



LA ESENCIA Y ESPÍRITU DE LA FONDA EL ÚNICO RELAIS & CHÂTEAUX DE ANDALUCÍA

Bienvenidos a La Fonda,

Donde cada plato es una celebración de la temporada, la tradición y la excelencia culinaria. Sumérjase en una experiencia gastronómica única, donde la calidad de nuestros productos locales y de kilómetro cero se fusionan con nuestra pasión por la cocina.

En La Fonda, honramos nuestra tierra y nuestras raíces, creando cada plato con amor y dedicación. Nuestro compromiso con la sostenibilidad y el respeto por el entorno se refleja en cada detalle, desde el origen de nuestros ingredientes, hasta la presentación en tu mesa.

Descubra la esencia de nuestros sabores en cada bocado, en cada aroma, en cada momento compartido en nuestro restaurante. Te invitamos a disfrutar de una experiencia gastronómica que va más allá de la comida: es un viaje de los sentidos, un homenaje a la riqueza de nuestra tierra y a la pasión por la buena mesa.

¡Bienvenidos a La Fonda, donde el alma de la cocina cobra vida en cada plato!

Juan Cruz Escarrá

Chef Ejecutivo de La Fonda



MR: Maridaje recomendado. No incluido en el precio.

ENTRANTES

Croquetas cremosas

de kale negro con tartar de carabinero

10€

MR: Manzanilla Pastora

Ensalada de espinacas baby

Con anacardo al estilo cantonés, rulo de queso de cabra a la plancha
peras asadas y lascas de alcachofas braseadas

12€

MR: Wolfberger Riesling 2021

Espárragos en texturas

Acompañados de salmónete curado y crumble de morbier

18€

MR: Terras mancás 2022

Mazamorra cordobesa

Acompañada de pasas sultanas en aceite de argan, teja de anchoas
y boquerones en vinagre

15€

La típica de Córdoba es una sopa fría, similar al ajoblanco, pero más densa, o al salmorejo, pero sin el tomate. Se cree que su origen es romano, debido a la inclusión en el tratado culinario de Apicio de un plato elaborado de majado de pan, aceite, vinagre, agua y ajo. Su antigua presencia en la cocina española hace probable que cediera su nombre a los majados de Hispanoamérica

MR: Finca La Caraballas, Chardonnay 2015

ENTRE PLATOS

Freekeh cremoso

de carabineros asados al Jisper y alioli de coral

19€

MR: Finca La Caraballas, Chardonnay 2015

Puerros en doble cocción al Jisper

Acompañados de morcilla al amontillado, sifón de queso payoyo y chalota crispy

16€

MR: Mirlo Viognier 2022

Si tiene alguna intolerancia o alergia, no dude en pedir información a nuestro personal

MR: Maridaje recomendado. No incluido en el precio.

PRINCIPALES

Rack de Cordero lechal a la brasa

Vegetales asados, condimento mediterráneo y demiglace de cordero

35€

MR: Deja vú Rosé, tempranillo 2022

Pollo picantón

Sazonado en aceite de hierbas y limón acompañado de maíz y milhojas de patatas

25€

MR: Piú Garnacha 2022

Carrillada ibérica de Ronda

Sobre puré de patatas "Joel Robuchon", chips de patata ratte, salsa demiglace al amontillado

28€

Cada carrillera es una pieza única, con una textura y un sabor inolvidable. Proceden de la selección de los mejores cerdos de una granja de Ronda donde los animales crecen en total libertad y se alimentan de las bellotas del campo.

MR: Miguelon Tempranillo 2017

Pesca del día

Acompañada de hinojo y pak choi asados a la brasa, salsa criolla y micro mezclum de brotes.

25€

MR: Godelia Godello 2019

Si tiene alguna intolerancia o alergia, no dude en pedir información a nuestro personal

A LA BRASA

Selección diaria de la mejor carne, pescado y marisco,
preparados en nuestro horno de leña

Todas nuestras carnes van acompañadas con 1 guarnición y 1 salsa

CARNES

15- 30 días de maduración

Entrecote Origen 39€ (300gr)

Entrecote Marela 48€ (300gr)

Chuletón 130€ (1kg)

Solomillo 30€ (200gr)

Entraña 25€ (200gr)

PESCADOS

Le proponemos todos los días nuestra selección de pescados, mariscos y crustáceos, de la pesca local e ibérica, al igual que nuestra carne, de pura tradición española

ACOMPañAMIENTOS

Milhojas de patatas crispy

Tostón de patata a la mostaza
y condimento mediterráneo

Boniato asado al Jospet con nata agria

Ensalada de temporada

Vegetales asados

Pimientos de Padrón

SALSAS

Demiglace

Chimichurri

Salsa Criolla

Beurre blanc al miso

Alioli de ajo confitado

Acompañamiento extra 6€

Salsa extra 3€

Si tiene alguna intolerancia o alergia, no dude en pedir información a nuestro personal

MR: Maridaje recomendado. No incluido en el precio.

POSTRES

TABLA DE QUESOS

Selección de quesos locales
de primera calidad acompañado de frutas de
temporada y mermeladas

18€

DULCE

Merengada

Helado de queso Payoyo sobre bizcocho tres leches,
merengue quemado aromatizado con naranja negra

12€

MR: Vino dulce natural Callejón del Crimen, Chardonnay

Los limones de mi tierra

Tartaleta cremosa de limón de Málaga, helado de
bergamota y almendra tostada

10€

MR: Cocktail Earl Grey

Milhojas de cacao malagueño

Namelaka de chocolate y haba tonka, gel de
mucílago de cacao, helado de algarroba

14€

Fruto de nuestra búsqueda del producto local, hemos
encontrado cacao en Málaga: un pequeño patacón en La
Axarquía que ha logrado cultivar cacao de origen 100%
malagueño, convirtiéndose así en la primera plantación de este
producto en toda Europa.

MR: Vino naranja Oliveros, Pedro Ximenez

Si tiene alguna intolerancia o alergia, no dude en pedir información a nuestro personal