

# LA FONDA

RESTAURANT

## PER A PICAR

<b>Braves.....</b> o explosives?	<b>4,65</b>
<b>Carxofa en dues coccions</b> amb rovell d'ou líquid i encenalls de pernil	<b>5,45</b>
<b>Truita "a la minute"</b> de calamars en la seva tinta	<b>7,70</b>
<b>Bunyols de bacallà</b> amb salsa romesco	<b>5,65</b>
<b>Croquetes trufades</b>	<b>6,20</b>
<b>Croquetes cremoses</b> de pernil ibèric	<b>6,75</b>
<b>Caneló de rostit</b> amb trompetes de la mort	<b>7,95</b>
<b>Ous estrellats</b> amb encenalls de pernil ibèric	<b>8,40</b>
<b>Calamars andalusa</b>	<b>7,95</b>
<b>Pops encebats</b> amb un punt picant, patata de morter i allioli de llimona	<b>9,95</b>
<b>Musclos al vapor</b> de fonoll, cítrics i canyella	<b>7,95</b>
<b>Pernil ibèric</b> amb pa de coca amb tomàquet	<b>13,95</b>
<b>Pa de coca</b> amb tomàquet	<b>1,95</b>

## ENTRANTS

<b>Amanida verda</b> amb tomàquet, carabassó i xampinyó portobello	<b>3,95</b>
<b>Gaspatxo</b> amb els seus crostons (s.t.)	<b>5,20</b>
<b>Crema de carabassa</b> amb llagostins marinats a la vainilla i germinats	<b>5,90</b>
<b>Amanida amb encenalls de formatge de cabra</b> i gerds, brots, kale i alga nori	<b>6,25</b>
<b>Amanida Cesar</b> amb pollastre cruixent	<b>6,75</b>
<b>Esqueixada de bacallà</b> amb tomàquet natural ratllat, olives de kalamata i ceba crispie	<b>6,95</b>
<b>Spaguetti carbonara</b> "al moment" sobre Pecorino gegant	<b>9,70</b>
<b>Tagliatelle trufat</b> amb burrata i bladers	<b>9,95</b>
<b>Caneló de rostit</b> amb trompetes de la mort	<b>7,95</b>
<b>Arròs de l'hort</b> amb verdures de temporada (min. 2 Pers.) (preu per persona)	<b>9,95</b>
<b>Carpaccio de vedella</b> amb amaniment steak tartar, ricotta, pinyons, kumcuat i xips de iuca	<b>11,95</b>
<b>Rissoto de ceps trufat</b> , núvol de parmesà i portobello	<b>11,20</b>
<b>Fideuà de la Fonda</b>	<b>10,95</b>
<b>Arròs de pop</b> amb carxofes (min. 2 pers.) (preu per persona)	<b>13,95</b>
<b>Arròs negre</b> del Empordà, amb sípia i tirabeques (min. 2 pers.) (preu per persona)	<b>12,95</b>
<b>Paella de marisc</b> (min. 2 pers.) (preu per persona)	<b>13,95</b>

## TERRA

<b>Pallarda de pollastre a la provençal</b> amb bladers i parmentier trufada	8,95
<b>Botifarra de payés</b> amb bolets de temporada confitats i patates palla	9,20
<b>Pollastre amb salsa</b> de foie i gnochis cruixents	9,95
<b>Curri vermell Thai</b> amb rellom ibèric i arròs gessamí	10,60
<b>"Cheeseburger addicted"</b> i les seves fregides casolanes	11,60
<b>Steak tartar al punt picant</b> amb gelat de mostassa "ancienne" i les seves torrades	12,20
<b>Magret d'ànec rostit</b> amb salsa de fruits vermells	13,50
<b>Galta de vedella</b> a baixa temperatura sobre briox torrat, salsa de vi a la xocolata i amanida de créixens	14,60
<b>SR ENTRECOT</b>	14,95

## MAR

<b>Ventresca de tonyina</b> amb escabetx de soia, cebes i tirabeques	9,90
<b>Calamar a la planxa</b> amb les seves tirabeques	11,80
<b>Wok de llagostins</b> amb fideus d'arròs, verduretes al tamarinde i ou	12,60
<b>Suquet de rap</b> amb patates i picada gruixuda	12,95
<b>Llom de bacallà</b> amb sanfaina, ceba cruixent i pols d'olives negres	13,95
<b>Daurada al forn</b> amb verdures de temporada al wok	14,85
<b>Sarsuela de mariscos i calamar</b> (min. 2 pers. Preu per pers.)	14,60
<b>Pop confitat</b> amb patates violeta	16,90

## DOLÇ FINAL

<b>Profiterols de nata</b> amb salsa de xocolata	3,95
<b>Gelat de tall tricolor</b> dels 80s	3,95
<b>Esponjós de iogurt grec</b> , sorbet de gerds i fruits vermells confitats	4,65
<b>Crema Catalana</b>	4,45
<b>Cheesecake temperat</b>	5,95
<b>Tiramisú "al moment"</b>	5,95
<b>Coulant de xocolata</b> amb gelat de vainilla	5,95
<b>Pastís casolà</b> i fluid de xocolata	6,25
<b>Tòfones</b>	4,90
<b>Tim baon...</b> el preferit dels nostres clients més fidels	4,75
<b>Trio de sorbets cítrics</b>	5,25