



25
Aniversario



LA PONDEROSA PLAYA



*el comienzo de un viaje...
a la Mar de Sabores*



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





*comienza el
Viaje...*



RIZ ET PLATS DE MARIN

Minimum pour deux personnes
Prix par personne



1 Paella de Viande et Poisson	16'00	8 Riz à la Marinière	18'00
2 Paella aux légumes	15'00	9 Riz Blanc avec Petits Coquillages et Crevettes	20'00
3 Paella de Poissons et Fruit de Mer	18'00	10 Riz avec Araignée de Mer	20'00
4 Nouilles à la Banda	15'00	11 Riz avec Thon et Calamars	20'00
5 Riz à la Banda	15'00	12 Riz avec Homard	30'00
6 Riz Noir	18'00	13 Riz avec Crevette Écarlate [Kg 200€]	+10'00
7 Riz Crémeux au Secreto de Porc Ibérique et Poivrons Piquillo	18'00	14 Riz avec Langouste [Kg 170€]	+10'00

SOUPES

15 Sopa de Marisco	10'00
16 Crema de Tomate	10'00
17 Verre de Gazpacho	7'00
18 Gazpacho avec Garniture	10'00
19 Salmorejo avec Jambon et Oeuf	10'00
20 Fabada	14'50
21 Gazpachuelo [Minimum pour deux personnes]	20'00

SALADES

22 Salade Verte	10'00
23 Salade de Poivrons Rôtis	10'00
24 Salade de Tomates à l'Ail et Salmorejo	10'00
25 Salade Maison	12'00
26 Poke Thon Rouge ou Saumon	18'50
Riz, Algue Wakame, Avocat, Carottes, Noix de cajou, Oignon	
27 Salade d'épinards Tiède	16'00
avec Bacon, Camembert Croustillant et Vinaigrette aux Fraises	
28 Salade Ponderosa	16'00
Laitues, Tomates Cerises, Crevettes, Fromage de Chèvre, Ananas, Sauce au Yogourt et Vinaigre Balsamique Glaze	
29 Salade du Chef	16'00
Laitues, Poulet Croustillant, Bacon, Croûtons, Fromage de Chèvre et Sauce au Yogourt	
30 Salade Russe au Poulpe	15'50
31 Poulpe à la Sauce Rose	18'00
32 Tomate avec Thon Bullet ou Anchois	19'00
ou Ventrèche de Thon avec Salmorejo	
33 Tomate Toro avec Avocat,	20'50
Oignon Rouge et Thon, Melva ou Ventresca	
34 Tomate Toro avec Salmorejo,	17'00
Burrata et sauce pesto	

ENTRÉES FROIDES

35 Jambon Ibérique "Joselito"	29'00
36 Assortiment de Fromages aux Coings, Confiture et Noix	18'00
37 Melon au jambon Ibérique	16'00
38 Anchois au Vinaigre avec Pommes de Terre	14'00
39 Couple d'Anchois et Anchois Sauce Vinaigrée avec Salmorejo	20'00
40 Tartare de Saumon à l'avocat	19'00
41 Couteaux de Galice à l'émulsion d'huile d'olive Extra Vierge	20'00
42 Caviar de Ríofrío	[15 grs.] 48'00
43 Tartare de Crevette Écarlate	Kg 200'00

ENTRÉES CHAUDES

44 Beignets de Morue [Par Saison]	[Ud] 3'50
45 Fleur d'artichaut au Jambon Ibérique Sauté	14'00
46 Pommes de Terre Épicées	9'00
47 Aubergines au Miel	12'00
48 Légumes et Poissons Frits à l'Oeuf	16'00
49 Crevettes Sauce Pil-Pil	15'00
50 Moules Vapeur ou Sauce Marinara	15'00
51 Spaghetti à l'Encre de Seiche et aux Fruits de Mer	15'00
52 Croquettes de Jambon ou de Gambas	14'00
53 Légumes Grillés	18'50
54 Jambes de Pieuvre Style Ponderosa	22'00

PAIN ET BEURRE SUR DEMANDE

PAIN. BEURRE OU HUILE 1'90

PAIN SANS GLUTEN 2'90

BAGUETTE À L'AIL ET AU FROMAGE 5'00



FRUITS DE MER

55	Palourdes	18'00
56	Petits Coquillages	24'00
57	Thinner Shells	[Unidad] 4'80
58	Coquilles Saint-Jacques Galiciennes à l'Ail	[Unidad] 8'50
59	French Oysters No. 2	[Unidad] 5'60
60	"" Con Salsa de Mango	[Unidad] 5'90
61	Langouste	[100 grs.] 17'00
62	Langouste à l'œuf au Plat et Pommes de Terre du Pauvre	[100 grs.] 17'00
63	Homard	[100 grs.] 16'00
64	Crevettes Écarlates	[100 grs.] 20'00
65	Langoustines	[100 grs.] 18'00
66	Crevettes « Garrucha »	[100 grs.] 18'00
67	Crevettes Grillées ou Bouillies	30'00

Poisson

68	Sardines	7'50
69	Seiche Frite	12'00
70	Anchois Frits	12'00
71	Anchois Style Citron	16'00
72	Petits Calmars Frits	12'00
73	Anneaux de Calamars Frits	16'00
74	Rougets Frits	16'00
75	Poisson Mariné	12'00
76	Abadèche Frit avec Sauce Aioli	14'00
77	Abadèche Grillé avec Garniture	14'50
78	Timbale de crevettes frites aux œufs	18'00
79	Sole Grillée	26'00
80	Sole Meunière	27'00
81	Saumon "Ponderosa"	21'00
	Aux Asperges, Purée de Pommes de Terre et Sauce Teriyaki	
82	Morue Style "Ponderosa"	24'00
	Avec un lit de Pommes de Terre du Pauvre et de Crevettes à l'Ail	
83	Calamar de Potera Plancha	[Kg] 55'00
84	Pagre Rayé (Poisson Sauvage) Style Roteña	[Kg] 70'00
	Recette Exclusive à Fuengirola	

**LAISSEZ-VOUS
SURPRENDRE PAR
NOTRE MENU
EXCLUSIF DE THON
ROUGE D'ALMADRABA**



POISSON SAUVAGE DU JOUR

85	Turbot	Four, Sel, Grillé ou Barbecue
	Loup de Mer	[Kg] 65'00
	Daurade Royale	
	Pagre commun	
	Pagre Rayé	
	Dorade Rose	
	Mérou	
	Lotte	
	Sébaste	
	Saint-Pierre	

VIANDES GRILLÉES OU BBQ

86	Burger de Bœuf	[250 grs.] 16'50
87	Entrecôte avec Garniture	[350/400 grs.] 26'00
88	Filet de Bœuf	29'00
89	Bifteck d'Aloyau	[Kg] 55'00
90	Filet de Porc Ibérique avec Oignon Caramélisé al Px	19'00
91	Filet de Porc Ibérique avec Jambon et Sauce Mojo Picon	19'50
92	Côtes de Porc à la Sauce Barbecue	18'00
93	Poulet Grillé	16'50
94	Entrecôte Angus	[350/400 grs.] 32'00

SAUCES

95	Mayonnaise	1'00	100	Champignons	2'50
96	Ketchup	1'00	101	Chimichurri	2'50
97	Aioli	2'50		Argentin	
98	Poivre	2'50	102	Curry	2'50
99	Sherry	2'50			

MENU POUR ENFANTS

103	Nuggets de Poulet	9'50
104	Burger de Bœuf	9'50
105	Bâtonnets d'Abadèche	11'50
106	Spaghetti	9'50
107	Pizza	13'50
108	Filet de Poulet	13'50

Carta para Alérgenos

Allergy Carte



Arroces y Platos Marineros Rices and Seaworth Dishes

- 1
- 3
- 4
- 5
- 6
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14

Sopas Soups

- 15
- 17
- 18
- 19
- 20
- 21

Ensaladas Salads

- 24
- 25
- 26
- 27
- 28
- 29
- 30
- 31
- 32
- 33
- 34

Entrantes Fríos Cold Starters

- 36
- 38
- 39
- 40
- 41
- 42
- 43

Entrantes Calientes Hot Starters

- 44
- 46
- 47
- 48
- 49
- 50
- 51
- 52
- 54

Mariscos Seafood

- 55
- 56
- 57
- 58
- 59
- 60
- 61
- 62
- 63
- 64
- 65
- 66
- 67

Pescados Fish

- 68
- 69
- 70
- 71
- 72
- 73
- 74
- 75
- 76
- 77
- 78
- 79
- 80
- 81
- 82
- 83
- 84

Pescado Salvaje Wild Fish

- 85

Carnes Meats

- 86
- 92

Salsas Sauces

- 93
- 94
- 95
- 96
- 97
- 98
- 100

Menú Infantil Kids Menu

- 103
- 104
- 105
- 106
- 107