

FONDA SPORT

-- GRUP *Cal Jafrà* --

Càtering de Nadal,
Cap d'Any i Reis 2019

C/ Prat de la Riba 14,
Sant Jaume dels Domenys.

Telf. 997 677 188
fondasport@fondasport.net

PRIMERS PLATS FREDS

Pastís Montevideo 6/8 racions.	40,00€
Pastís fred de tonyina i salmó 6/8 racions.	40,00€
Truita de ceba i patata XXL.	15,00€
Croquetes de la Fonda.	1,25€/u
de ceba confitada i pernil del país	
de bacallà i cruixent d'all	
de formatge manxec i codony	
de barreja de bolets.	

PRIMERS PLATS

Safates d'embotits, dos talls per persona: pernil, xoriç ibèric, llonganissa, formatge manxec, pernil york i botifarra blanca.	4,50€/ració
Amanida d'hivern: mesclum, codony, formatge manxec, magrana, ceba cruixent, xips de poma i vinagreta.	5,50€
Amanida de salmó: mesclum, espàrrecs blancs, boles de mozzarella, daus de salmó fumat, vinagreta agredolça, sèsam.	6,60€
Amanida de fruits secs: mesclum, fruits secs variats, ceba cruixent i delícia de formatge de cabra arrebossat amb pols de blat de moro.	6,00€
Amanida d'ànec: mesclum, fruits secs amb desfilat d'ànec, coulis de fruits vermells, ceba cruixent i daus de pa fregit.	6,50€
Canelons de la Fonda de carn.	4,50€
Canelons d'ànec amb beixamel de ceps.	5,75€
Caldo de Nadal amb galets, estella i pilota.	4,75€
Crema de peix i marisc amb gambetes, musclos i dauets de peix.	4,75€
½ albergínia farcida de carn i gratinada.	4,75€
6 gambes al Whisky.	7,50€
Callos amb cap i pota.	7,50€

PLATS VEGETARIANS

Escalivada amb patata, ceba, pebrot, albergínia i tomàquet. Tot fet al forn.	7,50€
Sopa Minestrone amb verdures, llegum, fideu fi i pesto.	4,50€
Amanida d'espínacs amb vinagreta de ceba, xampinyons Portobello, tomàquet cherry i orenga.	5,50€
Caneló de verdures amb ceba, carbassó, porro, xampinyó, pastanaga i formatge cremós, napats amb beixamel i formatge emmental.	5,00€
Simfonia d'hummus amb pimentó de la vera, oli d'oliva, tahín i les seves torradetes.	5,00€

SEGONS PLATS

Peixos

Suprema de bacallà sobre llit d'espínacs, panses i pinyons, gratinat amb all i oli.	10,00€
Suprema de bacallà a la Bilbaína, sobre llit de ceba i tomàquet, i pebrot escalivat.	10,00€
Suprema de bacallà amb ceba confitada, panses i pinyons i perfum de mel del Perelló.	10,00€
Guisadet de sípia amb gamba, musclo i cloïssa.	9,50€
Popets amb ceba i tomàquet.	9,50€

Aus

Ànec mut del Penedès amb prunes i pinyons. "Especialitat de la Fonda".	9,50€
Ànec mut del Penedès amb prunes i pinyons, "Especialitat de la Fonda" només cuixa.	12,00€
Pollastre gratapaller de 3kg farcit i amb guarnició de poma i pruna. 6/8 racions.	40,00€
Pollastre gratapaller de 3kg a octaus amb prunes, orellanes i ametlla filada amb la seva salseta. 6/8 racions.	40,00€
Bridat de cuixa de pollastre farcida i amb salsa de mistela amb guarnició de pera i pruna.	7,00€

Carns

Vedella amb rovellons. (4 talls)	7,50€
Garrinet al forn amb guarnició de ceba i patata panadera.	150€
½ garrinet al forn amb guarnició de ceba i patata panadera.	100€
Filet de porc a la mostassa antiga amb arròs pilaf (4 talls per ració).	7,50€
Melós de vedella amb llenegues (2 galtes per ració).	7,50€

BONES FESTES!

Els encàrrecs es faran com a màxim amb 4 dies d'antelació.

Es recolliran a la Fonda envasats i freds.

Dies 24, 31, 4. De 10 a 15 hores.

Un cop feta la comanda no s'acceptaran canvis d'última hora.

Per qualsevol dubte d'al·lèrgies contactar amb la cuina de la Fonda 977 677 188.

Els encàrrecs no es poden fer per WhatsApp. S'ha de fer per telèfon, en persona o per e-mail.

Treballem amb producte fresc i de proximitat amb elaboració diària, és per això que els encàrrecs quan més aviat es fan, millor podem garantir el servei.

Tot l'equip de la Fonda els agraeix la confiança i els desitja unes Bones Festes.