

# PLATOS PARA LLEVAR VERANO 2024

|  |        |
|--|--------|
| Canelón de la Fonda  | 5.50€  |
| Canelón frío relleno de ensalada, lechuga, gambita, surimi, huevo duro y salsa rosa  | 6.50€  |
| “Esqueixada” de bacalao con tomate natural y fondo de lechuga y aceitunas arbequinas | 8.50€  |
| Mil hojas de escalivada con fondo de patata, romesco, atún y anchoas                 | 8.50€  |
| Carpaccio de ternera con aceite de tomillo y virutas de parmesano                    | 7.60€  |
| Redondo de ternera con salsa de setas  | 8.00€  |
| 1/2 paletilla de cordero del país al horno con patatas                               | 16.00€ |
| Pato asado con ciruela y piñones   | 13.50€ |
| Rodaja de merluza al horno sobre fondo de patata, cebolla y pimiento                 | 9.00€  |
| Suprema de bacalao con salsa gorgonzola y nueces                                     | 10.00€ |
| Pulпитos con cebolla y tomate  | 13.50€ |

## A COMPARTIR DE 5 A 7 PAX

|  |        |
|--|--------|
| Carpaccio de ternera con aceite de tomillo y virutas de parmesano  | 40.00€ |
| Brazo de patata frío relleno de atún, aceitunas, pimiento del piquillo y mayonesa                              | 35.00€ |
| Pastel Montevideo: Masa de pan Genovesa con jamón dulce, queso philadelphia, tomate natural y lechuga “canapé” | 35.00€ |

## LA FONDA INFORMA

Para encargar los platos, siempre 3 días antes del día escogido.

Los platos se entregarán con horario laboral de la Fonda de 7 h a 16 h

El domingo no hay entrega de platos, serán el sábado

# ¡FELIZ VERANO!