



LA FONDEROSA

PLAYA



el comienzo de un viaje...

a la Mar de Sabores



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



*comienza el
Viaje...*



SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

1	Gazpachuelo [Plat typique de Malaga] [SUR DEMANDE]	[min. 2 personas]	Por Pers.	18'00
2	Poisson Roteña [Exclusif à Fuengirola]	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
3	Poisson Cuit au Four	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
4	Poisson Grillé Sur le Charbon	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
5	Poisson à la Sel	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
6	Poisson Grillé	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
7	Calmar	[min. 500 grs.]	Kg	52'00
8	Poisson à la Barbecue	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
9	Langouste ou Homard aux Oeufs et Pommes de Terre	[min. 500 grs.]	Kg	150'00

Riz

Mínimo para dos personas
Precio por Persona

10	Paella de Viande et Poisson	14'00	17	Riz à la Marinière	16'00
11	Paella aux légumes	14'00	18	Riz Blanc avec Petits Coquillages et Crevettes	18'00
12	Paella de Poissons et Fruit de Mer	16'00	19	Riz avec Araignée de Mer	18'00
13	Nouilles à la Banda	14'00	20	Riz avec Thon et Calamars	18'00
14	Riz à la Banda	14'00	21	Riz avec Homard	28'00
15	Riz Noir	16'00	22	Riz avec Crevette Écarlate [Kg 180€]	+10'00
16	Riz Crémeux au Porc Ibérique	15'00	23	Riz avec Langouste [Kg 150€]	+10'00

SOUPES

24	Soupe de Fruit de Mer	9'00
25	Verre de Soupe Froide de Légumes [Gazpacho]	6'00
26	Soupe Froide de Légumes [Gazpacho]	8'00
27	Salmorejo avec Jambon et Oeuf	9'00
28	Crème de Courgettes et Potiron du Verger	8'00

ENTRÉES FROIDES

29	Jambon Ibérique "Joselito"	27'00
30	Fromages Assortis aux Coings	18'00
31	Avocat aux Fruits de Mer	14'00
32	Timbale de Fruits de Mer et de Fruits avec Sauce Marinera	15'00
33	Tartare de saumon avec Avocat	19'00
34	Anchois au Vinaigre avec Pommes de Terre	14'00
35	Couple d'Anchois et Anchois Sauce Vinaigrée avec Salmorejo	18'00
36	Gâteau Txangurro [Crabe Araignée]	18'00
37	Tartare de Crevette Écarlate	24'00

SALADES

38	Salade Verte	8'00
39	Salade de Poivrons Rôtis	9'00
40	Salade de Tomates à l'Ail et Salmorejo	9'00
41	Salade Maison	10'00
42	Poke Thon Rouge ou Saumon Riz, Algue Wakame, Avocat, Carottes, Noix de cajou, Oignon	16'00
43	Salade d'épinards Tiède avec Bacon, Camembert Croustillant et Vinaigrette aux Fraises	14'00
44	Salade Ponderosa Laitues, Tomates Cerises, Crevettes, Fromage de Chèvre, Ananas, Sauce au Yogourt et Vinaigre Balsamique Glaze	14'00
45	Salade du Chef Laitues, Poulet Croustillant, Bacon, Croûtons, Fromage de Chèvre et Sauce au Yogourt	14'00
46	Salade russe au Bullet Thon et aux Crevettes	14'50
47	Salade de Fruit de Mer	14'50
48	Tomate avec Bullet Thon ou Anchois ou Ventrèche de Thon avec Salmorejo	18'50
49	Salade d'épinards au Thon Rouge, Parmesan, Piments Piquillos et Sauce Moutarde au Miel	18'50



PAIN ET BEURRE SUR DEMANDE DU CLIENT
COÛT PAR UNITÉ 1'50

ENTRÉES CHAUDES

50	Pommes de Terre Épicées	8'00
51	Légumes Grillés	14'00
52	Aubergines Frites au Miel	12'00
53	Légumes et Poissons Frits à l'Oeuf	16'00
54	Crevettes Sauce Pil-Pil	12'00
55	Moules Vapeur ou Sauce Marinara	14'00
56	Spaghetti aux Fruits de Mer	14'50
57	Croquettes de Thon aux Fruits de Mer	14'00
58	Assorties, Cabillaud et Calmar dans son Encre	15'00
58	Oeufs Brouillés aux Anguilles, Crevettes et Saumon	15'00
59	Artichauts aux Crevettes et Jambon	16'00
60	Cuisse de Poulpe Style "Ponderosa"	21'00
61	Crevettes à l'Ail	28'00

FRUITS DE MER

62	Palourdes	14'00
63	Petits Coquillages	18'00
64	Thinner Shells	[Unité] 3'50
65	Scallops	[Unité] 4'00
66	French Oysters No. 2	[Unité] 5'25
67	Langouste	[100 grs.] 15'00
68	Lobster	[100 grs.] 14'00
69	Scarlet Shrimp	[100 grs.] 18'00
70	Langoustines	[100 grs.] 16'00
71	"Garrucha" Shrimp	[100 grs.] 16'00
72	Grilled or Boiled Shrimp	[250 grs.] 28'00

POISSON FRIT OU GRILLÉ

73	Sardines	7'50
74	Seiche Frite	11'00
75	Anchois Frits	11'00
76	Anchois Style Citron	14'00
77	Petits Calmars Frits	11'00
78	Anneaux de Calamars Frits	16'00
79	Rougets Frits	14'00
80	Poisson Mariné	11'00
81	Abadèche Frit avec Sauce Aioli	14'00
82	Abadèche Grillé avec Garniture	14'00
83	Crevettes Frites avec Sauce Aigre-douce	14'00
84	Sole Grillée	23'00
85	Sole Meunière	23'50
86	Saumon "Ponderosa"	19'50
	<i>Aux Asperges, Purée de Pommes de Terre et Sauce Teriyaki</i>	
87	Saumon à la Crème	19'50
88	Morue Style "Ponderosa"	21'00
89	Thon Rouge Grillé ou BBQ	24'00

PROFITEZ DU THON

90	Brochette de Thon Rouge à la Houssaine	[Unité] 10'00
91	Salade d'épinards au Thon Rouge, Parmesan, Piments Piquillos et Sauce Moutarde au Miel	18'50
92	Tartare de Thon Rouge à l'Avocat	21'00
93	Carpaccio de Thon Rouge au Parmesan	22'00
94	Tataki de Thon Rouge au Sésame	22'00
95	Thon Rouge au Barbecue ou au Grill	24'00
96	Côtes de Thon Rouge au Barbecue	[Kg] 55'00
97	Morrillo de Thon Rouge au Sel	[Kg] 140'00

VIANDES GRILLÉES OU BBQ

98	Burger de Bœuf	[250 grs.] 16'50
99	Entrecôte avec Garniture	[350/400 grs.] 24'00
100	Filet de Bœuf	27'00
101	Bifteck d'Aloyau	[Kg] 55'00
102	Filet de Porc Ibérique avec Oignon Caramélisé al Px	16'50
103	Filet de Porc Ibérique avec Jambon et Sauce Mojo Picon	17'50
104	Côtes de Porc à la Sauce Barbecue	18'00
105	Poulet Rôti	12'50

SAUCES

106	Mayonnaise	1'00	111	Champignons	2'50
107	Ketchup	1'00	112	Chimichurri	2'50
108	Aioli	2'50		Argentin	
109	Poivre	2'50	113	Curry	2'50
110	Sherry	2'50			

MENU POUR ENFANTS

114	Nuggets de Poulet	9'50
115	Burger de Bœuf	9'50
116	Bâtonnets d'Abadèche	11'50
117	Spaghetti	9'50
118	Pizza	11'50
119	Filet de Poulet	13'50