



# LA FONDEROSA

## PLAYA



*el comienzo de un viaje...*

*a la Mar de Sabores*



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



*comienza el  
Viaje...*



## SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

1	Gazpachuelo [Typisch gerecht uit Málaga] [OP AANVRAAG]	[min. 2 personen]	Per Pers.	18'00
2	Vis "Roteña"-stijl [Exclusief in Fuengirola]	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
3	Geroosterde Vis	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
4	Vis Caña-stijl	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
5	Vis Zout-stijl	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
6	Vis Espalda-stijl	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
7	Inktvis	[min. 500 grs.]	Kg	52'00
8	Vis op de BBQ	[min. 500 grs.]	Kg	55'00
9	Langoest of kreeft met Eieren en Aardappelen	[min. 500 grs.]	Kg	150'00

## Rijst

Minimaal 2 personen  
Prijs per personen

10	Paella Vlees en Vis	14'00	17	Rijst Zeeman	16'00
11	Groente Paella	14'00	18	Witte rijst met Zaagjes en Garnalen	18'00
12	Paella Vis en Schaaldieren	16'00	19	Rijst met Spinkrab	18'00
13	Noedels "a la Banda Art"	14'00	20	Rijst met Tonijn en Inktvis	18'00
14	Rijst "a la Banda Art"	14'00	21	Rijst met Kreeft	28'00
15	Zwarte Rijst	16'00	22	Rijst met Scharlaken Garnalen [Kg 180€]	+10'00
16	Romige Iberische Varkensvlees Rijst	15'00	23	Rijst met Langoest [Kg 150€]	+10'00

## SOUPEN

24	Zeevoedselsoep	9'00
25	Glas Koude Soep [Gazpacho]	6'00
26	Koude Soep [Gazpacho]	8'00
27	Salmorejo Met Ham En Ei	9'00
28	Courgette en Pompoen crème	8'00

## KOUDE VOORGERECHTEN

29	Iberische Ham "Joselito"	27'00
30	Kaasplankje Met Kweeper	18'00
31	Avocado met Zeevruchten	14'00
32	Zeevruchten en fruitimbale met Marinera-saus	15'00
33	Zalmtartaar Met Avocado	19'00
34	Ansjovis In Azijn Met Aardappelen	14'00
35	Ansjovis en Ansjovis in Azijn met Salmorejo	18'00
36	Spin krab Taart	18'00
37	Scharlaken Garnalen Tartaar	24'00

## SALADE

38	Groene salade	8'00
39	Salade Geroosterde Paprika's	9'00
40	Tomatensalade Met Knoflook En Salmorejo	9'00
41	Huisgemaakte Salade	10'00
42	Poke van Rode Tonijn of Zalm Rijst, Wakame Zeewier, Avocado, Wortelen, Cashewnoten, Ui	16'00
43	Warme Spinaziesalade met Spek, Krokante Camembert Kaas en Aardbeienvinaigrette	14'00
44	De Salade van Ponderosa Sla, Cherrytomaat, Garnalen, Geit kaas, Ananas, Yoghurtsaus en Glaze Crema Balsamico Azijn	14'00
45	De Salade van Chef Sla, Krokante Kip, Spek, Croutons, Geit kaas en Yoghurtsaus	14'00
46	Russische Salade met Bullet Tonijn en Gamalen	14'50
47	Zeevruchten Salade	14'50
48	Tomaat met Bullet Tonijn of Ansjovis of Tonijnbuik met Salmorejo	18'50
49	Spinaziesalade met Rode Tonijn, Parmezaanse Kaas, Piquillo Pepers en Honing Mosterdsaus	18'50



**BROOD EN BOTEROP AANVRAAG VAN DE KLANT KOSTEN PER EENHEID 1'50**

## WARME VOORGERECHTEN

50	Pittige Aardappelen	8'00
51	Gegrilde Groenten	14'00
52	Gefrituurde Aubergine met Honing	12'00
53	Groenten en Vis Gefrituurde met Ei	16'00
54	Garnalen Pil-Pil	12'00
55	Gestoomde Mosselen of Marinara-stijl	14'00
56	Spaghetti met Zeevruchten	14'50
57	Geassorteerde Zeevruchten kroketten van Tonijn, Kabeljauw en Inktvis in zijn Inkt	14'00
58	Roerei met Gulas, Garnalen en zalm	15'00
59	Artisjokken met Garnalen en Ham	16'00
60	Octopus Tentakel "Ponderosa" Stijl	21'00
61	Garnalen met knoflook	28'00

## SCHAALDIEREN

62	Schepdieren	14'00
63	Zaagje	18'00
64	Stja Cobsschelpten	[Enheid] 3'50
65	Sint-jakobsschelpen	[Enheid] 4'00
66	Franse Oesters Nr. 2	[Enheid] 5'25
67	Langoest	[100 grs.] 15'00
68	Kreeft	[100 grs.] 14'00
69	Scharlaken Garnalen	[100 grs.] 18'00
70	Noorse kreeften	[100 grs.] 16'00
71	Garnalen uit "Garrucha"	[100 grs.] 16'00
72	Gegrilde Garnalen of Gekookte Garnalen	[250 grs.] 28'00

## GEBAKKEN OF GEGRILDE VIS

73	Sardientjes	7'50
74	Gefrituurde Inktvis	11'00
75	Gefrituurde Ansjovis	11'00
76	Ansjovis Citroen Stijl	14'00
77	Gebakken Kleine Inktvis	11'00
78	Gebakken Inktvis	16'00
79	Gebakken Mullets	14'00
80	Gemarineerde Vis	11'00
81	Rode Snapper met Mayonaise Knoflook	14'00
82	Gegrilde Rode Snapper met Garnituur	14'00
83	Gebakken Gamalen Met Zoetzure Saus	14'00
84	Gegrilde Tong	23'00
85	Tong Meunière	23'50
86	Zalm "Ponderosa" Stijl Met Asperges, Aardappelpuree en Teriyakisaus	19'50
87	Zalm in Keur	19'50
88	Kabeljauw "Ponderosa" Stijl	21'00
89	Gegrilde of BBQ Rode Tonijn	24'00

## GENIET VAN TONIJS

90	Rode Tonijn Spies Houssaine-stijl [Unidad]	10'00
91	Spinaziesalade met Rode Tonijn, Parmezaanse Kaas, Piquillo Peper, Cherry Tomaat en Honing Mosterdsaus	18'50
92	Tartaar van Rode Tonijn met Avocado	21'00
93	Rode Tonijn Carpaccio met Parmezaanse Kaas	22'00
94	Rode Tonijn Tataki met Sesam	22'00
95	Rode Tonijn op de Barbecue of Grill	24'00
96	Geroosterde Rode Tonijnribben [Kg]	55'00
97	Rode Tonijn "Morrillo" met Zout [Kg]	140'00

## GEGRILD OF BBQ-VLEES

98	Ossenburger	[250 grs.]	16'50
99	Entrecote met Garnituur	[350/400 grs.]	24'00
100	Ossenhaas		27'00
101	T-Bone Seak	[Kg]	55'00
102	Iberisch Varken met gekarameliseerde ui met Px		16'50
103	Iberisch varken met Ham en Mojo Picón		17'50
104	Varkensribbetjes met Barbecuesaus		18'00
105	Gebraden Kip		12'50

## SAUZEN

106	Mayonaise	1'00	111	Paddestoelen	2'50
107	Ketchup	1'00	112	Argentijnse Chimichurri	2'50
108	Aioli	2'50			
109	Peper	2'50	113	Kerrie	2'50
110	Sherry	2'50			

## KINDERMENU

114	Kipnuggets	9'50
115	Beef Burger	9'50
116	Vissticks	11'50
117	Spaghetti	9'50
118	Pizza	11'50
119	Kipfilet	13'50