

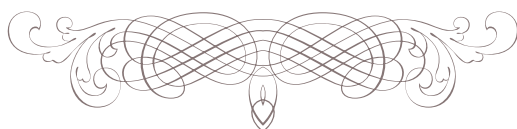
CARTA

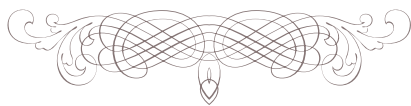


la fonda

DE SITGES




**TODOS NUESTROS PLATOS ESTAN PENSADOS PARA COMPARTIR.
LES INFORMAMOS QUE LOS PLATOS SE ELABORAN AL MOMENTO
Y SE SERVIRÁN A MEDIDA QUE SALGAN DE COCINA.**





ENTRANTES








Tostadita de sardina ahumada con
escamas de parmesano

   5,00€

Croquetas cremosas
de gamba roja con romesco

       10,00€

Croquetas de chipirón con alioli

       10,00€


Croquetas de chuletón a la brasa

    10,00€


Cheesebravas caseras de La Punta

       10,00€

Flor de alcachofa a la brasa con
sal Maldon y AOVE (2 uds)




 11,00€

Pan decristal con tomate
Aceite Oliva Virgen Extra
(AOVE) Picual

 5,00€

TABLAS


Tabla de quesos
Franceses
Brie, Tête de Moine, Morbier,
Comté 7 meses

   21,00€

Foie-gras mi-cuit el Greco"
con tostadas y
mermeladas



  21,00€

Jamón 100% de bellota de
Huelva cortado a mano



 25,00€

ENSALADAS




Ensalada de ventresca de atún de
Santoña con crema de vinagreta

  14,00€

Ensalada de virutas de jamón ibérico
con manzana y frutos secos


  14,00€

Ensalada de burrata con tomate,
pesto de pistacho y crujiente de queso



   15,00€

PLATOS FRIOS

Corazones de alcachofa a la brasa
macerados en aceite de oliva y
vinagre con tomate semi-seco y
virutas de parmesano de 24 meses

 12,00€

Escalivada de la huerta a la leña
con anchoas de Santoña

  14,00€

PASTAS

Raviolis de langosta con crema de bogavante y parmesano



17,00€

Raviolis rellenos de foie con crema de boletus y trufa



19,00€

PESCADO

Tartar de salmón marinado con alga Nori y huevo frito



16,00€

Lomo de bacalao de Alaska con fondo de mermelada de tomate gratinado con *all i oli* y miel de romero



22,00€

Tataki de atún rojo con perlas de aceite de sésamo y crujiente de alga Nori



22,00€

Brocheta de pulpo gratinado con *alioli*



21,00€

Tartar de atún rojo con aguacate y mango



22,00€

Pata de Pulpo con base de parmentier de patata y sal Maldon



26,00€

CARNES

Pequeños canelones de asado foie y setas con crema de trufa



13,00€

Tataki marinado de vaca madurada con base de crema de tomate seco ajo y hierbas



17,00€

Cochinillo ibérico deshuesado con texturas de mango



22,00€

Brocheta de ciervo marinado con frutas de temporada.



17,00€

Meloso de carrillera a baja temperatura con parmentier de boniato



22,00€

Pierna de cordero lechal al horno con su guarnición



29,00€

POSTRES



Pastel de queso con un
D.O. Manchego ----- 7,50 €

Carrot Cake ----- 7,50 €

Tiramisú ----- 7,50 €

Helados Sandro Desii.

- Almendra tostada y turrón
- Limón y yuzu ----- 7,50 €

Higos en almíbar
con helado de vainilla ----- 7,50 €

Higos al marc de cava
Agustí Torelló
con helado de vainilla ----- 7,50 €

Coulant
chocolate blanco ----- 7,50 €

Brownie con chocolate caliente
y helado de vainilla ----- 7,50 €

Torrija caramelizada
con helado ----- 8,50 €

Toblerone con helado ----- 8,50 €

