

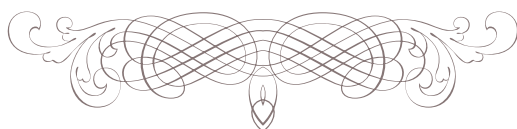
CARTA

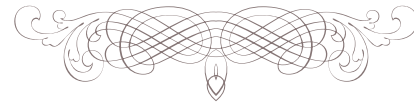


la fonda

DE SITGES

**TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN PENSATS PER COMPARTIR.
ELS INFORMEM QUE ELS PLATS S'ELABOREN AL MOMENT I S'ANIRÀN
SERVINT A MESURA QUE SURTIN DE CUINA.**





ENTRANTS

Torradeta de sardina fumat amb escames de parmesà



5,00€

Croquetes cremoses de gamba vermella amb romesco



10,00€

Croquetes de calamarsons amb all i oli



10,00€

Croquetas de mitjana a la brasa



10,00€

Cheesebravas caseras de La Punta



10,00€

Flor de carxofa a la brasa amb sal Maldon i OOVE (2 uts)



11,00€

Pa de vidre amb tomàquet i Oli d'Oliva Verge Extra (OOVE) Picual



5,00€

TAULES

Taula de formatges francesos: Brie, Tête de Moine, Morbier, Comté 7 mesos



21,00€

Foie gras mi-cuit "El Greco" amb torradetes i mermelades



21,00€

Pernil de gla 100% de Huelva tallat a mà



25,00€

AMANIDES

Amanida de ventresca de tonyina de Santoña amb crema de vinagreta



14,00€

Amanida de encenalls de pernil ibèric amb poma i fruits secs



14,00€

Amanida de burrata amb tomàquet de, pesto de festucs i cruixent de formatge



15,00€

PLATS FREDS

Cors de carxofa a la brasa macerats amb oli d'oliva i vinagre, amb tomàquet semi-sec i encenalls de parmesà de 24 mesos



12,00€

Escalivada de l'hort a la llenya amb anxoves de Santoña



14,00€

PASTES

Raviolis de llagosta amb crema de llamàntol i parmesà



17,00€

Raviolis farcits de foie amb crema de ceps i tòfona



19,00€

PEIX

Tàrtar de salmó marinat d'alga Nori i wasabi amb ou ferrat



16,00€

Llom de bacallà d'Alaska amb fons de melmelada de tomàquet "Paolo Petrilli" gratinat amb all i oli i mel de romaní



22,00€

Tataki de tonyina vermella amb perles d'oli de sèsam i cruixent d'alga Nori



22,00€

Broqueta de pop gratinat amb all i oli



21,00€

Tàrtar de tonyina vermella amb avocat i mango



22,00€

Pota de pop amb base de parmentier de patata i sal negra



26,00€

CARN

Canelons petits de rostit foie i bolets amb crema de trufa



13,00€

Tataki marinat de vaca madurada amb base de crema de tomàquet semi sec all i herbes



17,00€

Garrinet ibèric desossat amb textures de mango



22,00€

Broqueta de cérvol marinat amb fruites de temporada



17,00€

Galtes "melós" de bou a baixa temperatura amb parmentier de moniato



22,00€

Cama de xai lletó al forn amb guarnició



29,00€

POSTRES



Pastís de formatge
D.O. Manchego ----- 7,50 €

Carrot Cake ----- 7,50 €

Tiramisú ----- 7,50 €

Gelats Sandro Desii

- Atmetlla torrada i turró

- Llimona i yuzu ----- 7,50 €

Figues en almívar
amb gelat de vainilla ----- 7,50 €

Figues al marc de cava Agustí Torelló
amb gelat de vainilla ----- 7,50 €

Coulant
xocolata blanca ----- 7,50 €

Brownie amb xocolata calenta
i gelat de vainilla ----- 7,50 €

Torrades de Santa Teresa
caramel.litzada amb gelat ----- 8,50 €

Toblerone amb gelat ----- 8,50 €

