



Plats Vegans

ESCANEJA-HO PER VEURE FOTOS DELS NOSTRES PLATS

TAPES

★ Carxofa en dues coccions 5,45
amb rovell d'ou líquid i encenalls de pernil

Braves de La Fonda 4,65

★ Truita de patates 7,70
amb ceba ben confitada i pa de vidre
amb tomàquet

Minicroquetes de calamarsos 6,75
amb alloli de llima dolça

Bunyols de bacallà 5,65
amb salsa romesco

Croquetes trufades 6,20

Musclos al vapor de fonoll 7,95
cítrics i canyella

★ Popets amb ceba amb un punt picant 9,95
patata de morter i alloli de llima

★ Pernil ibèric 13,95
amb pa de coca amb tomàquet

Ous trencats 8,40

Gambes amb allada 9,75

Pa de coca amb tomàquet 1,95
Calamars a l'andalusa 7,95

MARIDATGE PERFECTE



BIG BEER 0,5L 4,50

APEROL SPRITZ 6,50

SANGRIA 0,5L 7,50

ENTRANTS LLEUGERS

i deliciosos

★ Amanida amb encenalls de formatge de cabra
gerds, brots, col kale i alga nori

Amanida Cèsar
amb pollastre crujent

Bowl salad de quinoa
amb taronges, prunes seques, nous i vinagreta de llima

Amanida verda
de tomàquet, carbassó i xampinyó portobel·lo

6,25 **Esqueixada de bacallà**
amb tomàquet ratllat natural, olives de Kalamata i ceba crua

6,75 **Carpaccio de vedella**
amb amaniment de steak tòrtar, ricotta, pinyons, cumquat i xips de iuca

5,95 **Crema de carbassa**
amb llagostins marinats amb vainilla i germinats

3,95 **Gaspatxo amb crostons** 5,20
segons temporada

6,95

11,95

5,90

5,20

AMANTS DE LA PASTA

Mezzi rigatoni a la bolonyesa 8,95
amb formatge provolone fos i farigola fresca

Tallarines trufades 9,95
amb burrata i espàrrecs silvestres

Caneló de rostit 7,95
amb trompetes de la mort

Raviolis de vegetals a la brasa 9,70
amb sofregit de tomàquet casolà, olives negres, brots de soja i alfàbrega

NO PAELLA
NO LIFE
NO PAELLA
NO LIFE
NO PAELLA
NO LIFE
NO PAELLA
NO LIFE

★ PAELLA DE MARISC

13.95
PREU PER PERSONA

Paella mixta (Min. 2 persones) 13.20 pp
amb calamar, salsitxa, costelles i gambes

Arròs de pollastre amb verdures (Min. 2 persones) 10.95 pp

Fideuà de la Fonda (Min. 2 persones) 10.95 pp

Arròs de pop amb carxofes (Min. 2 persones) 13.95 pp

Arròs negre de l'Empordà (Min. 2 persones) 12.95 pp
amb sípia

Arròs de l'hort (Min. 2 persones) 9.95 pp
amb verdures de temporada

Risotto de ceps trufat 11.20 pp
amb núvol de parmesà i portobel·lo

IVA inclòs | Si teniu alguna intolerància o al·lèrgia alimentària, aviseu a qualsevol membre del personal.

CARNS

★ Pallarda de pollastre a la Provençal amb espàrrecs silvestres i parmentier de tòfona	8,95
Curri vermell tailandès amb filet ibèric i arròs de gessamí	10,60
Botifarra de pagès amb bolets de temporada confitats i patates palla	9,20
★ Pollastre amb salsa de foie-gras i nyquis crujents	9,95
Steak tàrtar al punt picant amb gelat de mostassa antiga i torrades	12,20
Magret d'ànec rostit amb salsa de fruits vermelles	13,50
Entrecot de vedella amb romani acompanyat de patates fregides	14,95
Vedella guisada amb vi de Rioja moixernons i parmentier d'herbes aromàtiques	14,95
"Cheeseburger Adiccted" amb patates fregides casolanes	11,60
Espatlla de xai a baixa temperatura amb alls tendres i patata panadera	21,95

PEIXOS

★ Calamars a la planxa amb els seus tirabecs	11,80
Ventresca de tonyina amb escabetx de soja, cebetes i tirabecs	13,20
Suquet de rap (Min. 2 persones) amb patates i picada gruixuda	12,95 pp
Pop confitat amb patates violeta	16,90
Llom de bacallà amb samfaina ceba crujent i pols d'olives negres	13,95
★ Sarsuela de marisc i calamar (Min. 2 persones)	14,60 pp
Orada al forn amb verdures de temporada al wok	14,85
Salmó a la planxa amb carbassons saltejats i trompetes de la mort	14,40

AIGÜES *i refrescos*

Aigua	2,05	Tònica	2,20
Aigua amb gas	2,10	Coca-Cola	2,80
Fanta de llimona	2,80	Coca-Cola Zero	2,80
Fanta de taronja	2,80	Bitter Royal Bliss	2,80
Gasosa	2,20	Suc de poma	2,50
Sprite	2,80	Suc de taronja natural	3,95
Nestea	2,80		

CERVEZA	 1.95	 2,85	 4,50
Estrella Damm			
SANGRIA			
 4,50  7,50  12,00			

CAFÈS *i infusions*

Cafè	1,85	Menta i poliol	2,35
Cafè doble	2,95	Camamilla	2,35
Tallat	1,95	Te verd	2,75
Cafè amb llet	2,05	Te vermell pu Erh	2,75
Americà	1,95	Te English Breakfast	2,75
Caputxino	2,85	Te de Fruits Del Bosc	2,75
Cafè irlandès	6,10	Got de Llet	2,45
Cafè descafeïnat	1,85		
Cafè descafeïnat (de sobre)	1,75		
Cigaló Absolut	3,05		
Cigaló Bailey's	3,35		
Cigaló Ballantine's	3,35		
Cigaló Orujo	2,65		
Cigaló Pujol	2,85		

IVA inclòs | Si teniu alguna intolerància o al·lèrgia alimentària, aviseu a qualsevol membre del personal.

AQUÍ TENS UN
PETIT REGAL
DE PART NOSTRA

A LA FONDA
ENS ENCANTA LA MÚSICA!

Aquí tens una llista de reproducció del nostre DJ preferit perquè en puguis gaudir!



Playlist by DAVES GUMMIUS



**MIRA ELS
NOSTRES
MENUS**

**COM HA SIGUT
LA TEVA EXPERIÈNCIA?**
ens encantaria llegir-te



Review us on



ANDILANA RESTAURANTS

V1.5



ESCANEJA-HO PER VEURE FOTOS DELS NOSTRES PLATS

POSTRES

PER ALS MÉS LLAMINERS...

**TIM BAO 4,75**

El preferit dels nostres clients més fidels

Tall de gelat de 3 sabors dels 80's	3.95	Crema Catalana	4,45
★ Esponjós de iogurt grec sorbet de gerds i fruites vermelles confitades	4,65	Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	5,95
Profiteroles de nata muntada al moment amb salsa de xocolata	3,95	★ Tiramisú fet al moment	5,95
Cheesecake tebi	5,95	Trufes de xocolata amb cacau	4,90
Trio de sorbets cítrics	5,25	Pastís casolà i fluid de xocolata	6,25
Cafè Irlandès	6,10		

IVA inclòs

Si teniu alguna intolerància o al·lèrgia alimentària, aviseu a qualsevol membre del personal.

**COM HA SIGUT
LA TEVA EXPERIÈNCIA?
ens encantaria llegir-te**



Tripadvisor



Review us on



Platos veganos

ESCANEAR PARA VER FOTOS DE NUESTROS PLATOS

PARA PICAR

★ Alcachofa en dos cocciones con yema líquida y virutas de jamón	5,45	Buñuelos de bacalao con salsa romesco.	5,65
Bravas de La Fonda	4,65	Croquetas Trufadas	6,20
★ Tortilla Española de Patatas con cebolla confitada y pan de cristal con tomate	7,70	Mejillones al vapor de hinojo, cítricos y canela	7,95
Mini Croquetas de chipirón con alioli de lima	6,75	★ Pulpitos encebollados con un punto picante, patata de mortero y "alioli" de limón.	9,95

★ Jamón Ibérico con pan de coca con tomate.	13,95
Huevos Estrellados con virutas de jamón ibérico	8,40
Gambas al ajillo	9,75
Pan de coca con tomate	1,95

Calamares a la andaluza 7,95
**MARIDAJE
PERFECTO**


BIG BEER 0,5L	4,50
APEROL SPRITZ	6,50
SANGRÍA 0,5L	7,50

ENTRANTES LIGEROS *y deliciosos*

★ Ensalada de queso de cabra piñones y confitura de tomate.	6,25	"Esqueixada" de bacalao con tomate natural rallado, olivas de kalamata y cebolla crujiente.	6,95
Ensalada César con pollo crujiente	6,75	Carpaccio de Ternera con aliño steak tartar, ricotta, piñones, kumquat y chips de yuca	11,95
"Bowl Salad" de quinoa con naranjas, ciruelas secas, nueces y vinagreta de lima	5,95	Crema de calabaza con langostinos marinados a la vainilla y germinados	5,90
Ensalada del huerto con tomate, calabacín y champiñón portobello	3,95	Gazpacho con sus picatostes según temporada	5,20

AMANTES DE LA PASTA

Mezzi rigatoni a la Boloñesa	8,95
con provolone fundido y tomillo fresco	
Tagliatelle trufado	9,95
con burrata y trigeros.	
Canelón de Rustido	7,95
con trompetas de la muerte	
Raviolis de vegetales braseados	9,70
con sofrito de tomate casero, aceitunas negras, brotes de soja y albahaca	

NO PAELLA

★ PAELLA DE MARISCO

13.95

POR PERSONA

Paella Mixta (Min. 2 pax) con calamar, salchicha, costilla y gambas	13.20 pp
Paella de Pollo y Verduras (Min. 2 pax)	10.95 pp
Fideuá La Fonda (Min. 2 pax)	10.95 pp
Paella de pulpo con alcachofas (Min. 2 pax)	13.95 pp
Arroz negro del Empordà, con sepia (Min. 2 pax)	12.95 pp
Paella de la Huerta (Min. 2 pax) con verduras de temporada	9.95 pp
Risotto de Ceps Trufado nube de parmesano y portobello	11.20 pp

IVA incluido | Si tienes alguna intolerancia o alergia alimentaria, avisa a cualquiera de los miembros de nuestro personal.

CARNES

★ Pallarda de Pollo a la Provenzal	8,95
con Trigueros y parmentier trufada	
Curry rojo Thai	10,60
con solomillo ibérico y arroz jazmín	
Butifarra de payés	9,20
con setas de temporada confitadas y patatas paja.	
★ Pechuga de pollo con salsa de foie	9,95
y gnocchis crujientes.	
Steak Tartar al punto picante	12,20
con helado de mostaza "ancienne" y sus tostadas.	
Magret de Pato	13,50
rustido con salsa de frutos rojos.	
Entrecôte de ternera al romero	14,95
con patatas fritas	
Ternera guisada con vino de Rioja	14,95
senderuelas y parmentier de hierbas aromáticas.	
"Cheeseburger Adiccted"	11,60
y sus fritas caseras.	
Espalda de Cordero al Horno	21,95
con ajetes y patatas a lo pobre	

PESCADOS

★ Calamares a la plancha	11,80
con sus tirabeques.	
Ventresca de atún en escabeche de soja	13,20
cebollitas y tirabeques.	
Suquet de rape (Min. 2 pax)	12,95 pp
con patatas y picada gruesa	
Pulpo confitado con patatas violeta	16,90
Lomo de Bacalao con pisto de verduras	13,95
cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras.	
★ Zarzuela de mariscos y calamar (Min. 2 pax)	14,60 pp
Dorada al horno	14,85
con verduras de temporada al wok	
Salmón a la plancha	14,40
con calabacines salteados y trompetas de la muerte	

AGUAS

y refrescos

Agua	2,05	Tónica Nordic	2,20
Agua con gas	2,10	Coca Cola	2,80
Fanta de limón	2,80	Coca Cola cero	2,80
Fanta de naranja	2,80	Bitter Royal Bliss	2,80
Gaseosa	2,20	Zumo de melocotón	2,50
Sprite	2,80	Zumo naranja natural	3,95
Nestea	2,80		

CERVEZAS



1.95 2,85 4,50
Estrella Damm

Túria	3,25
Estrella Damm	2,65
Voll Damm	2,85
FREE Damm	2,65
FREE D. Tostada	2,85

SANGRÍA



4,50 7,50 12,00

CAFÉS

e infusiones

Café	1,85	Poleo menta	2,35
Café Doble	2,95	Manzanilla	2,35
Cortado	1,95	Té Verde	2,75
Café con leche	2,05	Té rojo pu Erh	2,75
Americano	1,95	Té English Breakfast	2,75
Capuchino	2,85	Té de Frutos Del Bosque	2,75
Café Irlandés	6,10	Vaso de Leche	2,45
Café Descafeinado	1,85		
Café Desc. Sobre	1,75		
Carajillo Absolut	3,05		
Carajillo Bailey's	3,35		
Carajillo Ballantine's	3,35		
Carajillo Orujo	2,65		
Carajillo Pujol	2,85		

IVA incluido | Si tienes alguna intolerancia o alergia alimentaria, avisa a cualquiera de los miembros de nuestro personal.

AQUÍ UN
PEQUEÑO REGALO
DE NUESTRA PARTE

EN LA FONDA...
AMAMOS LA MÚSICA

Aquí tienes una lista de con nuestras canciones favoritas



Playlist by DAVES GUMMIUS

ECHA UN VISTAZO
A NUESTROS
MENÚS



MENÚS

¿NOS CUENTAS CÓMO
HA SIDO TU EXPERIENCIA?
¡Nos encantaría leerte!



Review us on



ANDILANA RESTAURANTS

V1.6



ESCANEA PARA VER FOTOS DE NUESTROS PLATOS

POSTRES

PARA LOS MÁS GOLOSOS...



TIM BAON 4,75

el preferido de nuestros clientes más fieles

Helado de corte tricolor de los 80's	3,95	Crema Catalana	4,45
★ Esponjoso de yogur griego sorbete frambuza y frutos rojos confitados.	4,65	Coulant de chocolate con helado de vainilla	5,95
Profitelores de nata montada al momento con salsa de chocolate	3,95	★ Tiramisú "al momento"	5,95
Cheesecake templado	5,95	Nuestras trufas de chocolate	4,90
Trío de sorbetes cítricos	5,25	Tarta de chocolate casera	6,25
		Café Irlandés	6,10

IVA incluido

Si tiene alguna intolerancia o alergia alimentaria, avise a cualquier miembro del personal

¿NOS CUENTAS CÓMO
HA SIDO TU EXPERIENCIA?
¡Nos encantaría leerte!





Vegan dishes

SCAN FOR PICTURES OF OUR DISHES

SNACKS

★ Twice-cooked artichokes with runny yolk and ham shavings	5,45	Cod fritters with romesco sauce	5,65	★ Iberico ham with tomato-rubbed coca bread	13,95
"Bravas de La Fonda"	4,65	Truffle croquettes	6,20	Fried eggs broken on chips with Iberico ham shavings	8,40
★ Spanish potato omelette with confit onions and tomato-rubbed crystal bread	7,70	Mussels steamed in fresh fennel, de hinojo, cítricos y canela	7,95	Garlic prawns	9,75
Mini baby-cuttlefish croquettes with lime aioli	6,75	★ Baby octopus cooked in onion with a hint of spice, crushed potatoes and lemon aioli	9,95	Tomato-rubbed coca bread	1,95

PERFECT PAIRING	
.....	
★ ★ ★	
BIG BEER 0,5L	4,50
APEROL SPRITZ	6,50
SANGRIA 0,5L	7,50

LIGHT STARTERS

★ Salad with goat-cheese shavings raspberries, sprouts, kale and nori	6,25	Cod esqueixada with freshly grated tomatoes, Kalamata olives and crispy onion	6,95
Caesar salad with crunchy chicken	6,75	Beef carpaccio with steak tartare dressing, ricotta, pine nuts, kumquat and yucca crisps	11,95
Quinoa bowl with orange, prunes, walnuts and lime vinaigrette	5,95	Creamy pumpkin soup with vanilla-marinated prawns and sprouts	5,90
Green salad with tomato, courgette and portobello mushrooms	3,95	Gazpacho with croutons seasonal	5,20

PASTA LOVERS	
Mezzi rigatoni Bolognese	8,95
with melted provolone cheese and fresh thyme	
Truffled tagliatelle	9,95
with burrata and asparagus	
Roast-chicken cannelloni	7,95
with black chanterelles	
Roasted-veggie ravioli	9,70
with housemade tomato sauce, black olives, soya sprouts and basil	

NO PAELLA
NO LIFE
NO ZZ

★ SEAFOOD PAELLA

Mixed paella (Min. 2 persons) with calamari, sausages, ribs and shrimp	13,20 pp
Chicken and vegetable paella (Min. 2 persons)	10,95 pp
La Fonda fideuà (Min. 2 persons)	10,95 pp
Octopus and artichokes paella (Min. 2 persons)	13,95 pp
Empordà-style black rice (Min. 2 persons) with cuttlefish in its own ink	12,95 pp
Vegetable paella (Min. 2 persons) with seasonal vegetables	9,95 pp
Truffled porcini risotto with Parmesan cloud and portobello mushrooms	11,20 pp

VAT included | If you have any food allergies or intolerance, please let our staff know.

MEAT

★ Chicken paillard Provençal

with asparagus and truffled parmentier

8,95

Thai red curry

with Iberico pork sirloin and jasmine rice

10,60

"Butifarra" (Country sausage)

with confit seasonal mushrooms and shoestring potatoes

9,20

★ Chicken with foie sauce

and crunchy gnocchi

9,95

Spicy beef tartare

with whole-grain mustard ice cream and crackers

12,20

Roasted duck magret

with red-berry sauce

13,50

Beef entrecôte

with rosemary and chips

14,95

Beef stew with Rioja wine

wild mushrooms and herb mash

14,95

"Cheeseburger Adiccted"

and housemade chips

11,60

Roasted shoulder of lamb

with green garlic and fried sliced potatoes

21,95

FISH

★ Grilled calamari

with snow peas

11,80

Tuna belly with soy marinade

pearl onions and snow peas

13,20

Suquet monkfish stew (Min. 2 persons)

with potatoes and mash picada sauce

12,95 pp

Confit octopus with Vitelotte potatoes

16,90

Cod fillet with "samfaina"

crunchy onion and black-olive dust

13,95

★ "Zarzuela" Seafood and calamari stew (Min. 2 persons)

14,60 pp

Roasted gilt-head bream

with stir-fried seasonal vegetables

14,85

Grilled salmon

with sautéed courgette and black chanterelles

14,40

WATER & Soft drinks

BEER



Estrella Damm

SANGRIA

Túria	3,25
Estrella Damm	2,65
Voll Damm	2,85
FREE Damm	2,65
FREE D. Tostada	2,85



4,50 7,50 12,00

COFFEE & Tea

Coffee	1,85	Mint Tea	2,35
Double espresso	2,95	Camomile	2,35
Cortado	1,95	Green Tea	2,75
Coffee with milk	2,05	Red Tea pu Erh	2,75
Americano	1,95	English Breakfast Tea	2,75
Capuccino	2,85	Fruits of the forest Tea	2,75
Irish Coffee	6,10	Glass of milk	2,45
Decaffeinated coffee	1,85		
Instant Decaff coffee	1,75		
Carajillo Absolut	3,05		
Carajillo Bailey's	3,35		
Carajillo Ballantine's	3,35		
Carajillo Orujo	2,65		
Carajillo Pujol	2,85		

VAT included

If you have any food allergies or intolerance, please let our staff know.

HERE'S A LITTLE
GIFT
FROM US

AT LA FONDA WE LOVE
MUSIC

So here's a playlist from our favourite DJ to take with you.



Playlist by DAVES GUMMIUS



TAKE A LOOK
AT OUR
MENUS

HOW HAS BEEN YOUR
EXPERIENCE WITH US?

We'd love to hear from you!



Review us on
Google



ANDILANA RESTAURANTS

V1.5



SCAN FOR PICTURES OF OUR DISHES

DESSERTS | FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH...



TIM BAON 4,75

a favourite of our most loyal diners

Neapolitan ice cream slice	3,95	"Crema Catalana"	4,45
★ Greek-yoghurt sponge raspberry sorbet and confit red berries	4,65	Chocolate coulant with vanilla ice cream	5,95
Freshly whipped cream profiteroles with chocolate sauce	3,95	★ Tiramisú made to order	5,95
Warm cheesecake	5,95	Chocolate truffles with cocoa powder	4,90
Trio of citrus sorbets	5,25	Housemade cake with chocolate sauce	6,25
Irish coffee	6,10		

VAT included

If you have any food allergies or intolerance, please let our staff know

**HOW HAS BEEN YOUR
EXPERIENCE WITH US?**
We'd love to hear from you!



Tripadvisor



Review us on



Plats végétaliens

SCANNEZ POUR VOIR LES PHOTOS DE NOS PLATS

TAPAS

★ Artichauts cuits en deux coccions	5,45	Beignets de morue	5,65	★ Jambon ibérique	13,95
avec jaune d'œuf liquide et copeaux de jambon		avec sauce romesco		avec pain "coca" à la tomate	
"Bravas de La Fonda"	4,65	Croquettes truffées	6,20	Crevettes sautées à L'Ail	9,75
★ Omelette à l'espagnole	7,70	Moules cuites à la vapeur	7,95	"Huevos estrellados"	8,40
(pommes de terre et oignons bien confits), pain "cristal" et tomate		avec fenouil, agrumes et cannelle		Œufs frits caser sur lit pommes de terre avec copeaux de jambon ibérique	
Mini croquettes de calamars	6,75	★ Petits poulpes aux oignons	9,95	Pain de "coca" à la tomate	1,95
avec aioli au citron vert		avec sauce épicee, parmentier de pommes de terre hachées et aioli au citron		Calmars à l'andalouse	7,95

MARIDATGE PERFECTE



BIG BEER 0,5L	4,50
APEROL SPRITZ	6,50
SANGRIA 0,5L	7,50

ENTRÉES LÉGÈRES

et délicieuses

★ Salade avec copeaux de fromage de chèvre	6,25	"Esqueixada"	6,95
framboise, pousses, chou kale et algues nori		salade de morue avec tomate naturelle râpée, olives kalamata et oignons croustillants	
Salade César	6,75	Carpaccio de veau	11,95
avec poulet croustillant		à la sauce "steak tartare", ricotta, pignons, kumquat et chips de manioc	
Bowl salad de quinoa	5,95	Crème de potiron	5,90
avec oranges, prunes séchées, noix et vinaigrette au citron vert		aux crevettes marinées à la vanille et aux pousses	
Salade verte	3,95	Gaspacho avec ses croûtons	5,20
avec tomates, courgettes et champignons Portobello		selon la saison	

AMANTS DES PÂTES

Mezzi rigatonni à la bolognaise	8,95
avec provolone fondu et thym frais	
Tagliatelles truffées	9,95
à la burrata et aux asperges sauvages	
Cannellonis à la viande	7,95
avec trompettes de la mort	
Raviolis de légumes braisés	9,70
avec sofrito de tomates maison, olives noires, germes de soja et basilic	

NO PAELLA

★ PAELLA AUX FRUITS DE MER

13.95
PRIX PAR PERSONNE

Paella mixte (Min. 2 personnes)	13.20 pp
avec calamars, saucisses, côtelettes et crevettes	
Paella au poulet avec légumes (Min. 2 personnes)	10.95 pp
Fideuá (paella aux nouilles) de la Fonda (Min. 2 personnes)	10.95 pp
Paella au poulpe avec artichauts (Min. 2 personnes)	13.95 pp
Riz noir a l'Empordà (Min. 2 personnes)	12.95 pp
Paella aux légumes (Min. 2 personnes)	9.95 pp
avec légumes de saison	
Risotto truffé aux cèpes	11.20 pp
nuage de parmesan et champignons de Paris	

TVA incluse | Si vous êtes intolérant ou allergique à un aliment, parlez-en à notre personnel.

VIANDES

★ Paillarde de poulet à la Provençale

avec asperges sauvages et parmentier truffé

Curry rouge thaï

avec filet ibérique et riz jasmin thaï

Saucisse Paysanne

amb bolets de temporada confitats i patates palla

★ Poulet sauce foie gras

et gnocchis croustillants

Steak tartare épicé

avec glace à la moutarde à l'ancienne et ses toasts

Magret de canard rôti

avec sauce aux fruits rouges

Entrecôte de veau au romarin

et ses frites

Ragoût de veau au vin de Rioja

champignons et parmentier d'herbes aromatiques

"Cheeseburger Adiccted"

et ses frites maison

Épaule d'agneau au four

et ses pommes de terre

8,95

10,60

9,20

9,95

12,20

13,50

14,95

14,95

21,95

★ Calmar grillé

avec ses pois mange-tout

Ventrèche de thon

mariné au soja, petits oignons et pois mange-tout

Suquet de lotte (Min. 2 personnes)

avec pommes de terre

Poulpe confit et pommes de terre vitelotte

11,80

13,20

12,95 pp

16,90

13,95

14,60 pp

14,85

14,40

Zarzuela" de fruits de mer et calamar (Min. 2 personnes)

en suquet

Daurade au four

avec légumes de saison au wok

Saumon grillé

avec courgettes sautées et trompettes de la mort

AIGÜES *i refrescos*

Eau	2,05	Tonique	2,20
Eau gazeuse	2,10	Coca-Cola	2,80
Fanta au citron	2,80	Coca-Cola Zero	2,80
Fanta Orange	2,80	Bitter Royal Bliss	2,80
Un Soda	2,20	Jus de pêche	2,50
Sprite	2,80	Jus d'orange naturel	3,95
Nestea	2,80		

BIER



Estrella Damm

Túria	3,25
Estrella Damm	2,65
Voll Damm	2,85
FREE Damm	2,65
FREE D. Tostada	2,85

SANGRIA



4.50 7.50 12.00

CAFÈS *i infusions*

Café	1,85	Thé à la menthe	2,35
Double Café	2,95	Camomille	2,35
Café noisette	1,95	Thé vert	2,75
Café au lait	2,05	Thé rouge pu Erh	2,75
Américain	1,95	Thé English Breakfast	2,75
Cappuccino	2,85	Thé aux fruits des bois	2,75
Café irlandais	6,10	Verre de lait	2,45
Café décaféiné	1,85		
Café décaféiné (en sachet)	1,75		
Carajillo Absolut	3,05		
Carajillo Bailey's	3,35		
Carajillo Ballantine's	3,35		
Carajillo Orujo	2,65		
Carajillo Pujol	2,85		

IVA incluse | Si vous êtes intolérant ou allergique à un aliment, parlez-en à notre personnel.

VOICI UN PETIT
CADEAU
DE NOTRE PART

CHEZ LA FONDA
ON ADORE LA MUSIQUE!

Découvrez la playlist de notre DJ préféré qui vous accompagnera partout.



Playlist by DAVES GUMMIUS



VOIR NOS
MENUS

COMMENT A ÉTÉ VOTRE
EXPÉRIENCE AVEC NOUS?
nous aimemions bien te lire



Review us on



ANDILANA RESTAURANTS

V1.6



SCANNEZ POUR VOIR LES PHOTOS DE NOS PLATS

DESSERTS |

POUR LES GOURMANDS...



TIM BAON 4,75

le dessert préféré de nos clients les plus fidèles

Tranche de glace tricolore des années 80	3.95	Crema Catalana	4,45
★ Coupe de yaourt grec avec sorbet à la framboise et fruits rouges confits	4,65	Coulant au chocolat avec glace à la vanille	5,95
Profiteroles avec crème fraîchement fouettée et sauce au chocolat	3,95	★ Tiramisu fraîchement préparé	5,95
Cheesecake tiède	5,95	Truffes au chocolat	4,90
Trio de sorbets aux agrumes	5,25	Gâteau maison au chocolat	6,25
		Café irlandais	6,10

TVA incluse

Si vous êtes intolérant ou allergique à un aliment, parlez-en à notre personnel.

COMMENT A ÉTÉ VOTRE EXPÉRIENCE AVEC NOUS?
nous aimerions bien te lire

