FORMAT CÒCTEL + SEGON PLAT

En cas de triar el format amb còctel i només un segon plat, cal considerar que un cop els convidats s'asseuen, acostumen a esperar un àpat més complet. Per això, recomanem incloure, com a mínim, mitja ració de carn i mitja de peix abans del pastís.

Pel que fa a l'estalvi, aquest format no redueix significativament el cost, ja que les tasques de muntatge i preparació dels espais són les mateixes. De fet, el cost del menjar és una part menor dins del conjunt del servei.



No tenim exclusives de floristes, fotògraf ni DJs,  
però us podem posar en contacte amb els nostres col·laboradors habituals.

## FLORS

Anna Llopart –  
+34 651 44 57 75 – @anna\_llopart\_flowerme

Floristeria Palmira (Montse) –  
+34 933 73 00 02 – @floristeriapalmira



## FOTOGRAFÍA

Casaments:

Mónica Del Agua -  
+34 639 44 11 62 - @monicadelaguaphoto  
<https://monicadelagua.com/>

Esdeveniments:

Guillem - +34 629 26 79 89

Joanna Grillo – +34 650 13 16 54  
- +34 939 04 69 24 –  
@joannagrillo\_photography

## MÚSICA

La catifa vermella (Jordi Gimeno) –  
+34 661 87 82 86

Xevi Festes -  
+34 686 44 12 43





follia

## CONTACTA'NS

[www.follia.com](http://www.follia.com)

---

Telèfon: 934 77 10 50

---

[Follia@follia.com](mailto:Follia@follia.com)

---