

FONDA														
	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscara	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Atramuces
PARA PICAR														
Bravas.....o explosivas?	*		*			*	*							
Alcachofa en dos cocciones con yema líquida y virutas de jamon			*											
Tortilla de patatas	*		*									*		
Buñuelos de bacalao con salsa romesco	*	*	*	*		*	*							
Croquetas trufadas	*	*	*											
Mini croquetas de chipirón	*	*	*	*					*	*	*	*		
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico	*		*											
Calamares andaluza	*		*	*						*	*			
Gambas al ajilo	*	*		*					*	*				
Pulпитos encbollados con un punto picante, patata de mortero y allioli de limon		*	*								*			
Mejillones al vapor de hinojo, citricos y canela			*								*			
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	*												*	
Pan de mesa	*							*						
Pan de coca con tomate	*												*	
ENTRANTES LIGEROS														
Ensalada verde con tomate, calabacin y champiñon portobello														
Gazpacho con sus picatostes (s.t.)	*						*	*						
Crema de calabaza con langostinos marinados a la vainilla y germinados										*				
Ensalada de queso de cabra, piñones y confitura de tomate	*	*					*					*		
Ensalada Cesar con pollo crujiente	*	*	*	*			*					*	*	*
Bowl salad de quinoa						*		*						
Esqueixada de bacalao con tomate natural rallado, olivas de kalamata y cebolla crispie	*			*										
Carpaccio de ternera con aliño steak tartar, ricotta, piñones, kumcuat y chips de yuca	*	*	*	*			*						*	
ARROCES Y PASTAS														
Tagliatelle trufado con burrata y trigueros	*	*	*									*		
Mezzi rigatone a la boloñesa	*	*	*						*					
Raviolis de vegetales braseados	*											*		
Canelón de rustido con trompetas de la muerte	*	*	*				*					*		
Arroz de la huerta con verduras de temporada (min. Pers.) (precio por persona)	*								*			*		
Risotto de ceps trufado, nube de parmesano y portobello	*	*	*						*			*		
Fideuá de la Fonda	*	*	*	*		*			*	*	*	*		
Arroz de pollo con verduras	*								*			*		
Arroz de pulpo con alcachofas (min. 2 pers.) (precio por persona)	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*		
Arroz negro del Empordà, con sepia y tirabeques (min. 2 pers.)	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*		
Paella mixta con calamar, salchicha, costillon y gambas	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*		
Paella de marisco (min. 2 pax, precio por pers.)	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*		
	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscara	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Atramuces
TIERRA														
Pallarda de pollo a la provenzal con trigueros y parmentier trufada		*										*	*	
Butifarra de payés con setas de temporada confitadas y patatas paja	*	*					*					*	*	
Pollo con salsa de foie y gnochis crujientes	*	*	*				*							
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	*	*				*								
"Cheeseburger addicted" y sus fritas caseras	*	*	*				*					*		
Steak tartar al punto picante con helado de mostaza "ancienne" y sus tostadas	*	*	*	*			*					*	*	
Magret de pato rustido con salsa de frutos rojos	*	*	*				*					*		
Espalda de cordero al horno														
Ternera guisada con ceps al coñac francés	*	*					*					*		
SR ENTRECOT	*													
MAR														
Ventresca de atun con escabeche de soja, cebollitas y tirabeques	*			*			*			*		*		
Calamar a la plancha con sus tirabeques	*	*					*				*	*		
Salmón a la plancha				*										
Suquet de rape con patatitas y picada gruesa	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*		
Lomo de bacalao con sanfaina, cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras	*		*	*										
Dorada al horno con verduras de temporada al wok	*			*										
Zarzuela de mariscos y calamar (min. 2 pers. Precio por pers.)	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*		
Pulpo confitado con patatas violeta			*								*			
	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscara	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Atramuces
DULCE FINAL														
Profiteroles de nata con salsa de chocolate	*	*	*									*		
Helado de corte tricolor de los 80s	*	*										*		
Esojoso de iogurt griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados	*	*										*		
Crema Catalana	*	*	*											
Cheesecake templado	*	*	*											
Tiramisú "al momento"	*	*	*			*								
Coulant de chocolate con helado de vainilla	*	*	*									*		
Chocolate addicted	*	*	*			*						*		
Trufas		*	*									*		
Tim baon... el preferido de nuestros clientes más fieles	*	*	*			*						*		
Trio de sorbetes cítricos														
<p>Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, a continuación incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. En esta tabla se indican los alérgenos de obligada declaración en el reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no incluida en esta tabla indíquenoslo.</p>														