

DOLÇA FONDA

CREMA CATALANA	5€
SEMIFRED DE CANYELLA	6€
XUIXO DE GIRONA <i>PLANCHADITO</i>	3€
CORTE DE NATA AMB GALETA DE FARIGOLA	6€
PERA AL VI EN PIJAMA	6€
RECUIT DE CAN XICOY AMB MEL DE ROSSINYOLS	9€
PASTÍS DE TRUFA	7€
PASTÍS DE FORMATGE	7€
EL BORRATXO DE LA FONDA	6€
SORBET D'ANÍS DEL MONO	4€
CARQUINYOLIS AMB RATAFIA (1U.) 0,80€	6€
I TAMBÉ ELS NOSTRES DOLÇOS DEL BAR!	

DULCE FONDA

CREMA CATALANA	5€
SEMIFRÍO DE CANELA	6€
XUIXO DE GIRONA <i>PLANCHADITO</i>	3€
CORTE DE NATA CON GALLETA DE TOMILLO	6€
PERA AL VINO EN PIJAMA	6€
REQUESÓN DE CAN XICOY CON MIEL DE REBOZUELOS	9€
PASTEL DE TRUFA	7€
PASTEL DE QUESO	7€
EL BORRACHO DE LA FONDA	6€
SORBETE DE ANÍS DEL MONO	4€
CARQUINYOLIS CON RATAFIA (1U.) 0,80€	6€
IY TAMBIÉN NUESTROS DULCES DEL BAR!	

SWEET FONDA

CATALAN-STYLE CRÈME BRÛLÉE	5€
CINNAMON SEMIFREDDO	6€
TOASTED GIRONA <i>XUIXO</i> PASTRY	3€
ICE CREAM SLICE WITH THYME BISCUIT	6€
PEAR POACHED IN WINE WITH ICE CREAM	6€
CURDS FROM CAN XICOY WITH CHANTERELLE HONEY	9€
TRUFFLE GATEAU	7€
CHEESECAKE	7€
FONDA'S OWN RUM BABA	6€
SORBET WITH ANÍS DEL MONO LIQUEUR	4€
CARQUINYOLI ALMOND BISCUIT WITH RATAFIA LIQUEUR (1U.) 0,80€	6€
ASK FOR OUR PASTRIES FROM THE BAR!	

SERVEI DE TAKE AWAY & DELIVERY

1771
ROSBIF
FRICANDÓ
CARGOLS
PLANCHADITO
SAMFAINA
CAP I POTA
ESQUEIXADA
ARROSSEJAT
CROQUETES
MUSCLOS
SEMIFRED
DE CANYELLA

BAR & RESTAURANT
ANSELM CLAVÉ, 1 – 08402 GRANOLLERS
(+34) 93 870 03 12
RESTAURANT@FONDAEUROPA.EU

FONDA
EUROPA

@FONDAEUROPA

FONDAEUROPA.EU

VINS I CAVES DE LA CASA HOUSE WINES & CAVAS

GARNATXA BLANCA DE CAPCANES	2,8€	10,8€
NEGRE COLLITA DE CAPCANES	2,8€	10,8€
TREPAT ROSAT DE TIRATGE DE SARRAL	2,8€	10,8€
TREPAT BRUT ROSAT DE LA CONCA DE BARBERÀ	3€	12€
CAVA BRUT EXTRA PERLO	2,8€	11€

ESCUMOSOS ESPUMOSOS SPARKLING WINES

CAVA ROVELLATS PREMIER BRUT	16,50€
AIRE BRUT NATURE 2020	28,90€
CORPINNAT LLOPART BRUT NATURE RESERVA · ECO	26,80€
RECAREDO TERRERS BRUT NATURE GR. RVA. · BIO	47€
CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT	64€

BLANCS BLANCOS WHITE

ALELLA RAVENTÓS DE ALELLA CLÀSSIC PANSA BLANCA 2021	25€
CATALUNYA CA N'ESTRUC BLANC 2022 · ECO	17€
PENEDÈS TORRE DEL VEGUER MUSCAT 2022 · ECO	19€
LLOPART CLOS DELS FÒSSILS 2021 · ECO	23€
TERRA ALTA L'INDIÀ BLANC 2019	21€
RÍAS BAIXAS TERRAS GAUDA ALBARIÑO 2022	31€
RUEDA FENOMENAL 2022	4€ 17€
LORENZO CACHAZO MARTIVILLÍ SAUVIGNON BLANC 2022	18€
ALSACE KREYDENWEISS RIESLING ANDLAU 2019 · BIO	39€

ROSATS ROSADOS ROSÉ

PENEDÈS CAN RÀFOLS DELS CAUS PETIT CAUS ROSAT 2022 · ECO	18€
RIOJA IZADI LARROSA ROSÉ 2022	16€

NEGRES TINTOS RED

CONCA DE BARBERÀ CARA NORD NEGRE 2020 · ECO	23€
COSTERS DEL SEGRE TOMÀS CUSINÉ VILOSELL 2020 · ECO	25€
EMPORDÀ MAS OLLER PUR 2021 · ECO	23€
MONTSANT ENTRE TU I JO 2021 · NATURAL	5€ 21€
DIDO LA UNIVERSAL 2021 ECO	29,80€
ALFREDO ARRIBAS TROSSOS VELLS 2019 · ECO	37€
PRIORAT LES COUSINS L'INCONSCIENT 2021	23€
MAS DOIX LES CRESTES 2021	37€
ÁLVARO PALACIOS LES TERRASSES 2020	59€
TERRA ALTA LLÀGRIMES DE TARDOR 2020	22,80€
RIBERA DEL DUERO VIZCARRA SENDA DEL ORO 2021	19,80€
VENTA LAS VACAS 2020	31€
PAGO DE CARRAOVEJAS 2020 · ECO	59€
RIOJA LA LOCOMOTORA CRIANZA 2018	5€ 21€
PALACIOS REMONDO FINCA LA MONTESA 2019 · ECO	27€
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA 2018	42€

DEGUT A LA TEMPORALITAT DEL PRODUCTE,
LES ANYADES D'ALGUNS VINS PODEN ESTAR SUBJECTES A CANVIS.

EL VERMUT

BARREJA D'OLIVES MEDITERRÀNIES	3,50€
PATATES XIPS TORRES	2,80€
PATATES A LA BRAVA	4,80€
BRANDADA DE BACALLÀ AMB TORRADETES	9,20€
CROQUETES FORMIDABLES (2 UNI.)	4,80€
ELS ESPERATS CALAMARS A LA ROMANA	13,50€
TRUITA DE PATATES AMB SUC	11,20€
BARREJA DE BOLETS AL FORN	11,20€
PAPERINA DE VERDURES DE TEMPORADA	8,50€
CARGOLS SOFREGITS A LA LLAUNA	12,80€
MUSCLOS DE ROCA A LA BRAVA	11,20€
ANXOVES D'EN XILLU DE L'ESCALA	14€
PERNIL IBÈRIC DE GLA JOSELITO (70GR.)	21€

EL NOSTRE PA DE CADA DIA

<i>PLANCHADITO</i> DE LLONGANISSA	6€
<i>PLANCHADITO</i> DE BULL BLANC	6€
<i>PLANCHADITO</i> DE BULL NEGRE	6€
MÉS QUE UN BIKINI!	6€
<i>PLANCHADITO</i> DE SOBRASSADA I FORMATGE DE MAÓ	6€
<i>PLANCHADITO</i> DE PERNIL IBÈRIC DE GLA	9€
PA DE COCA AMB TOMÀQUET I OLI DE L'EMPORDÀ	3€
PA DE PAGÈS	1,80€

AMANIDES I ENTRANTS

GASPATXO DE LA CASA	3,50€
AMANIDA FONDA	8,50€
AMANIDA DE TOMÀQUETS DEL VALLÈS	11€
COCA D'ESCALIVADA I ANXOVA	12€
ESQUEIXADA DE BACALLÀ AMB ROMESCO	12€
TÀRTAR DE TONYINA BLUE FINN	14,20€
ROSBIF AMB SALSÀ DE GRA DE MOSTASSA I TÀRTARA	15€

ARROSSOS

PAELLA PARELLADA	19,60€
PAELLA DE VERDURES	15€
DILLUNS: ARRÒS IBÈRIC	16€
DIMARTS: ARRÒS NEGRE	15€
DIMECRES: ARRÒS MELÓS DE CAP I POTÀ AMB SAMFAINA	15€
DIJOUS: ARRÒS DEL MERCAT	16€
DIVENDRES: ARROSSEJAT DE POTES DE CALAMAR	16€

CLÀSSICS I POPULARS

CAP I POTÀ	12,80€
OUS FERRATS AMB PATATES ROSSES I BOTIFARRA	12,80€
MACARRONS A LA CATALANA	12,80€
CANELONS FONDA EUROPA	14€
MILFULLS D'ALBERGÍNIA	13,50€
FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS	15€
POLLASTRE DE PAGÈS AMB SAMFAINA I BOTIFARRA	15€
LLUÇ DEL CANTÀBRIC AL FORN	18,50€
SÍPIA AMB MANDONGUILLES I PEU DE PORC	15€
CALAMARCETS A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT	18,50€
BACALLÀ A LA LLAUNA AMB MONGETES DEL GANXET	21€
FIDEUS A LA CASSOLA MAR I MUNTANYA	18,60€
XAI DEL MONTSENY A LES DOTZE CABECES D'ALL	22€
TATAKI DE VEDELLA DE CASTELLTERÇOL AMB PATATES FREGIDES	26€

CUINA DE 8:00 A 17:00	IVA INCLÒS
I DE 19:00 A 00:00	PEIX PROTEGIT CONTRA L'ANISAKIS

EL VERMUT

MEZCLA DE OLIVAS MEDITERRÀNEAS	3,50€
PATATAS CHIPS TORRES	2,80€
PATATAS A LA BRAVA	4,80€
BRANDADA DE BACALAO CON TOSTADITAS	9,20€
CROQUETAS FORMIDABLES (2 UNI.)	4,80€
LOS ESPERADOS CALAMARES A LA ROMANA	13,50€
TORTILLA DE PATATAS EN SALSÀ	11,20€
MEZCLA DE SETAS AL HORNO	11,20€
PAPERINA DE VERDURAS DE TEMPORADA	8,50€
CARACOLES SOFRITOS A LA LLAUNA	12,80€
MEJILLONES DE ROCA A LA BRAVA	11,20€
ANCHOAS EL XILLU DE L'ESCALA	14€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA JOSELITO (70GR.)	21€

NUESTRO PAN DE CADA DÍA

PLANCHADITO DE LONGANIZA	6€
PLANCHADITO DE BULL BLANCO	6€
PLANCHADITO DE BULL NEGRO	6€
IMÁS QUE UN BIKINI!	6€
PLANCHADITO DE SOBRASADA Y QUESO DE MAÓN	6€
PLANCHADITO DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	9€
PAN DE COCA CON TOMATE Y ACEITE DE L'EMPORDÀ	3€
PAN DE PAGÈS	1,80€

ENSALADAS Y ENTRANTES

GAZPACHO DE LA CASA	3,50€
ENSALADA FONDA	8,50€
ENSALADA DE TOMATES DEL VALLÈS	11€
COCA DE ESCALIVADA Y ANCHOA	12€
<i>ESQUEIXADA</i> DE BACALAO CON ROMESCO	12€
TÀRTAR DE ATÚN BLUE FINN	14,20€
ROSBIF CON SALSÀ DE GRANO DE MOSTAZA I TÀRTARA	15€

ARROCES

PAELLA PARELLADA	19,60€
PAELLA DE VERDURAS	15€
LUNES: ARROZ IBÉRICO	16€
MARTES: ARROZ NEGRO	15€
MIÉRCOLES: ARROZ MELOSO DE <i>CAP I POTÀ</i> CON <i>SAMFAINA</i>	15€
JUEVES: ARROZ DEL MERCADO	16€
VIERNES: <i>ARROSSEJAT</i> DE PATAS DE CALAMAR	16€

CLÁSICOS Y POPULARES

<i>CAP I POTÀ</i>	12,80€
HUEVOS FRITOS CON PATATAS Y BUTIFARRA	12,80€
MACARRONES A LA CATALANA	12,80€
CANELONES FONDA EUROPA	14€
MILHOJAS DE BERENJENA	13,50€
FRICANDÓ DE TERNERA CON SETAS	15€
POLLO DE <i>PAGÈS</i> CON <i>SAMFAINA</i> Y BUTIFARRA	15€
MERLUZA DEL CANTÁBRICO AL HORNO	18,50€
SEPIA CON ALBÓNDIGAS Y PIE DE CERDO	15€
CALAMARCITOS A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL	18,50€
BACALAO A LA LLAUNA CON JUDÍAS DEL <i>GANXET</i>	21€
FIDEOS A LA CAZUELA MAR Y MONTAÑA	18,60€
CORDERO DEL MONTSENY A LAS DOCE CABEZAS DE AJO	22€
TATAKI DE TERNERA DE CASTELLTERÇOL CON PATATAS FRITAS	26€

COCINA DE 8:00 A 17:00	IVA INCLUIDO
Y DE 19:00 A 00:00	PESCADO PROTEGIDO CONTRA EL ANISAKIS

VERMOUTH TIME

SELECTION OF MEDITERRANEAN OLIVES	€3.50
TORRES POTATO CRISPS	€2.80
FRIED POTATOES WITH A SPICY <i>BRAVA</i> SAUCE	€4.80
COD BRANDADE WITH MINI-TOASTS	€9.20
OUR DELICIOUS CROQUETTES (2 PIECES)	€4.80
OLD FAVOURITE BATTERED CALAMARI	€13.50
POTATO OMELETTE IN SAUCE	€11.20
OVEN-BAKED WILD MUSHROOM ASSORTMENT	€11.20
CONE OF SEASONAL VEGETABLES	€8.50
SNAILS A LA LLAUNA (OVEN-COOKED)	€12.80
ROCK MUSSELS WITH A SPICY <i>BRAVA</i> SAUCE	€11.20
EL XILLU ANCHOVIES FROM L'ESCALA	€14
JOSELITO IBERIAN ACORN-FED HAM SHAVINGS (70 G)	€21

OUR DAILY BREAD

TOASTED SANDWICH OF <i>LLONGANISSA</i> COLD CUT	€6
TOASTED SANDWICH OF <i>BULL BLANC</i> COLD CUT	€6
TOASTED SANDWICH OF <i>BULL NEGRE</i> BLACK PUDDING	€6
MORE THAN A HAM AND CHEESE TOASTED SANDWICH!	€6
TOASTED SANDWICH OF <i>SOBRASSADA</i> SAUSAGE AND MAÓ CHEESE	€6
TOASTED SANDWICH OF ACORN-FED IBERIAN HAM	€9
<i>PA AMB TOMÀQUET</i> AND OLIVE OIL FROM L'EMPORDÀ	€3
COUNTRY-STYLE BREAD	€1.80

SALADS AND OTHER STARTERS

HOMEMADE <i>GAZPACHO</i> COLD SOUP	€3.50
FONDA GREEN SALAD	€8.50
TOMATO, OLIVE TAPENADE AND HAND-CRUSHED ONION SALAD	€11
<i>COCA</i> CRISPBREAD WITH <i>ESCALIVADA</i> AND ANCHOVY	€12
<i>ESQUEIXADA</i> COD SALAD WITH <i>ROMESCO</i> SAUCE	€12
BLUEFIN TUNA TARTARE	€14.20
ROAST BEEF WITH MUSTARD SEED AND TARTARE SAUCE	€15

RICE DISHES

PARELLADA PAELLA	€19.60
VEGETABLE PAELLA	€15
MONDAY: IBERIAN RICE	€16
TUESDAY: SQUID INK RICE	€15
WEDNESDAY: CREAMY RICE OF <i>CAP I POTÀ</i> AND RATATOUILLE	€15
THURSDAY: MARKET-DAY RICE	€16
FRIDAY: <i>ARROSSEJAT</i> WITH SQUID TENTACLES	€16

THE CLASSICS

<i>CAP I POTÀ</i> (HEAD AND LEG OF VEAL)	€12.80
FRIED EGGS WITH FRENCH FRIES AND <i>BOTIFARRA</i> SAUSAGE	€12.80
CATALAN-STYLE MACCHERONI	€12.80
FONDA EUROPA CANNELLONI	€14
AUBERGINE <i>MILLE-FEUILLE</i>	€13.50
VEAL FRICASSEE WITH MUSHROOMS	€15
FREE-RANGE CHICKEN WITH RATATOUILLE AND <i>BOTIFARRA</i> SAUSAGE	€15
OVEN-BAKED HAKE FROM THE CANTABRIAN SEA	€18,50
CUTTLEFISH WITH MEATBALLS AND PORK TROTTERS	€15
GRILLED BABY SQUID WITH GARLIC AND PARSLEY	€18.50
COD A LA LLAUNA WITH <i>GANXET</i> BEANS	€21
SURF AND TURF NOODLE CASSEROLE	€18.60
MONTSENY LAMB ROASTED WITH TWELVE HEADS OF GARLIC	€22
CASTELLTERÇOL VEAL TATAKI WITH FRENCH FRIES	€26

KITCHEN FROM 8AM TO 5PM	VAT INCLUDED
AND FROM 7PM TO 12AM	FISH PROTECTED AGAINST ANISAKIS

LES NOSTRES FÓRMULES

MENÚ DE VIATJANT

DIES FEINERS A PARTIR DE LES 12:00 I FINA A FINALITZAR EXISTÈNCIES	24€
AMANIDA FONDA O GASPATXO, ARRÒS O PLATILLO DEL DIA	€4.80
BEGUDA, DOLÇ O CAFÈ	

ESMORZARS DE FORQUILLA

DE 8:00 A 12:00 / PA I VI, PLATILLO* I CARAJILLO	15€
*CAP I POTÀ	
OUS FERRATS AMB PATATES ROSSES I BOTIFARRA	
TRUITA A LA FRANCESA	
TRUITA DE SAMFAINA	
TRUITA DE BOTIFARRA NEGRA I MONGETES DEL GANXET	
TRUITA DE BRANDADA DE BACALLÀ	
TRUITA DE PATATES AMB SUC	

NUESTRAS FÓRMULAS

MENÚ DE VIAJANTE

DÍAS LABORABLES DESDE LAS 12:00 Y HASTA FINALIZAR EXISTENCIAS	24€
ENSALADA FONDA O GAZPACHO	
ARROZ O PLATILLO DEL DÍA,	
BEBIDA, DULCE O CAFÈ	

DESAYUNOS DE TENEDOR

DE 8:00 A 12:00 / PAN Y VINO, PLATILLO* Y CARAJILLO	15€
*CAP I POTÀ	
HUEVOS FRITOS CON PATATAS Y BUTIFARRA	
TORTILLA A LA FRANCESA	
TORTILLA DE SAMFAINA	
TORTILLA DE BUTIFARRA NEGRA Y JUDÍAS DEL <i>GANXET</i>	
TORTILLA DE BRANDADA DE BACALAO	
TORTILLA DE PATATAS EN SALSÀ	

OUR FORMULAS

TRAVELLER'S MENÚ

FOR WORKING DAYS FROM 12PM UNTIL ALL DISHES SERVED	24€
FONDA GREEN SALAD OR <i>GAZPACHO</i> COLD SOUP	
RICE OR DISH OF THE DAY	
DRINK, DESSERT OR COFFEE	

COOKED BREAKFASTS

FROM 8AM TO 12PM / BREAD & WINE, <i>PLATILLO*</i> & <i>CARAJILLO</i>	15€
* <i>CAP I POTÀ</i> (HEAD AND LEG OF VEAL)	
FRIED EGGS WITH POTATOES AND <i>BOTIFARRA</i> SAUSAGE	
FRENCH OMELETTE	
OMELETTE OF RATATOUILLE	
OMELETTE OF <i>BOTIFARRA NEGRA</i> (BLACK SAUSAGE) AND <i>GANXET</i> BEANS	
COD BRANDADE OMELETTE	
POTATO OMELETTE IN SAUCE	

IVA INCLÒS	IVA INCLUIDO	VAT INCLUDED
------------	--------------	--------------