

“PARA ABRIR BOCA”

- 2.50 · **La Coca de vidrio con tomate y aceite virgen**
- 12.00 · **Jamón Ibérico de bellota**
- 10.50 · **Anchoas del Catábrico**
- 6.00 · **Queso de la Garrotxa**
- 5.50 · **Las BRAVAS** con alioli de azafrán y chipotle
- 9.90 · **Los CRUJIENTES de escalibada** y "manteca colorá"
- 8.00 · **BUÑUELOS de bacalao** al "ajoarriero"
- 13.00 · **CALAMARES** en tempura con mayonesa de lima y jengibre
- 7.00 · **HUMMUS de setas**, caviar de arenque y crujientes de trigo

“EMPEZAMOS POR LO FRESCO...”

- 8.50 · Ensalada de **SALMÓN** tomate, patata, huevo duro regado con vinagreta de olivas y anchoas
- 8.00 · Ensalada **LA NOVA FONDA** con tomate de temporada, olivas kalamata y cebolleta
- 8.50 · **LA ORFILA** espinacas frescas, gorgonzola, manzana verde, nueces, y nuestra salsa de mostaza, miel y soja

“MANOS A LA OBRA...”

- 9.50 · **CANELONES** de asado, bechamel de almendras y “crumble” de parmesano
- 11.00 · **TAGLIATELLE** con carbonara trufada
- 11.50 · **RISOTTO** de setas, foie y parmesano
- 13.80 · **ARROZ DE COSTA**, con sepia, cáscaras y crustáceos
- 13.80 · **ARROZ de la Dehesa**, con costillita Ibérica

“PASANDO POR EL MAR...”

- 15.00 · **FRICANDÓ** de vieiras y cansalada de cuello a la "manteca negra"
- 15.00 · **TATAKI** de atún rojo, a la flama, tabulé i "ajoverde"
- 15.00 · **BACALAO** de Islándia a la llauna
- 15.00 · **TARTAR** de atún rojo al estilo oriental

“...Y POR LA MONTAÑA”

- 15.50 · **STEAK TARTAR** de La Nova Fonda
- 13.50 · **COSTILLAR** de cerdo Ibérico, cocinado a baja temperatura y lacado a la barbacoa
- 12.50 · **EL MELOSO de ternera** para comérselo sin cuchillo
- 14.50 · **MUSLO de pato** confitado a la pequinesa

“Y HABLANDO DE BRASAS...”

- 19.00 · **FILETE** de ternera de Gerona
- 12.50 · **CORDERO** (costillas medianas y palpas)
- 7.00 · **BOTIFARRA fresca**
- 8.00 · **POLLO de payés**
- 12.00 · **SECRETO Ibérico**
- 12.00 · **MAGRET** de pato con frutos rojos

TOPPINGS...

Patatas rubias o al “caliu”
Judías blancas

Escalibada
Alioli
Romesco
Manteca Café París
Chimichurri

“SIN OLVIDAR LO DULCE”

3.50 · **EI FLAN** casero con garrapiñadas
4.00 · **PASTEL DE QUESO** de la casa
5.00 · **CARROT CAKE**
5.00 · **PANNA COTTA** de Bailey's, chantilly i crumble de chocolate y café
6.00 · **COULANT** de chocolate con helado de avellanas
5.00 · **MÚSICO** con moscatel
3.50 · **HELADOS y SORBETES** caseros
5.00 · **CRUMBLE** de manzana con crema catalana y frutos rojos