

RESTAURANTE

---

# LA FONDICA

---

*Un tiempo y un espacio para disfrutar de la vida*



# VINOS POR COPAS

## TINTOS

Garnacha Centenaria D.O. Borja 3,80€

Martin Zurbano Baron de ley D.O Rioja 3,90€

Viñas del Vero Violeta. D.O. Somontano 3,90€

Rubus Quercus Vino de Teruel. 4,20€

Prado Rey Valdelayegua D.O. Ribera del Duero 3,80€

## BLANCOS

Vidilla Verdejo D.O. Rueda 3,50 €

O fillo da Condessa Albariño D.O. Rías Baixas 3,80€

Viñas del Vero Gewürztraminer D.O. Somontano 4,20 €

## ROSADO

Viñas del vero rosado D.O. Somontano 3,80 €

## VINO DULCE

Poley Cream PX Pedro Ximénez - Montilla Moriles 9€



- LA FONDA DE LA ESTACIÓN -



# Menú del día

## Primeros

Ensalada de chipirones salteados con ajetes, tomates cherry y cebolleta tierna.

Timbal de verduras asadas sobre parmentier

Crema fría de melón y pepino con salmón y nueces

Terrina de manitas de cerdo guisadas albardada en calabacín.

## Segundos

Corvina a la plancha sobre cema de guisantes.

Lubina asada con veluté de verduras y salteado de judías.

Magret de pato con crema de boniato, sobrasada y salsa de Oporto.

Arroz de secreto de Teruel.

## Postres

Cremoso de chocolate blanco y gel de frambuesas

Sopa de citricos con bizocho de albahaca y helado de yogurt

Puding de croisant con helado

Sorbete del día

**Precio por persona 26,90€**

Primer servicio de pan incluido.

Bebida no incluida.

Los menús son a mesa completa.

Si tiene una alergia o intolerancia, le pedimos que se la comunique a nuestro personal.



# PARA COMPARTIR

## ENSALADAS

### **Ensalada de Ventresca de atún**

cebolleta, tomate de huerto, aguacate y vinagreta de pistachos. (4, 7,8,12).

16,00€

### **Ensalada templada de chipirones**

tomate cherry, cebolla tierna y mahonesa de antxoas (4,12 ).

14,90€

### **Ensalada de mango**

con queso Gorgonzola,tomates cherrys y vinagreta de sésamo (7,11,12)

12,90€



## ENTRANTES FRIOS

### **Tataki de presa iberica**

con escabeche de pimientas miel y romero(3,12) .

18,00€

### **Jamón D.O. Teruel.**

cortado a cuchillo, con tomate rayado y tostaditas (1)

16,90€



### **Tartar de quisquilla de Santa Pola.**

con ralladura de lima y aceite del bajo Aragón (100 g)  
(1\* , 4 )

26,90€



# ENTRANTES CALIENTES

## **Croquetas de jamón de Teruel**

croquetas caseras de jamon de teruel (1,3,7)

8.00€ /4 ud

## **Croquetas de pulpo y gambas**

Croquetas caseras de pulpo y gambas (1,2,3,7 )

8.00€ /4 ud

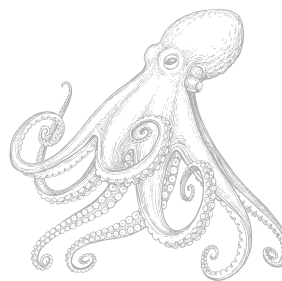
## **Terrina de manitas de cerdo guisadas y calabacín**

(1,7,12 )

9.50€

**Pulpo a la plancha** sobre puré de hortalizas y patatas asadas (7, 13)

19,00€



# DE CUCHARA

## **Fideos melosos de calabaza y setas**

hechos con caldo casero de ave (1)

14,00€

**Migas de pastor** con panceta curada, jamon de Teruel, huevo en dos cocciones y fruta natural (1, 3).

12,00€

**Arroz de secreto de Teruel** con judías de temporada (7)

16,90€



LA FONDA DE LA ESTACIÓN -

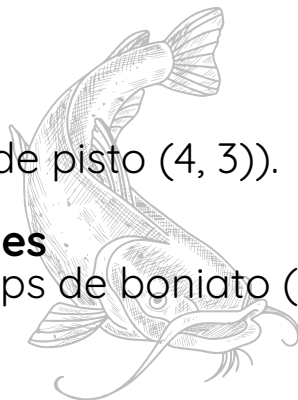


# PESCADOS

**Atún Balfegó** marcado sobre crema de coliflor y parmesano (1,7). 16,90€

**Bacalao "Alejandra"** al graten de ajo y miel con base de pisto (4, 3)). 19,60€

**Corvina sobre crema de guisantes** con salteado de espárragos y chips de boniato (4, 7). 18,50€



# CARNES

**Carrillada de Ternera** guisada sobre puré de calabaza 18,00€

**Perdiz en escabeche** suave de tomillo y romero (12). 21,00€

**½ Paletilla de Ternasco de Aragón IGP** asado al estilo tradicional (+/-400g) (1). 26,90€

**Solomillo de vaca con escalope foie** sobre parmentier y terminado con demiglace (1, 7). 27,00€



# POSTRES

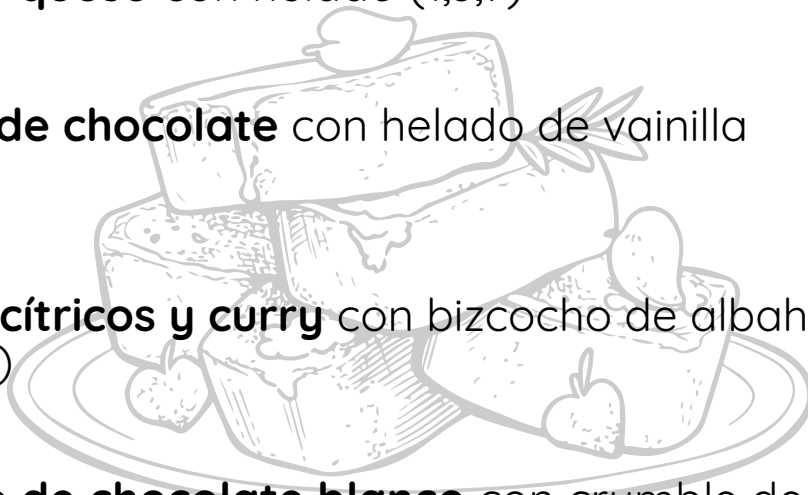
**Torrija de pan de pueblo** frita al momento con helado (1, 3, 7) 6,90€

**Tarta de queso** con helado (1,3,7) 6,00€

**Brownie de chocolate** con helado de vainilla (1,3,7,8) 5.50€

**Sopa de cítricos y curry** con bizcocho de albahaca y helado (1) 7.00€

**Cremoso de chocolate blanco** con crumble de Lotus y gel de mango y frambuesa. 5.50€



Los precios incluyen IVA. Servicio de pan 1,50 €. Servicio de pan sin gluten 2,00€. Los menús son a mesa completa. Si tiene una alergia o intolerancia, le pedimos que se la comunique a nuestro personal



1. GLUTEN
2. CRUSTÁCEOS
3. HUEVOS
4. PESCADO
5. CACAHUETE
6. SOJA
7. LÁCTEOS
8. FRUTOS SECOS
9. APIO
10. MOSTAZA
11. SÉSAMO
12. SULFITOS
13. MOLUSCOS
14. ALTRAMUCES



# MENU INFANTIL

-1 o 2 Plato principal a  
elegir-

Espirales coloridas al estilo boloñesa.

Sopa de fideos

Albóndigas en salsa con patatas

San Jacobo con patatas

Chuletas Ternasco de Aragón\* con  
patatas

Croquetas de jamón caseras con  
patatas

Merluza empanada con patatas

Pechuga de pollo empanada con  
patatas

Sepia con patatas\*

- Postre a elegir -

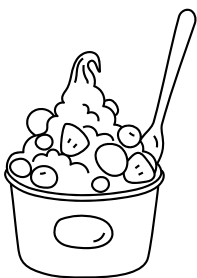
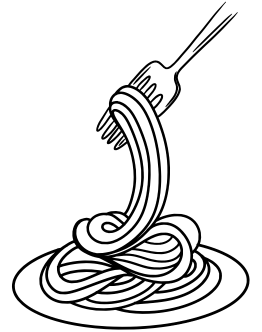
Yogur

Brownie de chocolate

Helados: de chocolate y vainilla, de fresa y  
crema.

Fruta natural

(\*). Incremento de 3€



Menú completo (dos platos): 16 € Menú individual (un plato): 12 €

LOS MENÚS NO SE PUEDEN COMPARTIR

Ambos menús son individuales e incluyen: primer plato de pan, aperitivo y  
postre.

El servicio adicional tendrá un coste extra de 7 € por niño.  
Por favor, informe a nuestro personal sobre cualquier alergia o intolerancia.





Eventos

Hotel



Via Verde

Nieve

Gracias por elegirnos