

## ENTRANTS

### Entrantes | Starters

#### **Anxova de l'Escala "Especial Papallona"**

Anchoa de l'Escala "Especial Mariposa"

*L'Escala anchovy "Butterfly Special"*

**8€ / 16€ (6u.)**

#### **La nostra Gilda "Fonda España"**

Nuestra Gilda "Fonda España"

*Our signature "Fonda España" gilda*

**8€ / 16€ (4u.)**

#### **Seitons marinats, vinagreta de tomàquet i ceba tendra, gelat de piparra**

Boquerones marinados, vinagreta de tomate y cebolleta, helado de piparra

*Marinated anchovies with tomato and spring onion vinaigrette, and piparra pepper ice cream*

**8€ / 16€ (6u.)**

#### **Amanida russa "Martín" amb gamba blanca**

Ensaladilla rusa "Martín" con gamba blanca

*"Martín" Russian salad with white prawns*

**14€**

#### **Brandada de bacallà amb olivada de Kalamata**

Brandada de bacalao con olivada de Kalamata

*Salt cod brandade with Kalamata olive tapenade*

**14€**

#### **Musclos de roca amb txakoli i escalunya**

Mejillones de roca con txakoli y chalota

*Rock mussels with txakoli and shallot*

**16€**

#### **Salmorejo emulsionat amb tàrtar de tonyina**

Salmorejo emulsionado, tartar de atún

*Emulsified salmorejo with tuna tartare*

**22€**

#### **Tomàquet de temporada amb burrata cremosa i suc d'alfàbrega**

Tomate de temporada con burrata cremosa y jugo de albahaca

*Seasonal tomato with creamy burrata and basil dressing*

**18€**

**Verat marinat, ajoblanco i raïm negre**  
Caballa marinada, ajoblanco y uva morada  
*Marinated mackerel with ajoblanco and red grapes*  
**22€**

**Pebrots del piquillo escalivats, farcits de xanfaina, amb el seu suc d'escalivada**  
Pimientos del piquillo asados, rellenos de chanfaina, con su jugo escalivado  
*Roasted piquillo peppers stuffed with ratatouille, served with roasted vegetable jus*  
**20€**

**Làmines de coliflor, salmó marinat, cremós de iogurt amb anet i brots a la brasa**  
Láminas de coliflor, salmón marinado, cremoso de yogur al eneldo y brotes a la brasa  
*Sliced cauliflower with marinated salmon, creamy dill yogurt and charred sprouts*  
**18€**

**Canelons de manetes de porc, cua de bou i bolets, gratinats amb formatge**  
Canelones de manitas de cerdo, rabo de buey y setas, gratinados con queso  
*Cannelloni stuffed with pig's trotters, oxtail and mushrooms, gratinated with cheese*  
**22€**

## ARROSSOS DE LA FONDA

Arroces de la Fonda | Rice dishes

**Arròs negre de marisc i peix**  
Arroz negro de marisco y pescado  
*Black rice with seafood and fish*  
**30€**

**Arròs de marisc i peix**  
Arroz de marisco y pescado  
*Seafood and fish rice*  
**30€**

**Arròs de verdures, carn i bolets de temporada**  
Arroz de verduras, carne y setas de temporada  
*Rice with vegetables, meat and seasonal mushrooms*  
**29€**

## PEIXOS

### Pescados | Fish

**Calamars farcits amb papada, la seva tinta i cruixent d'arròs**

Calamares rellenos de papada, su tinta y crujiente de arroz

*Stuffed squid with pork jowl, squid ink and crispy rice*

**24€**

**Kokotxes de bacallà al pil-pil amb musclos bouchot**

Kokotxas de bacalao al pil-pil con mejillones bouchot

*Cod kokotxas in pil-pil sauce with bouchot mussels*

**30€**

**Lluç de Sant Sebastià amb cloïsses en salsa marinera**

Merluza de San Sebastián con almejas en salsa marinera

*San Sebastián-style hake with clams in marinara sauce*

**25€**

**Peix de llotja al seu gust (a la sal, a la planxa o a la brasa)**

Pescado de lonja a su gusto (a la sal, a la plancha o a la brasa)

*Market fish cooked to your preference (salt-baked, grilled or charcoal-grilled)*

**S / M**

## CARNS

### Carnes | Meat

**Espatlla de xai de Lleida guisada amb vi fi**

Paletilla de cordero de Lleida guisada con vino fino

*Braised Lleida lamb shoulder with fino sherry*

**32€**

**Secret ibèric 100% de gla a la brasa**

Secreto ibérico 100% bellota al carbón

*100% acorn-fed Iberian pork "secreto", charcoal-grilled*

**28€**

**Entrecot de vedella madurada amb salsa de ceps i foie**

Entrecot de vacuno madurado con salsa de ceps y foie

*Dry-aged beef entrecôte with porcini and foie gras sauce*

**30€**

**Filet de vedella amb demi-glace de carn**

Solomillo de vaca vieja con demi-glace de carne

*Aged beef tenderloin with meat demi-glace*

**32€**

**Tàrtar de vedella madurada, terrina de patata i ous de llissa**

Tartar de vacuno mayor, tarrina de patata y huevas de mújol

*Dry-aged beef tartare, potato terrine and grey mullet roe*

**29€**

## ACOMPANYAMENTS

Acompañamientos | Sides

### Amanida d'enciam i ceba tendra

Ensalada de lechuga tierna y cebolleta

*Baby lettuce and spring onion salad*

6€

### Verdures saltades amb vinagreta d'all

Verduras salteadas con vinagreta de ajo

*Sautéed vegetables with garlic vinaigrette*

6€

### Patates palla fregides

Patatas paja fritas

*Shoestring fries*

5€

### Pebrots del piquillo confitats

Pimientos de piquillo confitados

*Confit piquillo peppers*

7€

### Salsa chimichurri

Salsa chimichurri

*Chimichurri sauce*

4€

## POSTRES

Postres | Desserts

### **Quallada de formatge fresc amb caramel cítric**

Cuajada de queso fresco con caramelo cítrico

*Fresh cheese curd with citrus caramel*

**10€**

### **Torrija de brioix amb nata fresca**

Torrija de brioche con nata fresca

*Brioche French toast with fresh cream*

**12€**

### **Copa de xocolata negra, poma i cafè**

Copa de chocolate negro, manzana y café

*Dark chocolate, apple and coffee coupe*

**10€**

### **Tiramisú Astigarraga**

Tiramisú Astigarraga

*Astigarraga tiramisu*

**10€**

### **Cremós de xocolata i cafè, granissat de whisky**

Cremoso de chocolate y café, granizado de whisky

*Chocolate and coffee crèmeux with whisky granita*

**9€**

### **Selecció de quatre formatges catalans amb torrada de fruits secs**

Selección de cuatro quesos catalanes con tostada de frutos secos

*Selection of four Catalan cheeses with dried fruit and nut toast*

**12€**