



LA FONDEROSA

PLAYA



el comienzo de un viaje...

a la Mar de Sabores



PRECIOS I.V.A. INCLUIDO € PRICES TAXES INCLUDED



*comienza el
Viaje...*



SPECIALITÄTEN

1	Gazpachuelo [Typisches Gericht von Málaga] [AUF ANFRAGE]	[min. 2 personen]	Pro Pers.	18'00
2	Fisch "Roteña" Art [Exklusiv in Fuengirola]	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
3	Ofen Fisch	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
4	Fisch auf Grill mit Kohle	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
5	Fisch "Salz Art"	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
6	Fisch "Espalda Art" [Gegrillter Fisch]	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
7	Tintenfisch	[min. 500 grs.]	Kg	52'00
8	Gegrillter Fisch	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
9	Languste oder Hummer mit Eiern und Kartoffeln	[min. 500 grs.]	Kg	150'00

REIS

Reis minimum 2 personen
Preis pro person

10	"Paella" Reis mit MischMeeresfrüchte und MischFleisch	14'00	17	Reis Seemannsart	16'00
11	Gemüse-Paella	14'00	18	Weißer Reis mit Tellmuscheln und Garnelen	18'00
12	"Paella" Reis mit Fisch und Meeresfrüchte	16'00	19	Reis mit Teufelskrabbe	18'00
13	Nudeln "a la Banda Art"	14'00	20	Reis mit Thunfisch und Tintenfischringe	18'00
14	Reis "a la Banda Art"	14'00	21	Reis mit Hummer	28'00
15	Schwarzer Reis	16'00	22	Reis mit Rote Riesengarnelen [Kg 180€]	+10'00
16	Klebreis mit iberischem Schweinefleisch	15'00	23	Reis mit Languste [Kg 150€]	+10'00

SUPPEN

24	Meeresfrüchtesuppe	9'00
25	Glas Kalte Gemüsuppe [Gazpacho]	6'00
26	Kalte Gemüsuppe [Gazpacho]	8'00
27	Salmorejo mit Schinken und Ei	9'00
28	Zucchini- und Kürbiscrème	8'00

KALTE VORSPEISEN

29	Spanische Schinken "Joselito"	27'00
30	Käsebrett mit Quitte	18'00
31	Avocado mit Meeresfrüchten	14'00
32	Meeresfrüchte- und Frucht-Timbale mit Marinera-Sauce	15'00
33	Lachstatar mit Avocado	19'00
34	Sardellen in Essig mit kartoffeln	14'00
35	Sardellen und Sardellen in Essig mit Salmorejo	18'00
36	Txangurro -Kuchen [Seespinne]	18'00
37	Rote Riesengarnelen Tatar	24'00

SALATE

38	Grüner Salat	8'00
39	Gerösteter Paprikasalat	9'00
40	Tomatensalat mit Knoblauch und Salmorejo	9'00
41	Hausgemachter Salat	10'00
42	Roter Thunfisch oder Lachs-Poke Reis, Wakame-Algen, Avocado, Karotten, Cashewnüsse, Zwiebel	16'00
43	Warmer Spinatsalat mit Speck, knusprigem Camembertkäse und Erdbeervinaigrette	14'00
44	"Ponderosa" Salat Kopfsalat, Kirschtomate, Garnelen, Ananas, Ziegenkäse, Joghurt Soße und Balsamico-essig	14'00
45	Chefsalat Kopfsalat, Knusprige Hähnchen, Speck, Croutons, Ziegenkäse und Joghurt Soße	14'00
46	Russischer Salat mit Bullet Thunfisch und Garnelen	14'50
47	Meeresfrüchtesalat	14'50
48	Tomate mit Bullet Thunfisch oder Sardellen oder Thunfischbauch mit Salmorejo	18'50
49	Spinatsalat mit rotem Thunfisch, Parmesankäse, Piquillo-Paprika und Honig-Senf-Sauce	18'50



**BROT UND BUTTER AUF ANFRAGE DES KUNDEN
KOSTEN PRO EINHEIT 1'50**

HEIßE VORSPEISEN

50	Würzige Kartoffeln	8'00
51	Gegrilltes Gemüse	14'00
52	Gebratene Auberginen mit Honig	12'00
53	Gebratenes Gemüse und Fisch mit Ei	16'00
54	Garnelen Pi-Pil Soße	12'00
55	Gedämpfte Muscheln oder mit Marinara-Sauce	14'00
56	Spaghetti mit Meeresfrüchten	14'50
57	Verschiedene Thunfischkroketten mit Meeresfrüchten, Kabeljau und Tintenfisch in seiner Tinte	14'00
58	Rührei mit Meeresfrüchten met Gulas, Garnelen und Lachs	15'00
59	Artischocken mit Garnelen und Schinken	16'00
60	Oktopusbein im "Ponderosa"-Stil	21'00
61	Garnelen in Knoblauchöl	28'00

MEERESFRÜCHTE

62	Venusmuscheln	14'00
63	Keilschale	18'00
64	Pilgermuscheln	[Einheit] 3'50
65	Jakobsmuscheln	[Einheit] 4'00
66	Französische Austern Nr. 2	[Einheit] 5'25
67	Languste	[100 grs.] 15'00
68	Hummer	[100 grs.] 14'00
69	Rote Riesengarnelen	[100 grs.] 18'00
70	Kaisergranat	[100 grs.] 16'00
71	Garnelen aus "Garrucha"	[100 grs.] 16'00
72	Gegrillte oder Gekochte Garnelen	[250 grs.] 28'00

GEBRATENER ODER GEGRILLTER FISCH

73	Sardinen	7'50
74	Gebratener Tintenfisch	11'00
75	Gebratene Sardellen	11'00
76	Sardellen mit Zitrone	14'00
77	Gebratene kleine Tintenfische	11'00
78	Fritierter Tintenfisch	16'00
79	Gebratene Rotbarbe	14'00
80	Fisch in Marinade	11'00
81	Gebratene Rosada mit Ali-Oli	14'00
82	Gegrillte Rosada mit Beilage	14'00
83	Gebratene Garnelen mit süß-saurer Sauce	14'00
84	Gegrillte Seezunge	23'00
85	Seezunge Meunière	23'50
86	Lachs nach Ponderosa-Art Mit Spargel, Kartoffelpüree und Teriyaki Soße	19'50
87	Lachs mit Creme Art	19'50
88	Kabeljau im "Ponderosa"-Stil	21'00
89	Roter Thunfisch auf dem Barbecue oder Grill	24'00

GENIEßEN SIE THUNFISCH

90	Roter Thunfischspieß im Houssaine-Stil	[Einheit] 10'00
91	Spinatsalat mit Roter Thunfisch, Parmesankäse, Piquillo-Paprika, Kirschtomaten und Honig-Senf-Sauce	18'50
92	Roter Thunfisch-Tartar mit Avocado	21'00
93	Roter Thunfisch-Carpaccio mit Parmesan	22'00
94	Roter Thunfisch-Tataki mit Sesam	22'00
95	Roter Thunfisch auf dem Barbecue der Grill	24'00
96	Gegrillte Roter Thunfischrippen	[Kg] 55'00
97	"Morrillo" von Roter Thunfisch zum Salz	[Kg] 140'00

GEGRILLTES ODER BBQ-FLEISCH

98	Ochsenburger	[250 grs.] 16'50
99	Entrecote mit Beilage	[350/400 grs.] 24'00
100	Rinderfilet	27'00
101	T-Bone-Steak	[Kg] 55'00
102	Iberisches Schweinefleisch mit karamellisierten Zwiebeln mit Px	16'50
103	Iberisches Schweinefleisch mit Schinken und Mojo Picón	17'50
104	Schweinerippchen mit Barbecuesauce	18'00
105	Gegrilltes Hühnchen	12'50

SAUCEN

106	Mayonnaise	1'00	111	Pilze	2'50
107	Ketchup	1'00	112	Argentinischer Chimichurri	2'50
108	Aioli	2'50	113	Curry	2'50
109	Pfeffer	2'50			
110	Sherry	2'50			

KINDER MENÜ

114	Hühnernuggets	9'50
115	Rindfleisch Burger	9'50
116	Fisch-Stöcke	11'50
117	Spaghetti	9'50
118	Pizza	11'50
119	Hühnerbrust	13'50