

# Sa Fonda

## Para Compartir To Share

Cecina de WAYU con almendras fritas <i>WAYU dried meat with toasted almonds</i>	18€
Callos Madrileña <i>Guts Madrid Style</i>	17€
Ensaladilla "Sa Fonda" <i>Mayonnaise salad with potatoes, tuna, egg, carrots &amp; peas</i>	18€
Pechugas de pollo a la Villaroy <i>Villaroy Chicken Breast</i>	20€
Albóndigas de solomillo Sa Fonda <i>"Sa Fonda" Tenderloin Meatballs</i>	21€
Pisto con huevos fritos, patata y txistorra de Navarra <i>Ratatouille with fried eggs, potatoes and txistorra from Navarra.</i>	21€
Croquetas de Jamón <i>Ham Croquettes</i>	19€
Croquetas de Cecina <i>Dried meat Croquettes</i>	20€
Croquetas de Gamba Roja <i>Red Shrimp Croquettes</i>	21€
Las Tortilla de Miguel <i>(con/Sin Cebolla, de Txistorra o de Callos)</i> <i>Spanish omelette (with or without onion)</i>	21€
Torreznos de Soria <i>Torreznos "Fried rashers of bacon"</i>	19€
Fritada de pulpo estilo Ibicenco <i>Ibicenco style fried octopus</i>	29€
Lasaña de verdura <i>Vegetable lasagna</i>	20€

## De Nuestra Huerta From Our Orchard

Gazpacho en vaso frio de barro <i>Gazpacho in cold clay glass</i>	8€
Ensalada de tomate payes y cebolleta con lechuga del huerto <i>Tomato salad and scallions</i>	17€
Ensalada de pollo payés en escabeche <i>Chicken pickle salad</i>	21€
Pimientos de padrón con sal de Ibiza <i>Padrón peppers</i>	14€
Hamburguesa vegana <i>Grilled vegan Burger</i>	21€
Calçots o Puerros con salsa romescu (según temporada) <i>Grilled candied leeks or "season onion" with romanescque sauce</i>	22€
Ensalada de queso de cabra, guanciale, piñones y tomates secos. <i>Goat cheese salad, guanciale, pine nuts and sundried tomatoes.</i>	27€
Espárragos verdes a la brasa con Mojo <i>Grilled green asparagus</i>	17€

## Para los mas Jóvenes For the Youngest

Pechugas de pollo Villaroy <i>Villaroy Chicken Breast</i>	18€
Macarrones gratinados con chorizo <i>Macaroni au gratin with chorizo sausage</i>	16€

Servicio pan y alioli / Bread and alioli 4€

Todos los precios están establecidos en euros – IVA incluido. Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal.  
*All prices are established in euros – VAT included. If you have any food allergies or intolerances, ask our staff.*

# Sa Fonda

## Carnes a la Brasa *Charcoal Grilled Meat*

Chuletón Selección Premium (2 personas) <i>Premium Steak (2 pax.)</i>	42€ pp
Pollo payés a la brasa <i>Grilled Chicken</i>	23€
Pechuga de pollo payés al limón <i>Lemon chicken breast</i>	21€
Chuletas de cordero manchego <i>Lamb chops</i>	27€
Solomillo de ternera gallega <i>"Galician beef" tenderloin</i>	38€
Conejo lechal gazapo <i>Suckling rabbit</i>	23€
Picaña de vaca gallega <i>"Galician breed" rump cap cut</i>	35€
Secreto Ibérico de bellota <i>"Secreto" cut of acorn iberian pork</i>	28€
Rabo de Toro guisado <i>Stew bull's tail</i>	28€
Entraña de ANGUS <i>ANGUS Skirt steak</i>	35€
Mollejas de Cordero y Ajetes <i>Lamb Sweetbreads</i>	26€

## Del Mar *From The Sea*

Pulpo a la brasa <i>Grilled octopus</i>	35€
Sardinas a la brasa (Espeto) <i>Grilled Sardines</i>	23€
Calamar a la brasa <i>Grilled squid</i>	25€

## Guarniciones *Side Dishes*

Pan de cristal con aceite oliva y tomate <i>Glass bread with olive oil and tomato</i>	6€
Pan de cristal con sobrasada y queso de cabra gratinado sobre cebolla caramelizada <i>Glass bread with sobrasada and goat's cheese au gratin on caramelized onion</i>	16€
Patata frita francesa a la sartén <i>French fries</i>	6€
Patatas payesas con pimiento frito y ajito <i>Fried potatoes with peppers and garlic</i>	7€
Pimientos de piquillo navarros <i>Piquillo peppers from Navarra</i>	8€
Timbal de verduras a la parrilla <i>Grilled vegetables</i>	10€
Calamares del Campo, Cebolla Patata paja <i>Fried onion and straw potatoes</i>	10€

Servicio pan y alioli / *Bread and alioli* 4€

Todos los precios están establecidos en euros – IVA incluido. Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal.  
*All prices are established in euros – VAT included. If you have any food allergies or intolerances, ask our staff.*