CARTE TRADITIONS

À GRIGNOTER OU À PARTAGER

- **NOS PATATAS BRAVAS** — **5,00** €
- **PETITE ASSIETTE DE FROMAGES** — **10,00** €
- **ANCHOIS** — **2,50** € / pièce
- **OLIVES** — **3,00** €
- **CROQUETTES** de poulet — **2,00** € / pièce
- **CROQUETTES** de côte de bœuf — **2,50** € / pièce
- **CROQUETTES** de gambon écarlate — **2,50** € / pièce
- **CROQUETTES** de champignons — **2,50** € / pièce

ENTRÉES

- **SALADE** de saison aux saveurs contrastées — **13,50** €
- **SALADE** de burrata, courge rôtie, grenade, noisettes et pesto — **14,50** €
- **TIMBALE** de légumes rôtis, chèvre et crème d'olives — **12,50** €
- **COPEAUX DE JAMBON IBÉRIQUE** et pain de coca catalan — **13,50** €
- **RAVIOLIS À LA RICOTTA**, sauce à la truffe et parmesan râpé — **13,50** €
- **TARTARE DE SAUMON**, avocat et toasts — **15,50** €
- **ASSORTIMENT DE CROQUETTES** — **10,00** €
- **AUBERGINE EN TEMPURA**, chèvre, miel et fruits à coque — **12,50** €
- **LÉGUMES ET CHAMPIGNONS GRILLÉS**, sauce romesco — **13,50** €
- **CANNELLONIS TRADITIONNELS** à la viande rôtie — **11,50** €
- **BRIOCHE AU STEAK TARTARE** et jaune d'œuf — **14,50** €
- **CALAMARS EN BEIGNETS** façon La Fonda — **15,00** €
- **CASSOLETTE D'ESCARGOTS** « a la llaminera » — **13,00** €
- **FOIE GRAS MI-CUIT**, toasts et confiture maison — **15,00** €

GLUTEN · LAIT · ŒUFS · POISSON · MOUTARDE · SOJA · CRUSTACÉS · FRUITS À COQUE · MOLLUSQUES · CÉLERI · SÉSAME · ARACHIDES · DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES · LUPIN

TVA de 10 % incluse.

PLATS PRINCIPAUX

RIZ *(min. 2 personnes)*

- Riz en cocotte au poisson et aux fruits de mer, aïoli — **16,00** € / pers.
- Riz montagnard au poulet, lapin, saucisse, poitrine et travers de porc — **16,00** € / pers.

MIJOTÉS ET RÔTIS

- Pieds de porc aux escargots — **15,50** €
- Joue de porc rôtie au ratafia et à la pêche — **16,50** €
- Fricandó de veau aux girolles — **18,50** €
- Boulettes de viande terre et mer, façon Hostal Esteba — **15,50** €
- Lapin « a la rabiosa » aux haricots blancs — **15,50** €
- Poulet farci aux pruneaux, jus de rôti — **14,50** €

VIANDES À LA PLANCHA

- Secreto de porc émincé, purée de pommes de terre, réduction de vermouth — **14,00** €
- Saucisse catalane sel et poivre, ratatouille catalane et frites — **12,00** €
- Filet de bœuf de Gérone au choix (sel / 5 poivres / foie gras) — **23,00** €
- Magret de canard, pomme et oignon caramélisé — **19,50** €
- Burger rustique « La Fonda » — **14,00** €

POISSONS

- Bar à la plancha, légumes au wok et touche de soja — **16,50** €
- Pavé de saumon grillé, crème de pomme — **16,50** €
- Seiche sautée à l'ail nouveau — **15,50** €
- Morue gratinée, mousseline d'ail noir ou ratatouille catalane — **20,00** €
- Calamars en beignets — **15,00** €

DESSERTS

- **CRÈME CATALANE** — **6,00** €
- **CATALANET**: glace au touron et ratafia — **5,50** €
- **ANANAS RÔTI** au rhum, glace à la noix de coco — **6,00** €
- **VALENCIÀ**: jus d'orange et glace à la vanille — **5,50** €
- **GÂTEAU AU FROMAGE** — **6,50** €
- **BROWNIE MAISON** au chocolat, glace vanille ou touron — **6,50** €
- **POMME AU FOUR**, glace Lotus et cannelle — **5,50** €
- **BOULE DE GLACE** au choix — **5,00** €

TVA de 10 % incluse.