

# LA FONDA

RESTAURANT

## PARA PICAR

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

## ENTRANTES

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

## TIERRA

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

## MAR

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

## DULCE FINAL

<b>Profiteroles</b> de nata con salsa de chocolate	3,95
<b>Helado de corte tricolor</b> de los 80s	3,95
<b>Esponjoso de yogur griego</b> , sorbete frambuesa y frutos rojos confitados	4,65
<b>Crema Catalana</b>	4,45
<b>Cheesecake templado</b>	5,95
<b>Tiramisú</b> "al momento"	5,95
<b>Coulant de chocolate</b> con helado de vainilla	5,95
<b>Tarta casera</b> y fluida de chocolate	6,25
<b>Trufas</b>	4,90
<b>Tim baon...</b> el preferido de nuestros clientes más fieles	4,75
<b>Trio de sorbetes cítricos</b>	5,25