



LUNCH
FARGA BARCELONA

2019





Menú 1

Empezamos con ...

Pan de Cristal con Tomate y Butifarra Blanca del Perol
Platillo de Huevos Estrellados estilo “ Farga “
Dúo de Croquetas: 4 Quesos y Jamón Ibérico de Bellota
Tomate con Ventresca, Cebolla y Olivada
Degustación de Arroz de Ceps y Mascarpone

Por cual te decides, solo puedes escoger uno

Medallones de Pollo Tandori con Arroz Basmati
Lubina al Horno con Patata Confitada

Para finalizar un toque de dulzor

Carpaccio de Piña con Naranja Confitada

El Celler

(se contempla 1 botella cada 4 personas)

Blanc Penedés

Tinto Rioja



Servicio de Aguas, Cafés e infusiones

35,00 € / iva incluido





Menú 2

Empezamos con ...

Pan de Cristal con Tomate y Butifarra Blanca del Perol

Revoltillo de Ajos Tiernos y Langostinos

Ensalada de Tomate y Mozzarella de Búfala al Pesto

Vasito de Crema de Temporada

Degustación de Rissotto de Espárragos Trigueros y Jamón Ibérico de Bellota

Por cual te decides, solo puedes escoger uno

Meloso de Ternera con Parmentier de Patata Trufada

Suprema de Merluza del Cantábrico con Sauté de Verduritas

Para finalizar un toque de dulzor

Secretos Dulces Farga

El Celler

(se contempla 1 botella cada 4 personas)

Blanc Penedés

Tinto Rioja



Servicio de Aguas, Cafés e infusiones

38,00 € / iva incluido





Menú 3

Empezamos con ...
Degustación de Canapés Farga

Por cual te decides, solo puedes escoger uno
Ensalada de Aguacate en dos texturas con Langostinos y Vinagreta de Cítricos
Arroz Caldoso con Gambas y Almejas

Otra difícil elección... eso si, solo 1
Medallón de Solomillo con Graten de Patata a la Salsa de Múrgulas
Tataki de Atún Rojo con Wok de Verduritas Frescas

Una de cítrico y otra de dulce
Lingote Praliné especialidad Farga

El Celler

(se contempla 1 botella cada 4 personas)

Blanc Penedés
Tinto Rioja



Servicio de Aguas, Cafés e infusiones

42,00 € / iva incluido





Menú 4

Empezamos con ...

Pan de Cristal con Tomate y Jamón Ibérico de Bellota
Ensalada de Tomate y Ventresca de Atún con Aceitunas de Kalamata
Calamarcitos a la Andaluza
Raviolón de Foie y Manzana
Degustación de Arroz Caldoso con Langostinos y Almejas

Por cual te decides, solo puedes escoger uno

Lomo de Bacalao Confitado con Muselina de Ajo Suave y Tomate Cassé
Tataki de Ternera con Mini Ensalada de Rúcula , Parmesano y Tomate Italiano

Para finalizar una especialidad de la casa desde 1957

Lingote Sacher especialidad Farga

El Celler

Blanc Tranquille Torelló Penedés
Tinto Rioja Crianza
Cava Brut Edición Especial BCN



Servicio de Aguas, Cafés e infusiones



50,00 € / iva incluido



Menú 5

Empezamos con ...

Tostadita de Foie mi cuit con Manzana
Pan de Coca de Cristal con Tomate y Jamón Ibérico de Bellota
Flor de Salmón Ahumado con Huevo Duro
Montadito de Langostino con Salsa Rosé

Por cual te decides, solo puedes escoger uno
Crema de Patata Trufada con Medallón de Foie Poêle
Espaguetis al Ajillo con Bogavante y Guindilla

Otra difícil elección... eso si, solo 1
Solomillo de Ternera a La Brasa con Graten de Verduritas
Suquet de Rape y Almejas

Para finalizar una especialidad de la casa desde 1957
Tatin de Manzana con Helado de Vainilla Farggi

El Celler

Blanc Tranquil.le Torelló Penedés
Tinto Rioja Crianza
Cava Brut Edición Especial BCN



Servicio de Cafés e infusiones

60,00 € / iva incluido

Para más información · xsantiago@fargabarcelona.com · Tel·637.411.367
tmartinez@fargabarcelona.com · Tel ·678.486.574





SERVICIO DE COCKTELERIA ESPECIAL

Selección especial de Gin & Tonic's y Cocktails
Suplemento para añadidas o reservas

Notas importantes

- Precios válidos para el 2019
Período del 15 Enero al 30 de Noviembre 2019
- Precios con IVA incluido
- Las bebidas alcohólicas que no estén incluidas en el presupuesto se cobrarán por separado.
- Se contempla 1 botella de vino cada 4 personas.
- La reserva quedará confirmada cuando se haya abonado la paga y señal del 25 % del total.
- Para grupos de más de 20 personas, deberán escoger el segundo plato antes de 36 h.

Para más información · xsantiago@fargabarcelona.com · Tel-637.411.367
tmartinez@fargabarcelona.com · Tel -678.486.574

