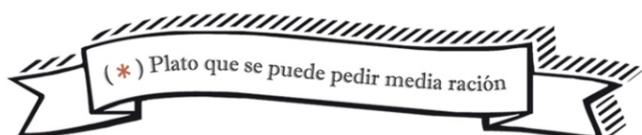


## ENTRANTES FRIOS

1. Tartar de salmón macerado con soja y sésamo 13,75 €
2. \* Anchoas en salazón del Cantábrico doble 00 14,50 €
3. Melón con jamón ibérico de bellota 18,00 €
4. \* Carpaccio de solomillo con queso parmesano 12,50 €
5. \* Queso de oveja curado de Hinojosa 10,50 €
6. \* Tarrina de foie de pato a l'Armagnac 15,25 €
7. \* Lomo ibérico de bellota 20,50 €
8. \* Jamón ibérico de bellota 21,75 €
9. \* Surtido de embutidos ibéricos de bellota 23,00 €
10. Coca del "Mossen" con tomate (precio por persona) 2,25 €



## ENTRANTES CALIENTES

11. Patatas bravas 4,50 €
12. \* Pescaditos fritos 7,50 €
13. Croquetas de pollo y jamón ibérico 8,50 €
14. Calamares a la romana 9,00 €
15. \* Chipirones a la andaluza 12,50 €
16. \* "Pica-Pica La Fonda"  
(calamares, chipirones, pescaditos fritos y pimientos del Padrón) 19,80 €
17. \* Pulpo a Feira 16,85 €
18. Aperitivo de foie sobre manzana caramelizada (1 ud.) 3,75 €
19. Buñuelos de queso brie con coulis de frutos rojos (4 uds.) 5,00 €
20. Sepia troceada al aroma de perejil 13,00 €
21. Revoltillo de espárragos trigueros, gambas y gulas 10,75 €
22. Huevos de corral estrellados con jamón ibérico de bellota 16,00 €
23. Salteado de trigueros y calamaritos  
con langostinos pelados, jamón ibérico de bellota y tomate cherry 19,80 €
24. Salteado de habitas con calamaritos y jamón ibérico de bellota 13,50 €



## ENSALADAS

25. \* Ensalada de La Fonda con espárragos trigueros y atún 9,50 €
26. \* Pimientos asados con ventresca de atún y reducción de Módena "estilo Lorena" 9,95 €
27. Ensalada de salmón marinado con anchoas, atún y nueces 12,50 €
28. Ensalada César con anchoas, pollo de corral y bacon 12,50 €
29. \* Ensalada de carpaccio de foie con gambitas y queso parmesano 13,95 €
30. Ensalada de bogavante y langostinos de Vinaroz ¡impresionante! 32,50 €



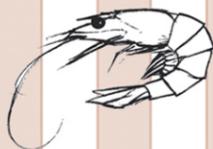
## VEGETARIANOS

31. Gazpacho andaluz con tropezones (plato de temporada) 5,95 €
32. Ensalada caprese  
(mozzarella de búfala, tomate cherry, orégano y albahaca) 11,50 €
33. \* Ensalada vegetariana 9,50 €
34. Ensalada de queso de cabra gratinado con piñones 9,75 €
35. \* Espárragos blancos Extra de Navarra "Cojonudos" 15,75 €
36. \* Pimientos del Padrón 7,50 €
37. Espárragos trigueros a la parrilla con romesco 10,50 €
38. Canelones de espinacas gratinados 9,75 €
39. Brocheta de verduras con surtido de quesos 12,10 €
40. Spaghetis con salteado de verduras con toques de soja 9,75 €
41. Spaghetis en salsa de setas de temporada 10,50 €
42. Spaghetis con <salsa de tomate> ó 43. <salsa de roquefort> 9,75 €
44. Parrillada de verduras a la brasa 12,95 €
45. <Paella de verduras> ó 46. <Fideuá de verduras> 12,90 €
47. El Cuscus de Marrakech con verduritas 8,75 €



## NUESTROS MARISCOS

48. Mejillones al vapor 8,50 €
49. Mejillones a la marinera 8,95 €
50. Ostras de Arcade (pieza) 4,60 €
51. Berberechos de las Rías 14,75 €
52. Navajas a la plancha 11,50 €
53. Almejas de Carril (10/12 piezas) a la plancha 21,00 €
54. Almejas de Carril (10/12 piezas) <a la pimienta> ó
55. <marinera> 22,00 €
56. Zamburiñas (pieza) 2,50 €
57. Buey de mar preparado 17,95 €
58. Langostinos cocidos 8,95 €
59. Langostinos de Vinaroz <a la plancha> ó
60. <fritos en harina con d.o. Armuña> 19,70 €
61. Cigalas "del 0" a la plancha 24,75 €
62. Cigalas especiales "del 00" a la plancha (precio por Kg.) 120,00 €
63. Gambas Rojas de Huelva a la plancha 20,00 €
64. Gambas Rojas de Huelva al ajillo 22,00 €
65. Gamba Fresca de Costa (precio Kg.) 145,00 €
66. Bogavante vivo del Cantábrico (precio por Kg.) 98,00 €
67. Langosta viva de la Costa Brava (precio por Kg.) 148,00 €



Marisco hervido, dínoslo y te lo hacemos al momento

## SOPAS Y PASTAS (TENEMOS PASTA PARA CELIACOS)

68. Sopa de marisco "receta de la abuela" 9,90 €
69. Sopa de cebolla con galleta de emmental y huevo de corral 9,50 €
70. Canelones de La Fonda 9,95 €
71. Tagliatelli con escalopines de pollo  
salteados con verduras y salsa de soja 13,20 €
72. Tagliatelli con marisco a la marinera 14,95 €
73. Spaghetis con <salsa de tomate> ó 74. <salsa de roquefort> ó
75. <a la boloñesa> 9,90 €
76. Spaghetis en aceite de albahaca con bogavante y almejas 27,00 €
77. Crema templada de tomate al aroma de albahaca con picatostes 8,95 €



DISPONIBILIDAD DE CARTA ESPECIAL PARA ALERGICOS

CARTA DE VINOS CON  
MAS DE 100 REFERENCIAS

Y GRAN VARIEDAD  
DE CERVEZAS

## NUESTRAS CARNES

- 78. Hamburguesa 100% ternera con crujiente de bacon y queso 12,95 €
- 79. Pollo de corral a la salsa de ceps de temporada 11,25 €
- 80. Costillas de cordero nacional a la brasa 15,50 €
- 81. Entrecotte a la brasa 18,60 €
- 82. \* Cochinitillo de Salamanca de granja propia rustido al horno 20,80 €
- 83. Tacos de solomillo al aroma de brandy con pimientos del Padrón y ajitos 17,95 €
- 84. Brocheta de solomillo con tagliatelli salteado al ajo 18,50 €
- 85. \* Solomillo a la brasa 19,90 €
- 86. \* Solomillo con queso de cabra y tomatitos 21,95 €
- 87. \* Solomillo con foie + salsa de oporto y trufa 23,95 €
- 88. El Steak Tartar de solomillo del Sr. Valares 29,50 €
- 89. Foie de pato sobre manzana caramelizada 24,50 €
- 90. Chuletón de buey (800 grs.) a la brasa •espectacular• 42,50 €

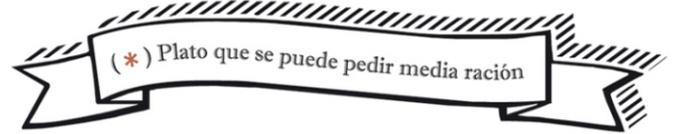


@ Suplemento salsas: pimienta, Roquefort, Oporto con trufa, de setas @ 1,75 €



## NUESTROS SURTIDOS DE PESCADO Y MARISCO

- 91. **Parrillada de pescado y marisco "La Fonda"** 29,00 €  
(cigalas, langostinos, navaja, zamburiña, sepia, mejillones, rape, merluza)
- 92. **Mariscada Fonda Plancha** 39,95 €  
(cigalas, gambas de costa, langostinos de Vinaroz, zamburiña, navaja y mejillones)
- 93. **Rias Baixas Especial** ☆ plato estrella ☆ 49,95 €  
(½ bogavante, cigalas, gambas de costa, langostinos, rape, navaja, zamburiña y mejillones)
- 94. **Zarzuela de pescado y marisco** 31,50 €
- 95. **Zarzuela Especial**  
(con bogavante de importación) <a la plancha> ó 96. <marinera> 49,95 €



## NUESTROS PESCADOS

- 109. \* Lomo de atún con ajitos y pimiento del Piquillo 14,75 €
- 110. Tacos de Atún salteados al aroma de romero 14,75 €
- 111. \* Suprema de Salmón estilo Santurce 14,95 €
- 112. Pata de Pulpo a la brasa con mousse de allioli 17,25 €
- 113. Brocheta de Atún, Salmón y Rape 16,95 €
- 114. \* Medallones de rape <a la marinera> ó 115. <en suquet> ó 116. <a los ajos tiernos> 23,95 €
- 117. \* Medallones de rape a la plancha con pimientos del piquillo 22,50 €
- 118. Bacalao <a la llauna> ó 119. <al allioli> ó 120. <a la miel> ó 121. <en sanfaina> 18,95 €
- 122. Lenguado <a la plancha> ó 123. <a la meuniere> (precio por Kg.) 55,00 €
- 124. \* Rodaballo a la plancha "estilo Santurce" 24,50 €
- 125. \* Rodaballo <estilo romescat> ó 126. <a la vasca con gulas> ó 127. <al horno> 26,50 €
- 128. \* Suprema de merluza de palangre con ajitos tiernos 22,95 €
- 129. Tronco de merluza de palangre a la Santurce 18,50 €
- 130. Dorada <al horno> ó 131. <a la sal> ó 132. <a la espalda> 19,10 €
- 133. Lubina <al horno> ó 134. <a la sal> ó 135. <a la espalda> 23,00 €
- 136. Calamar fresco de playa <a la plancha> ó 137. <andaluza> (precio Kg.) 42,00 €
- 138. Pescados salvajes de gran tamaño (precio por Kg.) 55,00 €

Levántese y escoja de lo que hemos recibido de la "plancheta" de la Barceloneta

## NUESTROS ARROCES Y FIDEOS

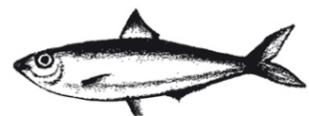
LOS PRECIOS SON POR PERSONA

- 97. Paella vegetariana 12,90 €
- 98. Paella de marisco 15,50 €
- 99. Paella Montañesa (de pollo) 14,00 €
- 100. Paella mixta (pescado y carne) 15,50 €
- 101. Paella Perelada de Marisco (con langostinos de Vinaroz, rape y almejas) 21,50 €
- 102. Paella marinera con bogavante de importación, rape y almejas 29,90 €
- 103. Arroz caldoso de verduritas y bacalao 17,50 €
- 104. Arroz caldoso con bogavante de importación y rape 32,50 €
- 105. Arroz negro 15,50 €
- 106. Fideuá 15,50 €
- 107. Caldereta de fideos con rape 17,50 €
- 108. Caldereta de fideos con bogavante de importación 32,50 €

Fin de semana y festivos mínimo 2 personas para los arroces



**DISFRUTE!** SU AVENTURA HA EMPEZADO. ELIJA ENTRE LA GRAN CANTIDAD DE PLATOS QUE LE OFRECEMOS



TENEMOS PAN PARA CELÍACOS



# MENU DE JAVI

## Pica Pica (a su gusto)

(ELIJA 4 PLATOS PARA COMPARTIR QUE DEBERÁN SER LOS MISMOS PARA TODA LA MESA)

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 139. Ensalada de Foie con gambitas y parmesano        | 144. Mejillones a la Marinera      |
| 140. Ensalada Cesar con Anchoas y picatostes          | 145. Surtido de embutidos ibéricos |
| 141. Ensalada de queso de cabra gratinado con piñones | 146. Chipirones andaluza           |
| 142. Langostinos cocidos                              | 147. Gambas al ajillo              |
| 143. Calamares a la Romana                            |                                    |

## Segundo (a elegir)

- |                      |  |  |                        |
|----------------------|--|--|------------------------|
| 148. Paella Marinera | 151. Lomo de Atún con Pimientos del Piquillo | 154. Entrecote a la brasa ó                  | 155. "a la pimienta" ó |
| 149. Arroz Negro     | 152. Suprema de Salmón al Cava               | 156. "al roquefort"                          |                        |
| 150. Fideuá          | 153. Tronco de merluza Santurce              | 157. Costillas de Cordero                    |                        |
|                      |  | 158. Cochinillo de Salamanca "granja propia" |                        |

## Postres (a elegir)

159. Crema Catalana 160. Sorbete de limón 161. Mousse de Chocolate

**Precio por persona: 26 € (no incluye bebida)**

## Postres

- 162. Flan de Huevo casero 4,50 €
- 163. Pudding casero con nata montada 4,50 €
- 164. Crema Catalana casera 4,50 €
- 165. Crocante Helado 5,25 €
- 166. Helado dos bolas a elegir: Chocolate, Fresa ó Vainilla 5,00 €
- 167. Helado de Yogurt con Frutas del Bosque 5,95 €
- 168. Helado de tiramisú 5,95 €
- 169. Sorbete de Limón 5,00 €
- 170. Sorbete de Frambuesa 5,00 €
- 171. Sorbete Marc de Cava 5,50 €
- 172. Fresas con nata 5,50 €
- 173. Fresas con zumo de naranja 5,50 €
- 174. Fresas con helado de vainilla 5,50 €
- 175. Mousse de Chocolate 6,00 €
- 176. Mousse de Limón 6,00 €
- 177. Tarta de Whisky 6,00 €
- 178. Profiteroles caseros con chocolate fondant 6,50 €
- 179. Buñuelos de Chocolate con Helado de Vainilla 6,50 €
- 180. Corazón de piña natural con crema Catalana 6,50 €
- 181. Milhojas de Crema 6,50 €
- 182. Brownie de Chocolate Templado con helado de vainilla 6,95 €
- 183. Pirámide de Chocolate (helado) 5,75 €
- 184. Tiramisú 6,50 €
- 185. Coulant de chocolate templado con helado de vainilla 6,95 €
- 186. Tarta de Queso casera 6,50 €
- 187. Repostería variada: buñuelo, milhojas y profiteroles (precio por persona) 6,50 €
- 188. Bandeja de Fruta Natural variada "peladita" con crema Catalana 13,95 €
- 189. ½ Bandeja de Fruta Natural variada "peladita" con crema Catalana 8,95 €
- 190. Especial para niños "La Vaca Loca" ó "El Pájaro Punki" (helado de vainilla) 3,75 €



Tiene a su disposición nuestros salones privados y terraza climatizada para celebrar sus eventos: bodas, bautizos, comuniones, cumpleaños, comidas de empresa...



Trataremos al cliente como nos gustaría ser tratados en su lugar



PORTONOVO SILVESTRE  
CERVECERIA - RESTAURANT

