

Les postres

Tronc de nadal 6€/un.
Cruixent d'avellana i xocolata amb llet, cremós de praliné d'ametlla, gelatina de gingebre i mousse de xocolata blanca i llimona

Tronco de navidad
Crujiente de avellana y chocolate con leche, cremoso de praliné de almendra, gelatina de jengibre y mousse de chocolate blanco y limón

El vesc 6€/un.
Mousse de festucs, pa de pessic especial i fruits vermells

El muérdago
Mousse de pistachos, bizcocho especiado y frutos rojos

CONDICIONS

- Serà imprescindible realitzar la comanda amb antel·lació i en el moment de fer la reserva s'haurà d'abonar el preu total.
- Una setmana abans de la data de recollida es podrà cancel·lar la comanda i es retornarà el 100% de l'import íntegre abonat.

HORARIS DE NADAL

- Estarem oberts del 19 de desembre al 6 de gener de 2020 (ambdós inclosos). Únicament tancarem l'1 i el 2 de gener de 2020. Del 7 al 22 de gener estarem tancats per vacances.
- La recollida dels plats de la carta de Nadal és per als dies i horaris assenyalats a continuació:
 - **Sopar de Nadal i dinar de Nadal:** entrega dia 24 de desembre de 13.00 a 17.00 h
 - **Sopar Cap d'Any:** entrega dia 31 de desembre de 13.00 a 17.00 h.
 - **Dinar i sopar de Reis:** entrega dia 5 de gener de 13.00 a 17.00 h.
- La resta de dies obrirem la botiga amb la nostra oferta gastronòmica i horari habituals (d'11 a 16 h).

LOCALITZACIÓ I CONTACTE

The
BUTCHER
SOCIETY

www.thebutchersociety.com



@thebutchersociety



@thebutchersociety

Los postres

Gotet "sweet & salted" 6€/un.
Pa de pessic de xocolata al 70%, cremós de llet torrada i Bahibe, cruixent d'ametlla, caramel salat i mousse de xocolata al 66%

Vasito "sweet & salted"
Bizcocho de chocolate al 70%, cremoso de leche tostada y Bahibe, crujiente de almendra, caramelo salado y mousse de chocolate al 66%

El nostre arbre de Nadal 100% Valrhona 28,50€/ un.
Amb fruits secs i base de cereals cruixents (per a 4 persones)

Nuestro árbol de Navidad 100% Valrhona
Con frutos secos y base de cereales crujientes (para 4 personas)

CONDICIONES

- Será imprescindible realizar el pedido con antelación y en el momento de hacer la reserva se deberá abonar el precio total.
- Una semana antes de la fecha de recogida se podrá cancelar el pedido y se devolverá el 100% del importe íntegro abonado.

HORARIOS DE NAVIDAD

- Estaremos abiertos del 19 de diciembre al 6 de enero de 2020 (ambos incluidos). Únicamente cerraremos el 1 y el 2 de enero de 2020. Del 7 al 22 de enero estaremos cerrados por vacaciones.
- La recogida de los platos de la carta de Navidad es para los días y horarios señalados a continuación:
 - **Nochebuena y comida de Navidad:** entrega día 24 de diciembre de 13.00 a 17.00 h
 - **Cena de Fin de Año:** entrega día 31 de diciembre de 13.00 a 17.00 h.
 - **Comida y cena de Reyes:** entrega día 5 de enero de 13.00 a 17.00 h.
- El resto de días abriremos la tienda con nuestra oferta gastronómica y horario habituales (de 11 a 16 h)

LOCALIZACIÓN Y CONTACTO

The Butcher Society

Felip II, 162

08027 Barcelona

M 649 184 552 | T 933 528 106

info@thebutchersociety.com

The
BUTCHER
SOCIETY

by

FOODLONA

by Miquel Antoja

us desitgen
bones festes!



Aperitiu

Croquetes cremosos de pernil ibèric	2€/un.
Croquetas cremosas de jamón ibérico	
Croquetes de bolets i tòfona	1,50€/un.
Croquetas de setas y trufa	
Croquetes de risotto amb Brie	2,50€/un.
Croquetas de risotto con Brie	
Bunyols de bacallà	2€/un.
Buñuelos de bacalao	
Gilda de salmó fumat Benfumat; olives, piparra, tomàquet sec, cogombrets	3€/un.
Gilda de salmón ahumado Benfumat ; aceitunas, piparra, tomate seco, pepinillos	
Mini brioi	5,50€/un.
Mini brioche relleno de steak tartar	
El nostre foie micuit amb torradetes, sal Maldon i reducció de Porto	12€/ 100gr
Nuestro foie mi-cuit con tostaditas, sal Maldon y reducción de Oporto	
Broqueta de pop i papada de porc amb salsa Hoisin	6€/un.
Brocheta de pulpo y papada de cerdo con salsa Hoisin	
Musclos a la marinera	10,50€/ ración
Mejillones a la marinera	
Lingot de salmó fumat, fulles fresques, salsa rosa, cranc, maionesa, olives, tonyina, ou dur, cacahuets	4,50€/un.
Lingote de salmón ahumado, hojas frescas, salsa rosa cangrejo, mayonesa, aceitunas, atún, huevo duro, cacahuetes	

Per als més petits

Fingers de pollastre extra cruixents amb patates fregides i ketchup casolà	7€/ración
Fingers de pollo extra crujientes con patatas fritas y ketchup casero	
“Fish & Chips” de lluç	8€/ración
“Fish & Chips” de merluza	

Entrants

Amanida cocktail de pinya baby i llagostins amb la nostra salsa rosa picantona.	10,50€
Ensalada cocktail de piña baby y langostinos con nuestra salsa rosa picantona	
Amanida de roast beef, amb fruits secs, fulles fresques i mostasses	9,50€
Ensalada de roast beef, con frutos secos, hojas frescas y mostazas	
Tàrtar de tonyina amb amaniment japonès i alvocat marinat	13,50€
Tartar de atún con aliño japonés y aguacate marinado	
Tàrtar de salmó amb amaniment japonès i alvocat marinat	12€
Tartar de salmón con aliño japonés y aguacate marinado	
El nostre pop a la gallega	11€
Nuestro pulpo a la gallega	
Vieires XL Foodlona	8,50€/un.
Vieiras XL Foodlona	
Canelons freds de carbassó amb brandada de bacallà i olives d'Aragó	4,50€/un.
Canelones fríos de calabacín con brandada de bacalao y aceitunas de Aragón	

Cremes i sopes

Escudella tradicional	9,50€/ 800ml
“Escudella” tradicional	
Galets XL farcits de pilota	6,50€ (8u)
“Galets” XL rellenos de “pilota”	
Cigrons i terrina de carn d'olla	6,50€/ ración
Garbanzos y tarrina de “carn d’olla”	
Sopa de peix; galera, cranc i rap	8,50€/ 800ml
Sopa de pescado; galera, cangrejo y rape	
Crema de carxofes	8,50€/ 800ml
Crema de alcachofas	

Mandonguilles guisades de vedella i porc acompanyades d'arròs	7,50€/ ración
Albóndigas guisadas de ternera y cerdo acompañadas de arroz	

Carns

Fricandó de vedella amb moixernons i arròs blanc	10,50€/ ración
Fricandó de ternera con senderuelas y arroz blanco	
Roast beef amb parmentier tofonada, fulles fresques i fruits secs	13,50€/ ración
Roast beef con parmentier trufada, hojas frescas y frutos secos	
* Cuixes de pollastre marinades en 3 coccions amb salsa de prunes	8€ (3u)
* Muslos de pollo marinados en 3 cocciones con salsa de ciruelas	
* Espatlla de xai de 1.200gr cuinada a baixa temperatura amb salsa dels seus sucs	40€/un.
* Paletilla de cordero de 1,200g cocinada a baja temperatura con salsa de sus jugos	
* Espatlla de xai sense feina amb salsa de sobrassada i mel	11€/ración
* Paletilla de cordero sin trabajo con salsa de sobrasada y miel	
* Melós de vedella elaborat amb la galta a baixa temperatura	11€/ración
* Meloso de ternera elaborado con la carrillera a baja temperatura	
* Confit d'ànec	11€/ración
* Confit de pato	
* Capó sencer farcit de botifarra, poma, prunes, pinyons (per a 6/8 persones)	A consultar
* Capón entero relleno de butifarra, manzana, ciruelas, piñones (para 6/8 personas)	
* Garri al forn	15€/ración
* Cochinitillo al horno	Entero: 40€/kg (peso aproximado 4 kg)

Canelons

Els de rostit de 3 carns (vedella, pollastre i porc) amb beixamel tradicional i parmesà ratllat	15€ (6u)
Los de asado de 3 carnes (ternera, pollo y cerdo) con bechamel tradicional y parmesano rallado	
Els de rap i llagostí amb beixamel de carabiner	15€ (6u)
Los de rape y langostino con bechamel de carabinero	
Els de verdures (espinacs, carbassó, porro i pastanaga) amb beixamel vegetal	12€ (6u)
Los de verduras (espinacas, calabacín, puerro y zanahoria) con bechamel vegetal	
* Es poden entregar gratinats o sense gratinar.	
* Se pueden entregar gratinados o sin gratinar.	

Guarnicions

(A escollir per les carns assenyalades*)	
(A escoger para las carnes señaladas*)	
Patata panadera rostida	
Patata panadera asada	
Parmentier de patata (tofonada + 2 €)	
Parmentier de patata (trufada + 2€)	
Verdures saltejades	
Verduras salteadas	
Moniato rostit amb herbes fresques	
Boniato asado con hierbas frescas	
Pop amb parmentier de patata, katsuobushi i salsa takoyaki	13,50€/ ración
Pulpo con parmentier de patata, katsuobushi y salsa takoyaki	
Suquet de rap i gambeta vermella amb musclos i patates	12,50€/ ración
Suquet de rape y gambita roja con mejillones y patatas	
Rap amb romesco, ceba caramel·litzada i patata al forn	14€/ración
Rape con romesco, cebolla caramelizada y patata al horno	
Llobarro amb salsa de vi Verdejo	12,50€/ ración
Lubina con salsa de vino Verdejo	
Lluç amb salsa verda i cloïsses	10,50€/ ración
Merluza con salsa verde y almejas	
Carabiners XL a la planxa	10€/un.
Carabineros XL a la plancha	

AVISO PARA LAS PERSONAS CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS

Consulte a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece.