



ENTRETENIMENTS

Coca d'escalivada amb ceba confitada.....	12,50€/coca sencera
Coca d'escalivada amb anxoves o amb bacallà confitat.....	13€/coca sencera
Coca d'espínacs amb panses i pinyons i rulo de cabra.....	13€/coca sencera
Assortit de canapès variats 36 unitats (6 tipus).....	29€/assortit
Truita de patata i ceba/ carbassó i ceba/ carxofa/ albergínia.....	12,95€/truita (30 daus)
Croquetes casolanes de bacallà/ rostit/ pernil/ ceps/ remolatxa i rulo/ espínacs i rulo.....	0,80€/u
Voulevants farcits de salmó i verdures.....	2,30€/u
Mini crestes de bolets i botifarra negra.....	1,70€/u
Bunyols de bacallà casolans (safata 30 unitats).....	13€/safata

PRIMERS

Amanida de còctel de gambes , cranc, pinya amb salsa rosa.....	9,80€/r
Amanida d'enciams amb salmó fumat extra, fruits vermells, codonyat, formatge d'ovella i vinagreta de fruits secs.....	9,80€/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.....	8,80€/r
Canelons de rostit de nadal (gratinats o sense gratinar).....	1,60€/u
Canelons de peix i marisc (gratinats o sense gratinar).....	2,60€/u
Canelons d'espínacs amb pinyons nacionals (gratinats o sense gratinar).....	1,85€/u
Pastís de pernil ibèric/ pastís de salmó extra amb marisc.....	7,80€/u
Pastís vegetal de tonyina	5,80€/u

CARNS

Pollastre desossat i farcit de carn, ceba, bolets, poma, prunes, orellanes i pinyons amb la seva guarnició (10persones).....	125€/u
Pollastre de pagès rostit amb prunes i pinyons.....	11,80€/r
*Pollastre de pagès de cal Rovira farcit de forma tradicional amb salsitxes de cal rovira, prunes, pinyons, orellanes i bolets (6 persones).....	90€ tallat / 85€ sense tallar
Mar i muntanya de pollastre amb gamba, escalmarlà, musclo i cloïssa.....	12,80€/r
Rodó de pollastre farcit de pernil dolç, formatge i bacó amb guarnició de verdures, prunes, pinyons i suc del rostit.....	8,60€/r
Ànec mut femella rostit amb verdures, pinyons i prunes.....	11,90€/r
Timbal de confit d'ànec farcit de foie mi-cuit amb puré de patata, bolets i suc del rostit..	14,50€/r
Porquet al forn cruixent amb puré trufat, bolets i suc del rostit (10 persones).....	140€/u
1/2 Porquet al forn cruixent amb puré trufat, bolets i suc del rostit (5 persones).....	75€/u
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.....	12,30€/r
Tall rodó de vedella amb bolets extra.....	10,90€/r
Fricandó de vedella amb bolets extra.....	10,90€/r
Melòs de vedella cuit a baixa temperatura amb puré de patata trufat i bolets.....	12,30€/r
Pernilets de pollastre rostit amb prunes i pinyons (2-3 pernillets).....	8,30€/r
Tofu rostit amb prunes i pinyons.....	6,90€/r

PEIXOS

Sarsuela (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 gamba, escamarlà musclos i cloïssa.....	19,50€/r
Llom de bacallà d'Islàndia amb favetes baby, pernil ibèric, gamba i salsa de gambes.....	15,90€/r
Calamars farcits amb guarnició de gamba, escamarlà, musclos i cloïsses.....	16,50€/r
Sèpia estofada amb carxofes, patates i gamba.....	12,90/r

POSTRES ARTESANS

Lioneses artesanes de nata, trufa o crema.....	33€/kg
Mousse (llimona - fruits vermells - xocolata 71%).....	33€/kg
Tortell de reis amb fava i rei.....	29€/Kg
Tortell de full de mantega farcit de nata, trufa o crema.....	28€/kg
Barra de full de mantega amb crema o nata amb fruita fresca.....	30€/kg
Tronc de Nadal amb interior de trufa o nata i exterior de xocolata.....	33€/kg
Cardinal de nata amb la seva trufa	34€/kg
St. Marc de nata, trufa i gemma cremada	31€/kg

*MENÚ 1

16,80€/pers.

Canelons de rostit
(3 unitats)

—
Mar i muntanya de
pollastre amb gambes i
marisc

*MENÚ 2

17,50€/pers.

Sopa de peix de roca

—
Rodó de pollastre farcit
de pernil i formatge amb
prunes i pinyons

*MENÚ 3

21,90€/pers.

Coca d'escalivada amb
bacallà confitat

—
Turbot a la marinera

** Menús no modificables*

COMANDES PER MAIL: nadal@fetalacassola.com

COMANDES BOTIGA: de dimecres a diumenge de 10:00 a 16:00 C/Francisco de Vitoria 17

TELEFONS COMANDES I DUBTES: 93.789.42.61 / 699155601

A TENIR EN COMPTE

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

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

- **ÚLTIM DIA PER FER LES COMANDES:** 24/25/26 de desembre serà DIMARTS 21, dia 31 de desembre serà DIMARTS 28. 5 i 6 de gener serà **DILLUNS 3**.

- **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 2021 al 6 de Gener de 2022

- **EL MENJAR ES SERVIRÀ:** Fred, amb safates individualitzades degudament identificables i preparades per calentar al forn i/o al microones.

- **Important indicar en la comanda possibles al·lèrgies o intoleràncies alimentàries**