

Un tiempo y un espacio para disfrutar de la vida



# ANTES DE EMPEZAR

#### SELECCIÓN DE VINOS POR COPAS

#### TINTOS

Viñas del Vero roble <b>D.O. Somontano</b> 2,8	30€
--	-----

Paco Garcia Seis **D.O. Rioja** 3,50€

Rubus Quercus Vino de Teruel. 3,80€

Arrocal Roble D.O. **Ribera del Duero** 3,80€

#### BLANCOS

Viñas dal V	ero Chardonnay	D.O. Somontano	2,80€
VIIIUS UEI V	ero Charaonnay	v.C. Joilloillaile	2,000

O fillo da Condesa 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

Gazpacho de melón con sal de jamón

### ENTRANTES (para todos)

Ensalada California con beicon, crujiente de cebolla y salsa de miel y mostaza Canelones de pollo de corral con boletus y bechamel de coliflor tostada

#### PRINCIPAL a elegir.

Arroz meloso de secreto, setas y alcachofas. Lubina al gratén de gambas sobre jugo reducido de chipirones. Albóndigas de ternasco guisadas con cous-cous de verduras

### POSTRES a elegir.

Copa de frutas con espuma de yogurt. Sorbete de Malibú con piña Nuestro tiramisú.

26,90€ iva inc.

Este menú es individual y a mesa completa. Primer servicio de pan, 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 raff, aquacate y vinagreta de pistachos.

16,00€

Tuna belly salad, sweet onion, avocado and raff tomato

Ensalada Cesar de pechuga de pollo, tomate, antxoas

14.00€

Caesar salad with crispy chicken, anchovies and sauce ( )









Ensalada California de bacon, cebolla frita y salsa miel-mostaza.

14.00€









Jamón D.O. Teruel cortado a cuchillo.



14,90€

Ham D.O. Teruel cut with toast

Carpaccio de picaña de Rubia gallega con lascas de parmesano y almendra frita.

Galician Rubia picaña carpaccio with Parmesan flakes and fried almonds





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

Migas de pastor con fruta natural y huevo en dos cocciones.

12,50€

Migas de pastor with natural fruit and egg in two cooking stage.



Fideos melosos de boletus, chalotas y escalope de foie.

14,00€

Creamy boletus edulis noodles, shallots and foie.





Ravioli de berenjena rellena de manitas de cerdo y trufa negra.

4,50€/uni.

Aubergine ravioli stuffed with pig's trotters.



Croqueta de jamón de Teruel D.O.

2,20€/uni

Ham D.O. Teruel croquettes







Croqueta de cecina de vaca.

2,20€/uni







Boquerón crujiente relleno de espinacas al oregano

2.80€/uni

Crispy anchovy stuffed with spinach and oregano





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 sobre parmentier de patata.

Braised octopus' leg with potato parmentier. 📦 🗪 🤇







19,00€

Bacalao al gratén de gambas.

18,50€

Cod with seafood gratin.



Salmón marinado en cítricos y asado con verduras al wok.

17,50€

Salmon marinated in citrus with wok vegetables.



Lomo de lubina asada sobre jugo reducido de chipirones.

16,50€



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. 19,50€

Roasted lamb leg portion with potatoes.



Solomillo de cerdo al estilo Wellington relleno

de sobrasada y cebolla pochada. 18,00€

wellington sirloin stuffed whit pork cream.



Perdiz en escabeche suave de tomillo y romero. 17,50€

Pickled partridge with thyme and rosemary.



Chuletón de vaca superior del País Vasco 58.00€/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.  Tradicional cheese cake	6,00€
Torrija de pan de pueblo frita al momento con helado.	6,90€
Tradicional bread torrija with meringue milk ice cream 📵 🕒 🕑	
Tarta de chocolate fundente con helado.	7,00€
Chocolate coulant with ice cream 📦	
Copa de piña, mango y fresas con espuma de yogurt.	6,00€
Pineapple, mango and strawbery cup with yogurt foam.	
Brownie de chocolate con helado de vainilla.	5,00€
Chocolate Brownie with vanilla ice cram	

\*PREGUNTA POR NUESTROS QUESOS Y POSTRES DE MENÚ

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

Hamburguesa

Croquetas caseras de Jamón

Merluza rebozada

Salchichas con patatas

#### - Postre a escoger 1 -

Yogurt
Brownie de chocolate
Helado – chocolate y vainilla, fresa y nataFruta natural

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 extra conllevará un suplemento de 7€ por niño.

Comunique a nuestro personal de sala cualquier alergia o intolerancia.

(\*) Incremento 2€





### 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

Hamburger

Homemade Jamón croquettes

battered hake

sausages with potatoes

#### - Dessert to choose 1 -

Yogurt
Brownie au chocolat
Glaces – chocolat et vanille, fraise et crèmeFruits naturels

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.

(\*) Increase € 2



### ALÉRGENOS / ALLERGENS







FRUTOS SECOS CACAHUETE CON CÁSCARA





SÉSAMO

**GLUTEN** 

DRIED FRUITS

PEANUT

SESAME



SOJA SOYBEAN



HUEVO EGG



LACTEOS DAIRY



MOSTAZA MUSTARD





ALTRAMUCES CRUSTÁCEOS



**PESCADO** 

ALTRAMUCES CRUSTACEANS

FISH



APIO CELERY



MOLUSCOS MOLLUSCS



SULFITOS **SULPHITES** 

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

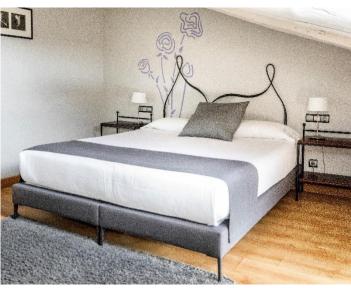
WE CARE ABOUT YOUR HEALTH. IF YOU SUFFER ANY INTOLERANCE OR ALLERGY, NOTIFY OUR WAITERS. THANK YOU SO MUCH.



# LA FONDA DE LA ESTACIÓN

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.









