

LA FONDA

RESTAURANT

PARA PICAR

Bravas.....o explosivas?	4,65
Alcachofa en dos cocciones con yema de huevo líquida y virutas de jamón	5,45
Tortilla "a la minute" de calamares en su tinta	7,70
Buñuelos de bacalao con salsa romesco	5,65
Croquetas trufadas	6,20
Croquetas cremosas de jamón ibérico	6,75
Canelón de rustido con trompetas de la muerte	7,95
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico	8,40
Calamares andaluza	7,95
Pulпитos encebollados con un punto picante, patata de mortero y allioli de limon	9,95
Mejillones al vapor de hinojo, citricos y canela	7,95
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	13,95
Pan de coca con tomate	1,95

ENTRANTES

Ensalada verde con tomate, calabacin y champiñon portobello	3,95
Gazpacho con sus picatostes (s.t.)	5,20
Crema de calabaza con langostinos marinados a la vainilla y germinados	5,90
Ensalada con virutas de queso de cabra y frambuesa, brotes, kale y alga nori	6,25
Ensalada Cesar con pollo crujiente	6,75
"Esqueixada" de bacalao con tomate natural rallado, olivas de kalamata y cebolla crispie	6,95
Spaguetti carbonara "al momento" sobre Pecorino gigante	9,70
Tagliatelle trufado con burrata y trigueros	9,95
Canelón de rustido con trompetas de la muerte	7,95
Arroz de la huerta con verduras de temporada (min 2 pax. Precio por persona)	9,95
Carpaccio de ternera con aliño steak tartar, ricotta, piñones, kumcuat y chips de yuca	11,95
Rissoto de ceps trufado , nube de parmesano y portobello	11,20
Fideuá de la Fonda	10,95
Arroz de pulpo con alcachofas (min 2 pax. Precio por persona)	13,95
Arroz negro del Empordà, con sepia y tirabeques (min 2 pax. Precio por persona)	12,95
Paella de marisco (min 2 pax. Precio por persona)	13,95

TIERRA

Pallarda de pollo a la provenzal con trigueros y parmentier trufada	8,95
Butifarra de payés con setas de temporada confitadas y patatas paja	9,20
Pollo con salsa de foie y gnochis crujientes	9,95
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	10,60
"Cheeseburger addicted" y sus fritas caseras	11,60
Steak tartar al punto picante con helado de mostaza "ancienne" y sus tostadas	12,20
Magret de pato rustido con salsa de frutos rojos	13,50
Carrillera de ternera a baja temperatura sobre briox tostado, salsa de vino al chocolate y ensaladita de berros	14,60
SR ENTRECOT	14,95

MAR

Ventresca de atún con escabeche de soja, cebollitas y tirabeques	9,90
Calamar a la plancha con sus tirabeques	11,80
Wok de langostinos con fideos de arroz, verduritas al tamarindo y huevo	12,60
Suquet de rape con patatitas y picada gruesa	12,95
Lomo de bacalao con sanfaina, cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras	13,95
Dorada al horno con verduras de temporada al wok	14,85
Zarzuela de mariscos y calamar (min. 2 pers. Precio por pers.)	14,60
Pulpo confitado con patatas violeta	16,90

DULCE FINAL

Profiteroles de nata con salsa de chocolate	3,95
Esponjoso de yogut griego , sorbete de frambuesa y frutos rojos confitados	4,65
Crema Catalana	4,45
Cheesecake templado	5,95
Tiramisú "al momento"	5,95
Coulant de chocolate con helado de vainilla	5,95
Tarta casera y fluida de chocolate	6,25
Trufas	4,90
Tim baon... el preferido de nuestros clientes más fieles	4,75
Trio de sorbetes cítricos	5,25