



Menús 2018

## Menú 1

### Aperitivo de la casa

*Aperitivo de cerveza, vermut o similar*

### Pica-Pica de...

*Ensalada de Queso de Cabra gratinado con Piñones*

*Surtido de Embutido Ibérico de Bellota*

*Tartar de Salmón Macerado con Soja y Sésamo*

*Calamares a la andaluza con Pimientos de Padrón*

*Gambitas peladas al ajillo*

### Segundo

*Paella Marinera Ó Fideua Marinera*

*Ó*

*Suprema de Salmón al Cava*

*Ó*

*Lomo de atún con pimientos del piquillo*

*Ó*

*Bacalao al alioli*

*Ó*

*Costillas de Cordero a la brasa*

*Ó*

*Entrecôte de Ternera (Girona) al Gusto*

### Postres

*Mousse de Chocolate, ó Sorbete de Limón ó Crema Catalana*

~~~~~

*Pan con Tomate*

*Agua, refresco y cerveza*

*Vino Blanco Verdejo y Tinto Rioja (Cosecha) ó sangría de vino*

*Café con tarta Santiago de la casa*

*Licor de Manzana ó de Melocotón y Orujos Caseros*

**Precio por persona: 30€ IVA incluido**

**Restaurante La Fonda del Port Olímpic**

Moll del Gregal, 7-10 08005 Barcelona Port Olímpic

Tel 932212210 [info@lafondadelport.com](mailto:info@lafondadelport.com)



Menús 2018

## Menú 2

### Aperitivo de la casa

*Aperitivo de cerveza, vermut o similar*

### Pica-Pica de...

*Ensalada de Foie con parmesano y gambitas  
Surtido de Embutido Ibérico de Bellota  
Chipirones a la andaluza con Pimientos de Padrón  
Gambitas peladas al Ajillo  
Platillo de Fideua marinera (degustación)*

### Segundo

*Paella Marinera,*

*Ó*

*Arroz Negro*

*Ó*

*Suprema de Salmón al Cava*

*Ó*

*Tronco de Merluza de palangre a la Santurce*

*Ó*

*Bacalao al alioli / ó a la miel*

*Ó*

*Entrecôte de Ternera (Girona) al Gusto*

*Ó*

*Costillas de Cordero a la brasa*

*Ó*

*Cochinillo de Salamanca asado al horno*

### Postres

*Mousse de Chocolate, ó Sorbete de Limón ó Crema Catalana*

~~~~~

*Pan con Tomate*

*Agua , refresco y cerveza*

*Vino Blanco Verdejo y Tinto Rioja (Cosecha) ó sangría (de vino ó cava)*

*Café con tarta Santiago de la casa*

*Licor de Manzana ó de Melocotón y Orujos Caseros*

*Precio por persona: 33€ IVA incluido*

**Restaurante La Fonda del Port Olímpic**

*Moll del Gregal, 7-10 08005 Barcelona Port Olímpic*

*Tel 932212210 info@lafondadelport.com*



Menús 2018

## Menú 3

### Aperitivo de la casa

*Aperitivo de cerveza, vermut o similar*

### Pica-Pica de Fríos

*Cogollos con Queso Parmesano y Anchoas  
Surtido de Embutidos Ibéricos  
Langostinos Cocidos*

### Pica-Pica de Calientes

*Croquetas de Jamón  
Sepia troceada con chimichurri  
Chipirones a la Andaluza  
Cigalitas encebolladas  
y para terminar  
Degustación de paella Marinera y fideua*

### Postres

*Mousse de Chocolate, ó Sorbete de Limón  
ó Crema Catalana*

*Pan con Tomate*

*Agua, refresco y cerveza*

*Vino Blanco y Tinto (d.o. Penedés) ó sangría de vino*

*Café con tarta Santiago de la casa*

*Licor de Manzana ó de Melocotón y Orujos Caseros*

*Precio por persona: 33€ IVA incluida*

## Menú 4

**Restaurante La Fonda del Port Olímpic**  
Moll del Gregal, 7-10 08005 Barcelona Port Olímpic  
Tel 932212210 [info@lafondadelport.com](mailto:info@lafondadelport.com)



Menús 2018

**Aperitivo de la casa**

*Aperitivo de cerveza, vermut o similar*

**Pica-Pica de...**

*Jamón y lomo ibérico de Bellota  
Matrimonio de Anchoa de la Escala y Boquerón en vinagre  
Tartar de Salmón Macerado con Soja y Sésamo  
Chipirones a la Andaluza  
Pulpo a Feira*

**Segundo**

*Paella perelada con Rape y Almejas  
Ó  
Tronco de Merluza estilo Santurce con Patatas a lo Pobre  
Ó  
Bacalao al alioli / ó a la miel  
Ó  
Entrecôte de Ternera (Girona) al Gusto  
Ó  
Cochinillo de Salamanca al horno*

**Postres**

*Sorbete de Limón ó Crema Catalana  
~~~~~  
Pan con Tomate  
Agua, refresco y cerveza  
Vino Blanco; Verdejo (d.o. Rueda)  
Vino Tinto; Crianza (d.o. Rioja) ó sangría (de vino ó cava)  
Café con tarta Santiago de la casa  
Licor de Manzana ó de Melocotón y Orujos Caseros*

*Precio por persona: 37€ IVA incluido*

**Restaurante La Fonda del Port Olímpic**  
Moll del Gregal, 7-10 08005 Barcelona Port Olímpic  
Tel 932212210 [info@lafondadelport.com](mailto:info@lafondadelport.com)



Menús 2018

## Menú 5

### Aperitivo de la casa

*Aperitivo de cerveza, vermut o similar*

### Pica-Pica de...

*Anchoas de la Escala  
Jamón Ibérico de Bellota  
Lomo Ibérico de Bellota  
Queso de Oveja Curado  
Chipirones a la andaluza  
Pulpo a Feira  
Langostinos de Vinaroz a la plancha*

~~~~~

### Segundo; Degustación de Pescado y Carne

*Rape a los ajos tiernos con almejas  
y  
Sorbete de Limón  
y  
Solomillo de Ternera (Girona) al Oporto*

~~~~~

### Postres

*Crema Catalana ó Tarta al Whisky*

~~~~~

*Pan con Tomate  
Agua, refresco y cerveza  
Vino Blanco; Verdejo (d.o. Rueda)  
Vino Tinto; Crianza (d.o. Rioja) ó sangría (de vino ó cava)  
Café con tarta Santiago de la casa  
Licor de Manzana ó de Melocotón y Orujos Caseros*

*Precio por persona: 40€ IVA incluido*

**Restaurante La Fonda del Port Olímpic**  
Moll del Gregal, 7-10 08005 Barcelona Port Olímpic  
Tel 932212210 [info@lafondadelport.com](mailto:info@lafondadelport.com)



Menús 2018

## Menú 6

### Aperitivo de la casa

Aperitivo de cerveza, vermut o similar

### Pica-Pica de...

Anchoas de la Escala  
Jamón y Lomo Ibérico de Bellota  
Foie mi-cuit al Armagnac  
Calamar "de pota" fresco a la andaluza  
Pulpo a Feira  
Zamburiñas a la plancha con chimichurri

### Segundo

Paella Marinera con Bogavante  
Ó  
Rape (a los Ajos tiernos ó Estilo Santurce)  
Ó  
Tronco de Merluza (Estilo Vasca ó Santurce)  
Ó  
Bacalao (al alioli ó a la miel)  
Ó  
Solomillo de ternera (Girona) con Salsa de Trufa y Oporto  
Ó  
Cochinillo de Salamanca al horno

### Postres

Crema Catalana ó Sorbete de limón ó Milhojas de crema ó Tarta al Whisky

~~~~~

Pan con Tomate  
Agua, refresco y cerveza  
Vino Blanco; Verdejo (d.o. Rueda)  
Vino Tinto; Crianza (d.o. Rioja)  
Café con tarta Santiago de la casa  
Licor de Manzana ó Melocotón y Orujos Caseros

*Precio por persona: 45€ IVA incluido*

**Restaurante La Fonda del Port Olímpic**  
Moll del Gregal, 7-10 08005 Barcelona Port Olímpic  
Tel 932212210 [info@lafondadelport.com](mailto:info@lafondadelport.com)



Menús 2018

## Menú 7

### Aperitivo de la casa

Aperitivo de cerveza, vermut o similar

### Pica-Pica de...

Anchoas de la Escala  
Foie mi-cuit al Armagnac  
Jamón Ibérico de Bellota  
Pulpo a Feira  
Chipirones a la andaluza  
Zamburiñas con ajo y perejil  
Gambas al ajillo

### Segundo

Paella Perelada con rape, almejas y bogavante  
Ó  
Rodaballo Santurce con langostinos de Vinaroz  
Ó  
Rape a los ajos tiernos con almejas  
Ó  
Morro de Bacalao al allioli  
Ó  
Solomillo de Ternera (Girona) con Foie en Salsa de Trufa / ó al gusto  
Ó  
Cochinillo de Salamanca al horno

### Postres

Sorbete de Limón ó Crema Catalana ó Milhojas de crema ó Tarta al Whisky

~~~~~

Pan con Tomate  
Agua, refresco y cerveza  
Vino Blanco; Verdejo (d.o. Rueda)  
Vino Tinto; Crianza (d.o. Rioja)  
Copa de Cava Brut Nature  
Café con tarta Santiago de la casa  
Licor de Manzana ó Melocotón y Orujos Caseros

*Precio por persona: 53€ IVA incluido*

**Restaurante La Fonda del Port Olímpic**  
Moll del Gregal, 7-10 08005 Barcelona Port Olímpic  
Tel 932212210 [info@lafondadelport.com](mailto:info@lafondadelport.com)



Menús 2018

## Menú 8

### Aperitivo de la casa

*Aperitivo de cerveza, vermut o similar*

### Pica-Pica de...

*Foie mi- cuit al Armagnac  
Jamón Ibérico de Bellota  
Pulpo a Feira  
Chipirones a la Andaluza  
Langostinos de Vinaroz a la Plancha  
Berberechos de las Rías al Vapor*

~~~~~

### Segundo

*Rape, Rodaballo y Bogavante Estilo Santurce*

~  
*Sorbete de Limón*

~  
*Solomillo de Ternera (Girona) a la Salsa Oporto*

~~~~~

### Postres

*Brownie de chocolate ó Tarta de Whisky ó Crema Catalana ó Sorbete de limón*

~~~~~

*Pan con Tomate  
Agua, refresco y cerveza  
Vino Blanco; Verdejo (d.o. Rueda)  
Vino Tinto; Crianza (d.o. Rioja)  
Café con tarta Santiago de la casa  
Licor de Manzana ó de Melocotón y Orujos Caseros*

*Precio por persona: 56€ IVA incluido*

**Restaurante La Fonda del Port Olímpic**  
Moll del Gregal, 7-10 08005 Barcelona Port Olímpic  
Tel 932212210 [info@lafondadelport.com](mailto:info@lafondadelport.com)





Menús 2018

## Menú 9

### Aperitivo de la casa

*Aperitivo de cerveza, vermut o similar*

### Pica-Pica de...

*Foie mi- cuit al Armagnac*

*Jamón "extra" de Bellota de Guijuelo*

*Pulpo a Feira*

*Chipirones a la Andaluza*

*Gambas al ajillo*

*Zamburiñas a la plancha*

*Almejas de Carril a la Marinera*



### Sedundo Plato

*Parrillada de pescado y marisco*

*(Cigalas tronco, langostinos de Vinaroz, rape, merluza, sepia y calamar)*

Ó

*Paella de Bogavante*

Ó

*Solomillo de ternera (Girona) extra al Foie con salsa oporto*

Ó

*Cochinillo de Salamanca al horno*

### Postres

*Brownie de chocolate ó Tarta de Whisky ó Crema catalana ó Sorbete de limón*



*Pan con Tomate*

*Agua, refresco y cerveza*

*Vino Blanco; Verdejo (d.o. Rueda)*

*Vino Tinto; Crianza (d.o. Rioja)*

*Café con tarta Santiago de la casa*

*Licor de Manzana ó Melocotón y Orujos Caseros*

*Precio por persona: 56€ IVA incluido*

***Restaurante La Fonda del Port Olímpic***

*Moll del Gregal, 7-10 08005 Barcelona Port Olímpic*

*Tel 932212210 info@lafondadelport.com*



Menús 2018

## Menú 10

### Aperitivo de la casa

*Aperitivo de cerveza, vermut o similar*

### Pica-Pica de...

*Foie mi- cuit al Armagnac  
Jamón "extra" de Bellota de Guijuelo  
Pulpo a Feira  
Calamar fresco a la plancha  
Almejas de Carril a la Marinera  
Berberechos de las Rías al Vapor*

### Segundo

*Surtido de marisco a la plancha (individual)  
(Cigalas tronco, gambas de Palamós, langostinos de Vinaroz y almejas de Carril)*

### Tercero

*Rodaballo a la plancha con cachelos y verduritas  
ó  
Bogavante gratinado del chef  
ó  
Cochinillo de Salamanca al horno  
ó  
Solomillo de ternera (Girona) al gusto*

### Postres

*Milhojas de crema ó Sorbete de limón ó Crema catalana ó Tarta al whisky*

~~~~~

*Pan con Tomate  
Agua, refresco y cerveza  
Vino Blanco; Verdejo (d.o. Rueda) ó Albariño (d.o. Rias Baixas)  
Vino Tinto; Reserva (d.o. Rioja)  
Café con tarta Santiago de la casa  
Licor de Manzana ó de Melocotón y Orujos Caseros*

*Precio por persona: 65€ IVA incluido*

**Restaurante La Fonda del Port Olímpic**  
*Moll del Gregal, 7-10 08005 Barcelona Port Olímpic  
Tel 932212210 [info@lafondadelport.com](mailto:info@lafondadelport.com)*



Menús 2018

## Menú 11

### Aperitivo de la casa

*Aperitivo de cerveza, vermut o similar*

### Pica-Pica de...

*Foie mi-cuit al Armagnac  
Jamón "extra" Ibérico de Bellota  
Ostras de Arcade  
Pulpo a Feira  
Chipirones a la Andaluza  
Berberechos de las Rías al Vapor*

### Segundo

*Mariscada Especial: cigalas tronco, gambas de Palamós, langostinos de Vinaroz ,  
almejas del carril, mejillones, navajas y 1/2 bogavante*

ó

*Rodaballo al Horno*

ó

*Cochinillo casero de Salamanca*

ó

*Solomillo de ternera (Girona) al gusto*

~~~~~

### Postres

*Bandeja de fruta con crema catalana*

Y

*Sorbete de limón*

~~~~~

*Pan con Tomate*

*Agua, refresco y cerveza*

*Vino Blanco; Verdejo (d.o. Rueda) ó Albariño (d.o. Rias Baixas)*

*Vino Tinto; Reserva (d.o. Rioja)*

*Café con tarta Santiago de la casa*

*Licores Manzana, Melocotón y Orujos de la Casa*

*Precio por persona: 65€ IVA incluido*

**Restaurante La Fonda del Port Olímpic**

*Moll del Gregal, 7-10 08005 Barcelona Port Olímpic*

*Tel 932212210 info@lafondadelport.com*



Menús 2018

## Menú 12

### Aperitivo de la casa

Aperitivo de cerveza, vermut o similar

### Pica-Pica de...

Foie mi-cuit al Armagnac

Ostras de Arcade

Jamón "extra" Ibérico de Bellota de Guijuelo

Chipirones a la andaluza

Almejas de Carril a la Marinera

Berberechos de las Rías al Vapor



### Segundo

Góndola de marisco hervido ó plancha (por persona)

Selección de marisco hervido de primera calidad (langostinos de Vinaroz, gambas rojas de Huelva, cigalas tronco del Cantábrico y ½ bogavante del país)

### Tercero

Ródaballo al Horno

ó

Cochinillo de Salamanca al horno

ó

Solomillo de ternera (Girona) al roquefort

### Postres

Bandeja de fruta con crema catalana

Y

Sorbete de limón



Pan con Tomate

Agua, refresco y cerveza

Vino Blanco; Albariño (d.o. Rias Baixas) ó Verdejo (d.o. Rueda)

Vino Tinto; Reserva (d.o. Rioja)

Café con tarta Santiago de la casa

Licor de Manzana ó de Melocotón y Orujos Caseros

*Precio por persona: 75€ IVA incluido*

**Restaurante La Fonda del Port Olímpic**

Moll del Gregal, 7-10 08005 Barcelona Port Olímpic

Tel 932212210 [info@lafondadelport.com](mailto:info@lafondadelport.com)