

Diumenge, 14 de maig de 2023

PRIMERS PLATS

Consomé d'au, gamba i xiitake.....	26€
Amanida de tonyina, verdures i gingebre.....	26€
Arròs de la Fonda amb all tendre, pernil i safrà.....	26€
Faves i pèsols a la menta, cap i pota de vedella.....	35€

SEGONS PLATS. PEIX

Vieires amb bleda, ametlla i llimona.....	33€
Peix de la llotja de Blanes amb espàrrec blanc, oves d'arengada i mantega blanca al julivert.....	37€
Bacallà amb faves i pèsols, tomàquet i pistatxo.....	33€

SEGONS PLATS. CARN

Conill confitat, xiitake i agredolç de mel.....	30€
Peu de porc amb vieira i sobrassada	39€
Xai de l'Aranyonet amb bleda i patata al pebre d'Espelette.....	37€
Peça de bou al vi negre i verdures de temporada.	39€

POSTRES

Selecció de formatges artesans dels Països Catalans.....	22€
Xocolata amb cireres, cassís i te fumat.....	17€
Nespra al cava, toffee, iogurt i farigola.....	17€
Maduixes del Maresme, alfàbrega, menta i anís verd.....	17€

Carta, mínim 2 plats per persona

MENÚ DEGUSTACIÓ

(Menú servit a taula completa)

Consomé d'au, gamba i xiitake
Faves i pèsols a la menta, cap i pota de vedella
Peix de la llotja amb espàrrec blanc, oves d'arengada i mantega
Xai de l'Aranyonet amb bleda i patata al pebre d'Espelette
Maduixes del Maresme, alfàbrega, menta i anís verd
Xocolata amb cireres, cassís i te fumat
85 €, per persona

MENÚ DE LA FONDA

(Menú servit a taula completa)

Amanida de tonyina, verdures i gingebre
Arròs de la Fonda amb all tendre, pernil i safrà
Peu de porc amb vieira i sobrassada
Nespra al cava, toffee, iogurt i farigola
63 €, per persona

MENÚ DOLORS ROVIRA

(Menú servit a taula completa)

En Xesc us proposa un àpat de set degustacions, un plat de formatges i dues postres.
En homenatge a la seva germana
123,00 €, per persona

Preguem que ens informeu de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Tenim a la seva disposició informació dels plats que oferim. Servei de pa, aperitius i 10% IVA inclòs en el preu. Les mitges racions tenen un suplement del 30%

Gràcies per venir!