LA FONDA | EST. 1992

OUVERT
TOUS LES JOURS

Lundi - Dimanche
12:30 - 23:00

Plats végétaliens

SCANNEZ POUR VOIR LES PHOTOS DE NOS PLATS

TAPAS

★ **Artichauts cuits en deux coccions** 5,45
avec jaune d'œuf liquide et copeaux de jambon

"Bravas de La Fonda" 4,65

★ **Omelette à l'espagnole** 7,70
(pommes de terre et oignons bien confits), pain "cristal" et tomate

Mini croquettes de calamars 6,75
avec aïoli au citron vert

Beignets de morue 5,65
avec sauce romesco

Croquettes truffées 6,20

Moules cuites à la vapeur 7,95
avec fenouil, agrumes et cannelle

★ **Petits poulpes aux oignons** 9,95
avec sauce épicée, parmentier de pommes de terre hachées et aïoli au citron

★ **Jambon ibérique** 13,95
avec pain "coca" à la tomate

Crevettes sautées à L'Ail 9,75

"Huevos estrellados" 8,40
Œufs fritz caser sur lit pommes de terre avec copeaux de jambon ibérique

Pain de " coca" à la tomate 1,95

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
framboise, pousses, chou kale et algues nori

Salade César 6,75
avec poulet croustillant

Bowl salad de quinoa 5,95
avec oranges, prunes séchées, noix et vinaigrette au citron vert

Salade verte 3,95
avec tomates, courgettes et champignons Portobello

"Esqueixada" 6,95
salade de morue avec tomate naturelle râpée, olives kalamata et oignons croustillantst

Carpaccio de veau 11,95
à la sauce "steak tartare", ricotta, pignons, kumquat et chips de manioc

Crème de potiron 5,90
aux crevettes marinées à la vanille et aux poussest

Gaspacho avec ses croûtons 5,20
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 NO LIFE

★ PAELLA AUX FRUITS DE MER

13.95 PRIX PAR PERSONNE

Paella mixte (Min. 2 personnes) avec calamars, saucisses, côtelettes et crevettest	**13.20 pp**
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) avec légumes de saison	**9.95 pp**
Risotto truffé aux cèpes nuage de parmesan et champignons de Paris	**11.20 pp**

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

VIANDES

★ **Paillarde de poulet à la Provençale** 8,95
avec asperges sauvages et parmentier truffé

Curry rouge thaï 10,60
avec filet ibérique et riz jasmin thaï

Saucisse Paysanne 9,20
amb bolets de temporada confitats i patates palla

★ **Poulet sauce foie gras** 9,95
et gnocchis croustillants

Steak tartare épicé 12,20
avec glace à la moutarde à l'ancienne et ses toasts

Magret de canard rôti 13,50
avec sauce aux fruits rouges

Entrecôte de veau au romarin 14,95
et ses frites

Ragoût de veau au vin de Rioja 14,95
champignons et parmentier d'herbes aromatiques

"Cheeseburger Adiccted" 11,60
et ses frites maison

Épaule d'agneau au four 21,95
et ses pommes de terre

POISSONS

★ **Calmar grillé** 11,80
avec ses pois mange-tout

Ventrèche de thon 13,20
mariné au soja, petits oignons et pois mange-tout

Suquet de lotte (Min. 2 personnes) 12,95 pp
avec pommes de terre

Poulpe confit et pommes de terre vitelotte 16,90

Morue avec samfaina 13,95
(préparation à base d'aubergines et de courgettes coupées en dés et sautées dans de l'huile d'olive), oignon croustillant et poudre d'olives noires

★ **"Zarzuela" de fruits de mer et calamar** (Min. 2 personnes) 14,60 pp
en suquet

Daurade au four 14,85
avec légumes de saison au wok

Saumon grillé 14,40
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

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

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

MENUS

VOIR NOS MENUS

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

Tripadvisor

Review us on Google

LA FONDA | EST. 1992

OUVERT
TOUS LES JOURS

Lundi - Dimanche
12:30 - 23:00

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
★ **Coupe de yaourt grec** avec sorbet à la framboise et fruits rouges confits	4,65
Profiteroles avec crème fraîchement fouettée et sauce au chocolat	3,95
Cheesecake tiède	5,95
Trio de sorbets aux agrumes	5,25
Crema Catalana	4,45
Coulant au chocolat avec glace à la vanille	5,95
★ **Tiramisu fraîchement préparé**	5,95
Truffes au chocolat	4,90
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

Tripadvisor

Review us on Google