



LA FONDICA

Un tiempo y un espacio para disfrutar de la vida



ANTES DE EMPEZAR

SELECCIÓN DE VINOS POR COPAS

TINTOS

Viñas del Vero roble D.O. Somontano	2,80€
Martin Zurbano D.O. Rioja	3,50€
Rubus Quercus Vino de Teruel.	3,80€
Protos Roble D.O. Ribera del Duero	3,80€

BLANCOS

Viñas del Vero Chardonnay D.O. Somontano	2,80€
O fillo da Condessa Albariño D.O. Rías Baixas	3,80€
K-Naia D.O. Rueda	3,50€

ROSADO

Viñas del vero rosado	D.O. Somontano	2,80€
-----------------------	-----------------------	-------

Escanea el **QR** “carta de vinos” para ver nuestra bodega completa.



MENU DEL DÍA

APERITIVO

Vasito de crema de calabaza.

ENTRANTES (para todos)

Ensalada de salmón marinado con base de puré de manzana pasas y piñones

Canelones de pollo de corral con bechamel de coliflor tostada y cúrcuma.

PRINCIPAL a elegir.

Lubina al gratén de gambas sobre pisto de verduras.

Carrilleras guisadas sobre parmentier de patata

Solomillo marinado sobre hummus de pimientos asados

POSTRES a elegir.

Sorbete refrescante de Limoncello

Brownie de chocolate con helado

Panacota de dulce de leche

Puding de bizcocho con helado

26,90€ iva inc.

Este menú es individual y a mesa completa.

Primer servicio de pan, incluido.

Bebida y café NO INCLUIDO.

Este menú solo se sirve a medio día.

ALGUNOS ALERGENOS SE PODRÍAN EVITAR EN SU PLATO SI AVISA AL CAMARERO MIENTRAS LE TOMAN NOTA.



ENTRANTES FRIOS

Ensalada de ventresca de atún, cebolleta, tomate de huerto, aguacate y vinagreta de pistachos.



16,00€.

Tuna belly salad, sweet onion, avocado and raff tomato

Ensalada Cesar de pechuga de pollo, tomate Cherry y antxoas

14,00€

Caesar salad with crispy chicken, anchovies and sauce



Jamón D.O. Teruel cortado a cuchillo.













14,90€

Ham D.O. Teruel cut with toast

ALGUNOS ALERGENOS SE PODRÍAN EVITAR EN SU PLATO SI AVISE AL CAMARERO MIENTRAS LE TOMAN NOTA.

SOME ALLERGENS MAY BE AVOIDED ON YOUR PLATE IF YOU NOTIFY THE WAITER WHILE THEY TAKE NOTE.

ENTRANTES CALIENTES

Fideos melosos de boletus, chalotas y escalope de foie. Creamy boletus edulis noodles, shallots and foie.	 	14,00€
Ravioli de berenjena rellena de manitas de cerdo y trufa negra. Aubergine ravioli stuffed with pig's trotters.	 	4,50€/uni.
Croqueta de callos		2,20€/uni
Croqueta de bacalao.		2,20€/uni
Cod fritter	  	
Migas de Pastor con huevo en dos cocciones y fruta natural.		12,50€
Shepherd's migas with twice-cooked egg and natural fruit.	 	

ALGUNOS ALERGENOS SE PODRÍAN EVITAR EN SU PLATO SI AVISE AL CAMARERO MIENTRAS LE TOMAN NOTA.
SOME ALLERGENS MAY BE AVOIDED ON YOUR PLATE IF YOU NOTIFY THE WAITER WHILE THEY TAKE NOTE.

PESCADOS

Pata de pulpo a la brasa con jugo reducido de chipirones

Braised octopus' leg with potato parmentier.



19,00€

Bacalao al gratén de ajo y miel sobre pisto de verduras.

Cod with seafood gratin.



18,50€

Salmón marinado en cítricos y asado con verduras al wok.

Salmon marinated in citrus with wok vegetables.



17,50€

ALGUNOS ALERGENOS SE PODRÍAN EVITAR EN SU PLATO SI AVISE AL CAMARERO MIENTRAS LE TOMAN NOTA.

SOME ALLERGENS MAY BE AVOIDED ON YOUR PLATE IF YOU NOTIFY THE WAITER WHILE THEY TAKE NOTE.



CARNES

Paletilla de ternasco sobre patatas panadera.

21,50€

Roasted lamb leg portion with potatoes.



Perdiz en escabeche suave de tomillo y romero.

17,50€

Pickled partridge with thyme and rosemary.



Chuletón de vaca superior del País Vasco

68.00€/kg

Beef steak Basque Country. + - 1kg

Solomillo de vaca madurada a la mantequilla trufada

25,90€

Beef tenderloin with truffled butter.



ALGUNOS ALERGENOS SE PODRÍAN EVITAR EN SU PLATO SI AVISE AL CAMARERO MIENTRAS LE TOMAN NOTA.

SOME ALLERGENS MAY BE AVOIDED ON YOUR PLATE IF YOU NOTIFY THE WAITER WHILE THEY TAKE NOTE





POSTRES

Tarta de queso al estilo tradicional.

6,00€

Tradicional cheese cake



Torrija de pan de pueblo frita al momento con helado.

6,90€

Tradicional bread torrija with meringue milk ice cream



Coulant de chocolate fundente con helado.

7,00€

Chocolate coulant with ice cream



Sorbete de Limoncello

4,00€

ALGUNOS ALERGENOS SE PODRÍAN EVITAR EN SU PLATO SI AVISA AL CAMARERO MIENTRAS LE TOMAN NOTA.

SOME ALLERGENS MAY BE AVOIDED ON YOUR PLATE IF YOU NOTIFY THE WAITER WHILE THEY TAKE NOTE.





MENÚ INFANTIL

- Plato principal a escoger 1 o 2 -

Espirales de colores a la Boloñesa.

Sopa de fideos

Albóndigas en salsa

San Jacobo

Chuletas de Ternasco de Aragón*

Pechuga de pollo Rebozada

Croquetas caseras de Jamón

Merluza rebozada

Salchichas con patatas



- Postre a escoger 1 -

Yogurt

Brownie de chocolate

Helado - chocolate y vainilla, fresa y nata-

Fruta natural

(*) Incremento 2€

Menú completo (dos platos): 15€

Menú único (un plato): 11€

LOS MENÚS NO SE PUEDEN COMPARTIR

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

El servicio por compartir un menú conllevará un suplemento de 7€ por niño.

Comunique a nuestro personal de sala cualquier alergia o intolerancia.





CHILDREN'S MENU



- Main course to choose 1 or 2-

Colored spirals Bolognese.

Noodle Soup

Meatballs in sauce

Saint James

Ternasco de Aragón chops*

Breaded chicken breast

Homemade Jamón croquettes

battered hake

sausages with potatoes

- Dessert to choose 1 -

Yogurt

Brownie au chocolat

Glaces - chocolat et vanille, fraise et crème-

Fruits naturels

(*) Increase € 2

Full menu (two dishes):	15€
Single menu (one dish):	11€

MENUS CANNOT BE SHARED

Both menus are individual and include: first service of bread, appetizer and dessert.

The extra service will carry a supplement of €7 per child.

Notify our room staff of any allergies or intolerances.



ALÉRGENOS / ALLERGENS



GLUTEN

GLUTEN



FRUTOS SECOS
CON CÁSCARA

DRIED FRUITS



CACAHUETE

PEANUT



SÉSAMO

SESAME



SOJA

SOYBEAN



HUEVO

EGG



LÁCTEOS

DAIRY



MOSTAZA

MUSTARD



ALTRAMUCES

ALTRAMUCES



CRUSTÁCEOS

CRUSTACEANS



PESCADO

FISH



APIO

CELERY



MOLUSCOS

MOLLUSCS



SULFITOS

SULPHITES

NOS PREOCUPAMOS POR SU SALUD. SI SUFRE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA AVISE A NUESTROS CAMAREROS
MUCHAS GRACIAS

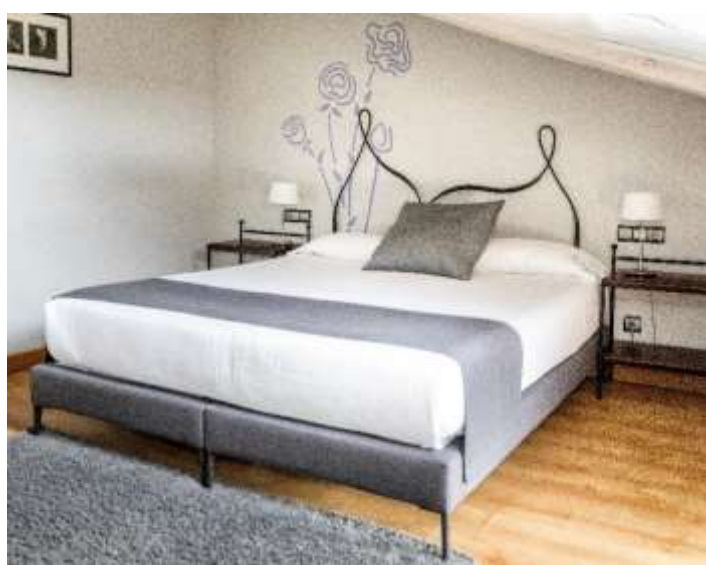
WE CARE ABOUT YOUR HEALTH. IF YOU SUFFER ANY INTOLERANCE OR ALLERGY, NOTIFY OUR WAITERS.
THANK YOU SO MUCH.



- LA FONDA DE LA ESTACIÓN -

LA FONDA DE LA ESTACIÓN

El restaurante La Fondica forma parte del complejo La Fonda de la Estación, un hotel que dispone de 14 habitaciones. Su ubicación a apenas 15 minutos de Teruel y junto a la Vía verde de Ojos Negros - Sagunto nos convierte en un espacio perfecto donde poder descansar y desconectar de la rutina diaria.



FONDICA EVENTS

¿Os casáis y estáis buscando un lugar donde celebrar vuestro enlace? ¿Necesita realizar un evento? Pues están en el lugar indicado para hacer de su celebración una reunión inolvidable, disponemos de un salón multiusos con capacidad de hasta 300 comensales que unido a los jardines que lo rodean hacen de nuestros espacios el sitio perfecto para sus celebraciones.

