

■ PRIMERS PLATS

FREDS

Amanida d'alvocat i mango amb fruits secs.....	33,00 €/kg
Amanida d'orellanes i formatge blau.....	33,00 €/kg
Amanida de llagostins, mongeta verda i tòfona.....	34,00 €/kg
Amanida de pasta, pera, foie i trompetes de la mort.....	34,00 €/kg
Amanida de pasta i salmó.....	33,00 €/kg
Amanida de gambes, pinya i salsa rosa.....	36,00 €/kg
Mitja pinya farcida d'amanida de gambes (per a dues persones).....	31,00 €/kg
"Salpicó" de llagostins.....	89,00 €/kg
Braç de pernil dolç, formatge fresc i taronja confitada.....	38,00 €/kg
Pastissos vegetals.....	33,00 €/kg
Pastís de peix.....	55,00 €/kg

Pes recomanat: 250 gr. per ració

CALENTS

Canelons de carn.....	2,90 €/u
Canelons d'espínacs.....	2,75 €/u
Canelons de peix.....	3,50 €/u
Creps de brandada.....	7,40 €/u
Creps de marisc.....	7,50 €/u
Petxines de brandada.....	7,00 €/u
Petxines de marisc.....	7,50 €/u
Escudella de Nadal.....	7,50 €/rac
Carn d'olla.....	13,50 €/rac
Crema de marisc.....	10,95 €/rac
Faves a la catalana.....	8,25 €/rac

Ració: ½ litre



PLATS RECOMANATS PER A FESTES

LA NOSTRA CARTA A CASA TEVA



Major de Sarrià, 55 · T. 93 203 06 83 · 08017 Barcelona
www.foixdesarria.cat

Major de Sarrià, 55 · T. 93 203 06 83 · 08017 Barcelona
www.foixdesarria.cat

■ AMANIDES

Alemanya
Alvocat i mango
Cesar
Cigrons
Codonyat, f. fresc i pinyons
Crèixens
Cus-cus
Enciams i f. cabra
Faves a la menta
Figues i pernil salat
F. fresc i salsa de iogurt
Fruita
Gambes
Grega
Gules i mongeta verda
Italiana
Llagostins vinagreta tòfona
Llenties
Mitja pinya farcida gambes
Pasta, foie i peres
Pasta i salmó
Patata i salmó
Provençal
Quinoa
Russa
Verda
Verema
Xatonada

■ ENTRANTS

Ametlles salades
Anxoves
Braç de formatge i pernil
Bunyols de bacallà
Calamars a la romana
Carxofes arrebossades
Croquetes bacallà
Croquetes formatge
Croquetes gallina
Croquetes pernil
Gambes Orly
Llagostins bullits
Llagostins salats
Pollastre Orly
Rap Orly

■ LLEGUMS

Cigrons a la catalana
Cigrons amb bacallà
Empedrat de tonyina
Empedrat de bacallà
Empedrat de lluç
Faves a la catalana
Llenties estofades
Mongetes carxofes i cloïsses
Mongetes estofades

■ MOLSES I PASTISSOS

Bolets
Escalivada
Espàrrecs
Espínacs i gambes
Flam verdure
Peix
Porros gambes i bolets
Tonyina

■ ARROSSOS

Arròs carxofes
Arròs muntanya
Arròs negre
Arròs primavera
Arròs verdure
Arròs xampinyons
Paella de peix
Paella mixta
Paella Perellada



■ VERDURES

Albergínies farcides
Carbassó farcit
Carxofes al forn
Carxofes amb cloïsses
Coca de recapte
Escalivada
Espinacs a la catalana
Espinacs a la crema
Estofat sípia i verdures
Lorena de porros
Minestra de verdures
Mongeta verda amb patata
Mongeta verda amb pernil
Moussaka
Pèsols estofats amb pernil
Piquillos farcits brandada
Piquillos farcits carn
Verdura bullida
Verdures arrebossades
Verdures gratinades
Xampinyols farcids

■ PATATES

Bacallà, ceba i romesco
Gratinat de patates
Patates all i julivert “Coc”
Tronc de patata i bacallà
Tronc de patata i tonyina

■ SOPES

Brou de carn
Brou de peix
Carn d’olla
Crema de bolets
Crema de carbassa
Crema de carbassó
Crema d’espàrrecs
Crema de marisc
Crema de pèsols
Escudella barrejada
Escudella de Nadal
Gaspatxo
Puré de verdures
Sopa de bacallà
Sopa de brou amb pasta
Sopa de ceba
Sopa de meló
Sopa de peix amb pasta
Sopa de síndria
Vichysoisse

■ PASTES

Canelons d’espínacs
Canelons de carn
Canelons de peix
Creps de brandada
Creps de marisc
Espaguetis amb cloïsses
Espaguetis amb gambes
Fideuada
Fideus a la cassola
Fideus de peix a la cassola
Lassanya de carn
Lassanya de verdures
Macarrons
Petxines amb marisc
Petxines brandada
Raviolis ceps i foie
Raviolis gratinats
Tallarines Mediterrànea
Tortellini a la crema
Tortellini al pesto
Yakisoba

■ PEIX

Calamar farcit de peix
Cocotxes amb cloïsses
Cues de rap a l’all cremat
Esqueixada de lluç
Llenguado arrebossat
Llagosta Cap de Creus
Llagostins a l’all i oli
Llamàntol a l’all i oli
Llenguado a la meunière
Llobarro
Lluç a la salsa verda
Lluç a la vasca
Lluç arrebossat
Lluç farcit de salmó
Musclos a la marinera
Musclos al vapor
Pop a la gallega
Popets
Rap a l’americana
Rap allagostat
Rap arrebossat
Salmó a la crema
Salmó a la taronja
Salmó mousseline de rap
Salpicó de llagostins
Sardines arrebossades
Sardines escabetchades
Seitó
Seitó arrebossat
Simi-tomba
Suquet de rap
Tonyina

■ BACALLÀ

Bacallà a la llauna
Bacallà a l’all cremat
Bacallà a l’empordanesa
Bacallà al pil pil
Bacallà als tres formatges
Bacallà amb samfaina
Brandada
Esqueixada

■ OUS

Truita d’albergínia
Truita de bacallà
Truita de botifarra d’ou
Truita de carbassó
Truita de gambes
Truita de patata i ceba
Truita d’espínacs i xampinyons

■ PORC

Botifarra amb carxofes o bolets
Llibrets farcits/pernil dolç i formatge
Llom amb bolets
Llom amb cebetes
Llom amb salsa d’ametlles
Rellom al pebre verd
Rellom amb ceps i foie
Rellom amb pinyons/rovellons
Salsitxes amb xampinyons

■ VEDELLA

Filet de vedella amb ceps i foie
Fricandó
Hamburgueses amb ceba
Mandonguilles amb bolets
Mandonguilles amb sípia
Mandonguilles jardineria
Roast-Beef
Vedella a la jardineria
Vedella amb salsa italiana
Vedella farcida Orloff

■ MENUTS

Cap i pota
Peus de porc

■ XAI

Espatlla de xai de l’Empordà al forn (per 3 pers.)

■ AUS

Aletes de pollastre a l’all
Confit d’ànec amb marrón
Cuixes farcides
Magret d’ànec amb bolets
Mar i muntanya
Pit de pollastre arrebossat
Pollastre a la catalana
Pollastre al forn
Pollastre a la pepitòria
Pollastre amb escabetch
Pollastre amb samfaina
Pollastre de pagès a la catalana
Pollastre de pagès al forn
Pollastre farcit
Pollastre a la cervesa
Pularda a la catalana

■ CABRIT

Costelletes arrebossades
Espatlleta o cuixa de l’Empordà a la menta

■ CAÇA

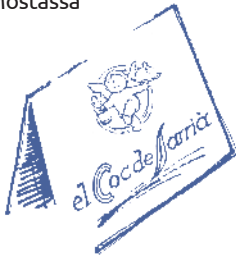
Civet de porc senglar amb bolets

■ CARGOLS

Cargols amb salsa

■ CONILL

A la catalana
Amb bolets
Amb llagostins
Caçadora
Mostassa



■ ACOMPANYAMENTS

Bolets
Catalana
Cebetes i verduretes
Marrons
Motlles d’arròs
Puré de poma
Salses

■ CARNS

Pularda a la catalana (per 6 o 8 persones/u)	45,00 €/kg
Pollastre de pagès a la catalana (per 6 o 8 persones/u)	44,00 €/kg
Pollastre a la catalana (per 4 o 5 persones)	45,00 €/kg
Pollastre desossat farcit a la catalana o farcit amb pernil i marron glacée (2 talls per ració. Acompanyament a part)	47,00 €/kg
Picantons farcits amb panses i pinyons	11,50 €/u
Mar i muntanya (pollastre amb escamarlans)	40,50 €/kg
Confit d’ànec amb marrons glacées	61,00 €/kg
Magret d’ànec amb bolets	55,00 €/kg
Rellom de porc amb salsa de ceps i foie	53,00 €/kg
Filet de vedella amb salsa de ceps i foie	80,00 €/kg
Roast-beef (acompanyat 29,00 / kg)	70,00 €/kg
Rodó de vedella farcida a l’Orloff amb xampinyons i cebetes glassejades	49,00 €/kg
Espatlleta o cuixa de cabrit al forn (per 1 persona)	42,00 €/u
Espatlla de xai de l’Empordà al forn (per a 3 persones)	57,00 €/u
Espatlla de cabrit de l’Empordà	45,00 €/u
Cuixa de cabrit de l’Empordà	45,00 €/u

Pes recomanat: 250 gr. per ració

■ TAMBÉ TENIM...

Caviar (sota comanda)
Chatka (cranc reial rus)
Salmó fumat
Pernil ibèric de gla
Embotits ibèrics i del país
Formatges D.O. i foies
Extens assortiment de xampany i de caves
Vins de grans reserves i collites especials
Productes ecològics

	Per a 4 persones	Per a 6 persones
Safata assortit de formatges	35,00 €	50,00 €
Safata assortit d’ibèrics	50,00 €	70,00 €

■ PEIX I MARISC

Lluç farcit de salmó amb salsa de pinyons (acompanyat amb flamets d’arròs a 18,00 €/kg)	66,00 €/kg
Bacallà a l’empordanesa	73,00 €/kg
Bacallà a l’all cremat i espínacs	72,00 €/kg
Bacallà al pil pil	72,00 €/kg
Rap a l’americana i llagostins (calent)	83,00 €/kg
Rap allagostat amb llagostins, mongeta verda i salsa tàrtara (fred)	80,00 €/kg
Suquet de rap amb llagostins i cloïsses	80,00 €/kg
Llagostins amb allioli gratinats (6 unitats per ració)	100,00 €/kg
Llamàntol a la mousseline d’all	120,00 €/kg
Llagosta Cap de Creus	155,00 €/kg
Gambes a l’all	90,00 €/kg
Pop a la gallega	57,00 €/kg

- **Preguem facin les comandes nadalenques abans del 19 de desembre.**
- **Pagament: 50 % a la formalització de la comanda, i la resta al moment del lliurament.**
- **Ports per enviaments de comandes nadalenques 22,00 €.**
- **Parking gratuït per els nostres clients.**

■ EL NOSTRE HORARI:

De dilluns a dissabte de 9:00 a 21:00
Diumenges i festius de 9:00 a 15:00