



ELS APERITIUS

Aperitiu*s* "enbossa't"

En una bossa kraft hi posem escopinyes, patates xips, la nostra salseta "espinaler", olives, assortit de seitons i anxoves amb les seves torradetes, un complert vaja! - 5,50 €

Amanida de Salmó - 6,50 €

Salmó del bo marinat, nous i vinagreta, i chutny de mango, un plaer pels amants del salmó
(PEIX+FRUITS SECS)

Amanida de formatge de cabra amb fruits vermells - 6,50 €

Formatge de cabra caramalitzat i fruits vermells
(LLET)

Patates braves! - 5,70 €

Tallades a mà, salsa brava "hand made" de tomàquet natural i a més complement d'all i oli d'alls escalviats, "bravo&bravissimo"
(LLET)

Formatge fregit - 6 €

Triangles de formatge de vaca amb el nostre arrebossat i passa't per la fregidora.

Un cuixent i melós!

(LLET, GLÚTEN I OU)

Raviolis de llagostí - 7 €/5 unit.

Farçell de pasta amb rillette de verdures i llagostí, tot lligat amb salsa teriyaki.

(GLÚTEN, CRUSTÀCIS, LLET, SOJA I PEIX)

El grapat de croquetes - 6,80 € /6 unit.

Croqueta de rostit, croqueta d'espínacs amb pinyonet i croquetes de calamar amb la seva tinta....

no cal dir res més! - disposem de croquetes per a celíacs i al·lèrgics a la lactosa

(GLÚTEN, LLET, FRUITS SECS, OU)

Calamars "AL ANDALUS" - 6,60 €

Fresc i fet a l'andalusa amb allioli de llima

(PEIX, SULFITS, GLÚTEN)

Wok de gambes - 7 €

Gamba allisada amb picada d'all i julivert i cuinat al wok

(PEIX)

Anxoves VS seitons - 7,60 €

La parelleta amb la seva salsa

(PEIX)

Humus de cigrons - 4,50 €

Amb cigrons de Gallecs juntament amb les seves torradetes

(GLÚTEN, SULFITS)

Assortit de formatges d'Osona - 10,30 €

Amants dels formatges! us oferim formatges Mas Garet:Cabra i ecològic: Madurat + Fines Herbes + Garrotxa. Vaca tou i ecològic: Traginer, acompanyat de torredetes

(LLET, GLÚTEN)

La Llongonissa - 4,20 €

Can Cerilles de manlleu & pa Carasatu Sicilià, uau!

(GLÚTEN)

ELS ARROSSOS

Tots els nostres arrossos estàn fet amb arròs del Delta de l'Ebre:

Illa de Riu, i el nostre fumet és totalment casolà.

.

ARRÒS MAR&MUNTANYA - 9,50 €/pers.

Mar i muntanya clàssic amb costella de porc duroc, pèsols, sípia, calamar, gambes i músclos de roca (PEIX, MOLLUSCS I CRUSTÀCIS)

ARRÒS PEIX-MARISC: 9,80 € /pers.

Sípia, calamar, músclos de roca, gamba, variat de colors de cloïsses (MOLUSCS, CRUSTÀCIS I PEIX)

ARRÒS DE SENYORET: 10,50 € (sense entrebancs)

Sípia, calamar, gambot, carn de músclo de roca (MOLLUSCS, CRUSTÀCIS I PEIX)

ARRÒS NEGRE: 9,80 €/pers.

Sípia, calamar, la seva tinta, gambot, fumet mariner i all i oli d'alls escalivat artesà (MOLLUSCS, CRUSTÀCIS, PEIX I LLET)

ARRÒS DE VERDURES I CARXOFA DEL PRAT: 9,80 € / pax

Sofregit de verdures, acabat amb carxofes del Prat de Llobregat (SOJA I GLÚTEN)

ARRÒS CREMÓS DE POLLASTRE AL CURRI: 9,50 €/pax

Pollastre saltejat amb curri de Madràs amb fumet d'herves

mediterrànies i salsa de soja (SOJA)

ARRÒS CALDÓS DE LLAGOSTA: 13,80 €/pax

Sípia, calamar, pebrots verds i vermells al forn i la llagosta del Pacífic

(MOLLUSCS, CRUSTÀCIS I PEIX)

POSTRES

Tots els nostres pastissos són elaborats de forma artesanal

PASTÍS DE FORMATGE I FRUITS VERMELLS: 6,80€ / 2 pers.

(LLET I OU)

TATÈN DE POMA GIRONINA AL FORN: 6,80 €/ 2 pers.

(LLET, OU, GLÚTEN)

PASTÍS CREMÓS DE NUTELLA: 6 €/RACIÓ 2 pers.

(LLET, OU, GLÚTEN I FRUITS SECS)

LA FIDEUÀ

Totes les nostres fideuàs són servides amb paella tradicional i amb allioli d'alls escalivats.

FIDEUÀ MAR&MUNTANYA: 8,50 €/pax

Sípia, calamar i costella de porc duroc. (MOLLUSCS, GLÚTEN, LLET I PEIX)

FIDEUÀ MARISC: 8,80 €/pax

Sípia, calamar, gamba, musclos i cloïsses

(MOLLUSCS, GLÚTEN, CRUSTÀCIS, LLET I PEIX)

FIDEUÀ BLACKTOTAL: 8,80 €/pax

Sípia, calamar amb la seva tinta i gambot pelat

(MOLLUSCS, GLÚTEN, CRUSTÀCIS, LLET I PEIX)

FIDEUÀ DE CARXOFES DEL PRAT: 8,00 €/pax

Sofregit de verdures, acabat amb carxofes del Prat de Llobregat

(GLÚTEN, SOJA, PEIX I LLET)

FIDEUÀ DE MAR PER A CELÍACS: 9,00 €/pax

Amb el fideu àpate per a celíacs, sípia, calamar, músclos i cloïsses.

(MOLLUSCS, SOJA, CRUSTÀCIS, PEIX, LLET)

Tenim opcions per a fer-vos totes les fideuàs amb fideu àpte per a celiacs, consulta'ns.

(suplement de 0,80€) (MOLLUSCS, SOJA, CRUSTÀCIS, PEIX, LLET)

CELLER

VI BLANC:

Mas codina - Penedès 2019 : 6,90 €

Perro Verde - Verdejo Rueda 2019: 12,80 €

Gramona Gessamí - Penedès 2019: 14,75 €

Jordi Miró - Garnatxa Blanca Terra Alta 2019: 11,60 €

VI NEGRE:

Mas Codina Mitja Criança 2018: 8,20 €

Jordi Miró - Garnatza negra Terra Alta 2019: 12,60 €

Mesies Criança Terra Alta 2015: 14,10 €

La Vinyeta Llavors - Empordà 2017: 14,50 €

ROSAT:

Mas Codina - Penedès 2019: 7,90 €

Mas Donis - Montsant 2019: 8,50 €

CAVA

Mas Codina - Reserva Eco 2017: 9,50 €

Forns Raventós - Reserva: 14,10 €

Penedès AT Roca - Brut Reserva 2017: 15,50 €

Nature Recaredo Terrers 2016: 26,20 €

SEGONS PLATS

POLLASTRE AL FORN UNIPERSONAL: 7 €/pax

Picantó fornejat amb espècies i llit de patates. El nostre particular

pollastre a "l'ast" - (SOJA)

ROSTIT DE POLLASTRE AMB GAMBES: 6,50 € /pax

El nostre pollastre desossat i rostit, amb gamba vermella i guarnició

(MOLLUSCS, CRUSTÀCIS I PEIX)

COSTELLA DE PORC ROSTIDA AL FORN AMB

FORMATGE BLAU: 7,20 €/pax

Costellam rostit a baixa temperatura, i servit amb salsa de formatge

blau de Centelles a part - (SOJA, LLET)

ESTOFAT DE GALTÀ DE PORC DUROC: 6,80 € /pax

Melòs i untuós, acabat de lligar amb xocolata negra 85% - (SULFITS)

SUQUET MEDITERRÀN: 10,30 €

Suc tradicional de Tossa de Mar amb rap i músclos de roca

(PEIX, MOLLUSCS I CRUSTÀCIS)

PASTA

La Taglatelle és la base de totes les nostres pastes

BOLONYESA tradicional gratinada amb parmesà: 6€

(LLET I GLÚTEN)

LA BLANQUETA carbonara tradicional amb bacó d'Osona: 7,20 €

(GLÚTEN)

AMB CURRI a la carbonara de pollastre al curri: 6,80 €

(LLET I GLÚTEN)

VERD&S.A. saltejada amb verdures i salsa teriyaki casolana: 6,50 €

(SOJA I CLÚTEN)

EXTRA DE FORMATGE RATLLAT: 1 €

(LLET)

Disposem de pasta apte per a celíacs (suplement de 0,80 €)

LES SALSES:

Oferim salses individuals, artesanes i boníssimes.

SALSA TÀRTARA: 1,50 €

(LLET)

FORMATGE BLAU DE CENTELLES: 1,50 €

(LLET)

FRUITS VERMELLS: 1,50 €

SALSA BRAVA: 1,50 €

ALLIOLI D'ALLS ESCALIVATS: 1,50 €

(LLET)

SALSA TERIYAKI: 1,50 €

(SOJA)

PICADA D'ALL I JULIVERT: 1,50 €



Des de 2007
cuinem per a tu

DIMARTS A DIUMENGE
DE 10:00 H. A 15:00H.



lafogonera.cat
#lafogoneragurb
SantRoc N. 23 * GURB

t.93 851 55 75
w.657906586

ARROSSERIA
La FOGONERA
- paelles per emportar -

La Carta

TAKEAWAY
DELIVERY
ARROSSOS
FIDEU À
PLATS
POSTRES
☞☞☞☞

Solucions gastronòmiques
per a no haver d'entrar a
la cuina

