



ENTRETENIMENTS

Coca d'escalivada amb ceba confitada o amb anxoxes	12€/coca
Coca de carbassó , ceba i formatge de cabra.....	12€/coca
Assortit de canapès variats 36 unitats (6 tipus).....	28€/assortit
Truita de patata i ceba/ carbassó/ carxofa/ albergínia/ al gust.....	12,95€/truita
Croquetes casolanes de bacallà/ rostit/ pernil/ ceps/ remolatxa/ espinacs i rulo de cabra..	0,80€/u
Voulevants farcits de salmó i verdures.....	2,20€/u
Mini crestes de bolets i botifarra negra.....	1,50€/u
Mini quiche farcida de pernil ibèric i verdures.....	2,40€/u
Bunyols de bacallà casolans (safata 30 unitats).....	12€/saf.

PRIMERS

Amanida de còctel de gambes , cranc, pinya amb salsa rosa.....	9,50€/r
Amanida d'enciams amb pernil d'ànec, formatge de cabra, taronja, codonyat, fruits secs i vinagreta de fruits secs.....	9,50€/r
Sopa de galets amb pilotetes	8,00€/r
Sopa de peix de roca amb guarnició d'arròs, rap, bacallà, musclos, cloïsses i gamba.....	9,50€/r
Carn d'olla (pastanga, col, patata, cigrons, vedella, pollastre, pilota, cansalada, botifarra negra i del perol) - Mínim 2 persones.....	8,50€/r
Canelons de rostit de nadal	1,55€/u
Canelons de peix i marisc	2,40€/u
Canelons d'espinacs amb pinyons nacionals.....	1,80€/u
Pastís de pernil ibèric	7,20€/u
Pastís de salmó extra amb marisc.....	7,20€/u
Pastís vegetal de tonyina	5,50€/u

CARNS

1/2 Pollastre desossat i farcit de carn, ceba, bolets, poma, prunes, orellanes i pinyons amb la seva guarnició (6 persones).....	69€
Pollastre de pagès rostit amb prunes i pinyons.....	11,50€/r
Pollastre de pagès de cal Rovira farcit de forma tradicional amb salsitxes de cal rovira, prunes, pinyons, orellanes i bolets (6 persones).....	87€
Mar i muntanya de pollastre amb gambes i marisc.....	12,00€/r
Perniets de pollastre rostits amb prunes i pinyons.....	7,95€/r
Rodó de pollastre farcit pernil dolç, formatge i bacó amb guarnició de verdures, prunes, pinyons i suc del rostit.....	8,20€/r
Ànec mut femella rostit amb verdures, pinyons i prunes.....	11,50€/r
Timbal de confit d'ànec amb duo de purés, bolets i suc del rostit.....	11,10€/r
1/2 Porquet al forn cruixent amb puré trufat, bolets i suc del rostit (6 persones).....	84€
Espatlla de cabrit al forn amb guarnició de bolets, ceba i patates panadera	22,00€/r
1/2 espatlla de xai al forn amb guarnició de bolets, ceba i patates panadera.....	14,90€/r
Melòs de xai desossat cuit a baixa temperatura amb puré de patata trufat i bolets.....	11,90€/r
Tall rodó de vedella amb bolets.....	10,50€/r
Fricandó de vedella amb bolets.....	10,50€/r
Filet de porc amb salsa de Pedro Ximenez, puré de carbassa, bolets i suc del rostit.....	8,90€/r
Melòs de vedella cuit a baxia temperatura amb puré de patata trufat i bolets.....	11,90€/r
Fricandó de tofu amb bolets.....	6,80€/r
Tofu rostit amb prunes i pinyons.....	6,90€/r

PEIXOS

Sarsuela amb picada (rap, turbó, gamba, escamarlà, musclos i cloïsses).....	25,00€/r
Turbot a la marinera amb gamba, escamarlà, musclo i cloïssa.....	17,90€/r
Suquet de rap a la marinera amb marisc variat.....	19,50€/r
Llom de bacallà d'Islàndia a la musselina amb patates, verdures i gambes.....	13,50€/r
Calamars farcits amb guarnició de gamba, escamarlà, musclos i cloïsses.....	16,50€/r

POSTRES ARTESANS

Lioneses artesanes de nata, trufa o crema.....	31€/kg
Rebosteria de full variada amb fruites variades (1kg aprox. 60 peces).....	35€/kg
Mousse (llimona - fruits vermells - xocolata 71%).....	33€/kg
Tortell de reis amb fava i rei.....	28,50€/Kg
Tortell de full de mantega farcit de nata, trufa o crema.....	25€/kg
Barra de full de mantega amb crema o nata amb fruita fresca.....	28€/kg
Tronc de Nadal clàssic de trufa o nata.....	33€/kg
Cardinal de nata amb la seva trufa	34€/kg
St. Marc	31€/kg

*MENÚ 1

15,90€/pers.

Sopa de galets amb pilotetes
—
Rodó de pollastre farcit de pernil, bacó i formatge

*MENÚ 2

20,90€/pers.

Sopa de peix amb peix i marisc
—
Mar i muntanya de pollastre amb gambes i marisc

*MENÚ 3

26€/pers.

Pastís de salmó extra
o
Pastís de pernil ibèric
—
Rap a la marinera

** Menús no modificables i per un mínim de 4 persones*

COMANDES PER MAIL: nadal@fetalacassola.com

COMANDES BOTIGA: de dimecres a diumenge de 8:00 a 16:00 C/Francisco de Vitoria 17

TELEFONS COMANDES I DUBTES: [93.789.42.61](tel:93.789.42.61) / [699155601](tel:699155601)

A TENIR EN COMPTE

!!!!!!CONFIRMACIÓ COMANDA!!!!!!: Realitzant una paga i senyal acordada en el moment de l'encàrrec, en format transferència (ES0501826260040200160483), bizzum (699155601) o efectiu.

!!!!!!ANUL·LACIÓ COMANDA I RETORN PAGA I SENYAL!!!!!!: Per comandes dels dies 24/25/26 anular màxim **DIUMENGE 21**. En comandes del 31 anular màxim **DILLUNS 28**. Per comandes dels dies 5 i 6 de Gener anular màxim **dijous 3** de Gener (Passat aquests dies no es retornarà la paga i senyal).

- **ÚLTIM DIA PER FER LES COMANDES:** 24/25/26 de desembre serà **DIUMENGE 21**, dia 31 de desembre serà **DILLUNS 28**. 5 i 6 de gener serà **DIUMENGE 3**. (fins les 16:00h).

- **LA RECOLLIDA:** Serà acordada amb un número de comanda i un hora de recollida establerta.

- **1 DE GENER: TANCAT** (si es vol encarregar menjar per aquest dia, la recollida seria el dia 31 de desembre).

- **CARTA VÀLIDA:** del 24 de Desembre 2020 al 6 de Gener de 2021

- **EL MENJAR ES SERVIRÀ:** Fred, amb safates preparades per calentar al forn o al microones.