

*Un tiempo y un espacio para disfrutar de la vida*



# MENÚ DEL DÍA

## PRIMERO

Ensalada de queso de cabra, vinagreta de pistachos y tomate de temporada.

Arroz meloso de alcachofas y conserva.

Sopa de cebolla al aroma de vermuth blanco y parmesano.

## SEGUNDO

Merluza de anzuelo sobre pisto de verduras.

Caldereta de Ternasco de Aragón.

Tataki de entrecotte sobre crema de boletus

## POSTRE

Sorbete de fruta de la pasión.

Mousse de yogur griego con frutos rojos.

Brownie de chocolate con helado de vainilla.

**\*BEBIDA Y CAFÉ NO INCLUIDOS**

**PRECIO: 19,90€**

**IVA INCLUIDO**

Nuestro menú sólo se sirve a medio día  
Incluye: primer servicio de pan y aperitivo.



# LA FONDA DE LA ESTACIÓN

Situada a 700 metros de la A-23, y a tan solo 15 minutos de la ciudad de Teruel, les ofrecemos un complejo de más de 20.000 metros cuadrados con espacios exclusivos decorados con esmero para hacer de vuestra estancia un día inolvidable. El hotel se encuentra en un edificio recuperado de finales del siglo XIX destinado a fonda para los viajeros que llegaban en tren a pasar sus vacaciones en este lugar por los innumerables beneficios que el clima fresco y seco ofrecía para su salud.

En el año 2005 empezaron las obras de reforma para reabrir sus puertas al público en el 2007, recibiendo en los años posteriores diferentes galardones de los viajeros desde las diferentes plataformas en las que está recogida, destacando el Premio a la excelencia turística de la Diputación de Teruel. Siete años como establecimiento recomendado en la prestigiosa Guía Michelin, la cual nos ha otorgado los últimos años el prestigioso galardón **Bib Gourmand**.





# MENÚ GASTRONÓMICO FONDICA

2 SNACKS

-

ENTRANTE FRÍO

-

ENTRANTE CALIENTE

-

PESCADO

-

SORBETE

-

CARNE

-

POSTRE

-


PETIT FOURS

\* PLATOS SELECCIONADOS POR EL CHEF EN TEMPORADA

45€
















# ENTRANTES FRÍOS


Ensalada de ventresca de atún y tomate raff	  * 	9,00€
Ensalada de Jamón de pato de Santa eulalia con queso fresco de Torres de Albarracín	 	9,50€
Ensalada de salmón marinado, manzana y pistachos	   	11,00€
Lingote de oro mi-cuit		12,00€
Carpaccio de chuletón madurado con reducción frambuesa y frutos secos	   	14,00€
Jamón D.O. de Teruel al corte en pan de cristal		14,00€
Tabla de quesos de la tierra con mermeladas	 * 	14,00€

Los platos con este simbolo (  ) tienen un suplemento de 5€ en la media pensión

Los alérgenos marcados con asterisco se podrían evitar en su plato si avisa al camarero mientras le toman nota

# ENTRANTES CALIENTES

Sopicas de cebolla, queso parmesano y tostones de pan	 * 	8,00€
Croquetas caseras. (4 uni.) *Unidad extra 2€	  	8,00€
Fideos melosos de boletus, chalotas y virutas de foie rallado		9,50€
Alcachofas confitadas con mollejas al ajillo		9,50€
Migas de pastor con huevo en dos cocciones, fruta natural y trufa negra.	  *	10,50€
Raviolis de berenjena rellenos de manitas de ibérico con boletus asado (3 uni.) *Unidad extra 3.50€		10,50€
Timbal de manzana asada, foie y queso de cabra	  *	11,00€
Pata de pulpo braseada	  * 	18,00€

Los platos con este simbolo (  ) tienen un suplemento de 5€ en la media pensión

Los alérgenos marcados con asterisco se podrían evitar en su plato si avisa al camarero mientras le toman nota

# PESCADOS


Merluza de pincho con gratén de carabineros	   	16,00€
Rodaballo salvaje oreado con boletus edulis	 	16,00€
Sashimi de salmón curado con mayonesa de cítricos	   	17,00€
Bacalao confitado al pill- pill	  	18,00€
Tataki de atún rojo Balfegó, sésamo y mermelada de tomate	      	19,00€

Los platos con este símbolo (🚫) tienen un suplemento de 5€ en la media pensión  
Los alérgenos marcados con asterisco se podrían evitar en su plato si avisa al camarero mientras le toman nota



# CARNES


Secreto de cerdo ibérico braseado	  	15,00€
Taco de paletilla de Ternasco de Aragón asado a las hierbas del monte	  	16,00€
Magret de pato en salsa de frutos rojos	  	16,00€
Entrecote de ternera (Calidad PREMIUM, acompañado de guarnición)		20,00€
Cochinillo rustido en salsa de su jugo	   	20,00€
Paletilla de cabritillo a baja temperatura	   	22,00€
Solomillo de vaca y escalopes de foie	 	22,00€

Los platos con este simbolo (  ) tienen un suplemento de 5€ en la media pensión  
Los alérgenos marcados con asterisco se podrían evitar en su plato si avisa al camarero mientras le toman nota



# POSTRES

Sorbete del día		4,00€
Surtido de fruta natural		4,00€
Tarta de queso de Albarracin con mermelada de violetas		6,50€
Torrija de pan brioche	 	6,50€
Soufflé de chocolate caliente con helado de leche merengada	   	7,00€

Los platos con este simbolo () tienen un suplemento de 5€ en la media pensión  
Los alérgenos marcados con asterisco se podrían evitar en su plato si avisa al camarero mientras le toman nota

# VINOS BLANCOS

## D.O. Somontano

Montesierra	Macabeo Chardonnay	8,50€
Viñas del Vero	Macabeo Chardonnay	9,50€
Clárima Sommos	Chardonnay, Roble	12,00€
Viñas del Vero	Chardonnay	12,00€
Viñas del Vero	Gewürztraminer	16,00€

## D.O. Campo de Borja

Azzulo	Semidulce	8,50€
Coto de Hayas	Chardonnay	9,50€

## D.O. Cariñena

Care	Chardonnay	NO DISPONIBLE
<b>Vino de la Tierra del Bajo Aragón</b>		
Lagar d'Amprius	Chardonnay	14,00€

## D.O. Rueda

Cune	Verdejo	9,00€
Ramón Bilbao	Verdejo	12,00€

## Vino de la Tierra de Castilla y León

Condesa de Leganza	Verdejo	NO DISPONIBLE
--------------------	---------	---------------

## D.O. Rías Baixas

Pazo de Villarei	Albariño	16,00€
Mar de Frades	Albariño	19,00€
Mar de Frades Magnum	Albariño	29,00€

## D.O. Yecla

Castaño	Macabeo, Chardonnay	NO DISPONIBLE
---------	---------------------	---------------

## D.O. Utiel - Requena

En la parra Nodus	Vino joven ecológico	12,00€
-------------------	----------------------	--------

# VINOS ROSADOS

## D.O. Somontano

Alquezar	Vino de Aguja	9,00€
Viñas del Vero	Tempranillo, Cabernet	9,50€

# VINOS DULCES

Vegamar	Moscatel Alejandria	14,00€
Néctar PX	Pedro Ximénez (Copa 3€)	16,00€

# CAVAS Y CHAMPAGNES

Reyes de Aragón	Brut Nature	16,00€
Anna de Codorniu BdB	Brut Nature	18,00€
J. Mur Rosé		18,00€
Juvé y Camps	Gran Reserva	26,00€
Moët & Chandon	Brut Imperial	46,00€

# VINOS TINTOS

## D.O. Somontano

Viñas del Vero	Roble	9,50€
Glárima de Sommos	Roble	12,00€
Viñas del Vero	Crianza	12,00€
La Miranda de Secastilla		15,00€

## D.O. Campo de Borja

Coto de hayas	Roble	9,50€
Bole		12,00€
Garnacha Centenaria	Roble	16,00€

## D.O. Calatayud

Baltasar Gracián	Barrica 10m.	12,00€
------------------	--------------	--------

## Vino de la Tierra - Provincia de Teruel

Tal cual. Lagar d'Amprius.		12,00€
Rubus Quercus.	Vino de Autor	14,00€
Rubus Quercus Magnum 1,5L	Vino de Autor	25,00€
Lagar d'Amprius		16,00€
Ventus	Vino ecológico	17,00€

## D.O. Madrid.

El Hombre Bala	Barrica 10m.	19,00€
----------------	--------------	--------

## Vino de la Tierra - Castilla y León

Pétalos del Bierzo		22,00€
Abadía Retuerta	Barrica 10m.	25,00€

# VINOS TINTOS

## D.O. Rioja

Viña Real Crianza	13,00€
Oinoz Crianza	13,00€
LAN Crianza	14,00€
Ramón Bilbao Crianza	16,00€
Ramón Bilbao Magnum 1,5L Crianza	28,00€
Viña Alberdi Crianza	18,00€
Marqués de Riscal Reserva	25,00€
Marqués de Murrieta Crianza	28,00€
Macan Clásico 2014	62,00€

## D.O. Ribera del Duero

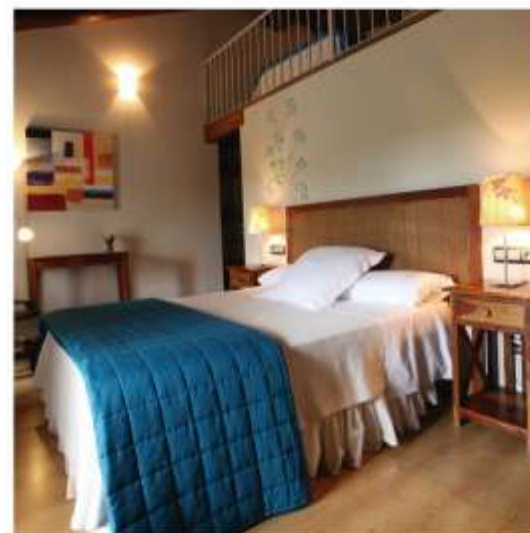
Mellior de Matarromera Roble	14,00€
Finca Resalso	16,00€
Arzuaga Crianza	23,00€
Protos '27 Crianza	25,00€
Pago de Capellanes Crianza	29,00€
Picaro del Águila Crianza	29,00€
Tomas Postigo Vino de Autor	32,00€
Malleolus Emilio Moro Crianza	35,00€
Pago de Carraovejas Crianza	38,00€
Vega Sicilia Alion	69,00€

## Otros tamaños

Borsao 3/8 Campo de Borja	7,00€
Azpilicuenta 3/8 Rioja Crianza	9,00€
Cune 3/8 Rioja Crianza	9,00€

# LA FONDA DE LA ESTACIÓN

El restaurante La Fondica forma parte del complejo La Fonda de la Estación, un hotel que dispone de 14 habitaciones. Su ubicación a apenas 15 minutos de Teruel y junto a la Vía verde de Ojos Negros - Sagunto nos convierte en un espacio perfecto donde poder descansar y desconectar de la rutina diaria.





# FONDICA EVENTS

¿Os casáis y estáis buscando un lugar donde celebrar vuestro enlace? ¿Necesita realizar un evento? Pues están en el lugar indicado para hacer de su celebración una reunión inolvidable, disponemos de un salón multiusos con capacidad de hasta 300 comensales que unido a los jardines que lo rodean hacen de nuestros espacios el sitio perfecto para sus celebraciones.



# ALÉRGENOS



GLUTEN



FRUTOS SECOS  
CON CÁSCARA



CACAHUETE



SÉSAMO



ALTRAMUCES



CRUSTÁCEOS



PESCADO



SOJA



HUEVO



LÁCTEOS



MOSTAZA



APIO



MOLUSCOS



SULFITOS

NOS PREOCUPAMOS POR SU SALUD. SI SUFRE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA AVISE A NUESTROS CAMAREROS  
MUCHAS GRACIAS



# MENÚ INFANTIL

## - Plato principal a escoger 1 o 2 -

Espirales de colores a la Bolognesa.

Sopa de fideos

Albóndigas en salsa

Pechuga de pollo empanada

San Jacobos

Croquetas caseras

Merluza rebozada

Solomillo de cerdo a la plancha\*

Chuletas de ternasco de Aragón\*\*

## - Postre a escoger 1 -

Yogurt

Huevo kínder \*\*\*

Helado - chocolate y vainilla, fresa y nata-

Fruta natural

**Menú completo (dos platos): 12€**

**Menú único (un plato): 9€**

Ambos menús sin individuales e incluyen: primer servicio de pan, aperitivo y postre.  
Comuníquese a nuestro personal de sala cualquier alergia o intolerancia

(\*) Incremento 1€

(\*\*) Incremento 2€

(\*\*\*) Incremento 0.80€



La Fonda de la estación, Ctra de la Estación, s/n La Puebla de Valverde (Teruel)  
Tlf: 978670467  
[www.lafondadelaestacion.com](http://www.lafondadelaestacion.com) [www.fondicaevents.es](http://www.fondicaevents.es)