



FONDA EUROPA

Restaurant & Hotel



2016-17

EL VERMUT

- Llonganissa de la Garriga 3,60€
Banderilles del Born 3,20€ (2 unitats)
Pa amb tomàquet amb pernil de Terol 5,50€
Croquetes formidables 6,60€ (4 unitats)
Bunyols de bacallà 6,60€ (6 unitats)
Calamars en tempura 7,50€
Musclos de roca a la brava 6,80€
Paperina de verdures 7,20€
Platillo de patés de la casa 8,90€
Anxoves de l'Escala 12,40€
Gambes d'Arenys a la planxa 14,80€

AMANIDES I ENTRANTS

- Amanida d'enciams i verdures de temporada 7,60€
Carn de perol a la vinagreta 8,50€
El nostre xató 9,40€
Amanida de salmó marinat 8,80€
Tàrtar de tonyina 12,60€
Cargols sofregits a la llauna 12,50€
Sopa de peix amb entrebancs 11,80€
Els macarrons de rostit a la catalana 8,20€
Truita de mongetes amb bacallà i botifarra al romesco 7,70€
Carxofes farcides amb brandada 10,20€
Saltejat de verdures dels pagesos locals 9,20€
Mongetes del ganxet de Palou sortint de l'olla 9,50€
(amb pilota, xulla, botifarra negra i ceba al cop de puny)

IVA inclòs / El pa posat a taula 1,40€ / Peix protegit contra l'anisakis

ELS NOSTRES CLÀSSICS MÉS POPULARS

- Escudella i carn d'olla 14,00€
Canelons Fonda Europa 12,50€
Cap i pota 9,50€
Xai del Montseny a les dotze cabeces d'all 18,50€
Paella Parellada 16,80€
Filet a la broix 24,00€ (mínim 2 raccions)

MAR

- Calamarcets a la planxa amb all i julivert sobre cruixent de patata 14,50€
Ratjada a l'all cremat 16,50€
Steak de tonyina 18,50€
Bacallà gratinat amb patates i muselina d'all 19,50€
Bacallà amb mel i poma 19,50€
Tronc de lluç de Galícia a la planxa 19,50€
La sarsuela de peix de tota la vida 21,00€

...I MUNTANYA

- Les tres botifarres de la Garriga amb seques 8,80€
Melós de vedella amb ratafia i picada 12,80€
Peus de porc amb sípia 11,50€
Ànec amb olives 15,80€
Pollastre de diumenge a la brasa 12,40€
Costelles de xai a la brasa 15,90€
Magret d'ànec amb salsa de ceps 17,50€
Filet de vedella al blau dels Pirineus 24,00€

DINAR DE VIATJANT 18€

(Pels dies feiners, proposem un dinar a preu fet, pensat per als hostes de la casa i viatjants en general)

ENTRANT

Amanida il·lustrada

SEGON A ESCOLLIR

Arròs de la casa
Escudella i carn d'olla

POSTRES O CAFÉ

Aigua, cervesa, refresc o copa de vi



EL VERMUT

- Longaniza de la Garriga 3,60€
Banderillas del Born 3,20€ (2 unidades)
Pan con tomate y jamón de Teruel 5,50€
Croquetas formidables 6,60€ (4 unidades)
Buñuelos de bacalao 6,60€ (6 unidades)
Calamares en tempura 7,50€
Mejillones de roca a la brava 6,80€
Paperina de verduras 7,20€
Platillo de patés de la casa 8,90€
Anchoas de la Escala 12,40€
Gambas de Arenys a la plancha 14,80€

ENSALADAS Y ENTRANTES

- Ensalada de lechugas y verduras de temporada 7,60€
Carne de perol (matanza) a la vinagreta 8,50€
Nuestro *xató* 9,40€
Ensalada de salmón marinado 8,80€
Tártaro de atún 12,60€
Caracoles fritos a la *llauna* 12,50€
Sopa de pescado con tropezones 11,80€
Los macarrones con rustido a la catalana 8,20€
Tortilla de judías con bacalao y butifarra al romesco 7,70€
Alcachofas rellenas con brandada 10,20€
Salteado de verduras de los campesinos locales 9,20€
Judías de ganchillo de Palou salidas de la olla 9,50€
(con albóndiga, tocino, butifarra negra y cebolla "al puñetazo")

IVA incluido / Servicio de pan 1,40 € / Pescado protegido contra el anisakis

NUESTROS CLÁSICOS MÁS POPULARES

- Escudella y carn d'olla* (cocido catalán) 14,00€
Canelones Fonda Europa 12,50€
Cap i pota 9,50€
Cordero del Montseny a las doce cabezas de ajo 18,50€
Paella Parellada 16,80€
Filete a la *broche* 24,00€ (mínimo 2 raciones)

MAR

- Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil sobre crujiente de patata 14,50€
Rajada al ajo quemado 16,50€
Steak de atún 18,50€
Bacalao gratinado con patatas y muselina de ajo 19,50€
Bacalao con miel y manzana 19,50€
Tronco de merluza de Galicia a la plancha 19,50€
Zarzuela de pescado de toda la vida 21,00€

...Y MONTAÑA

- Las tres butifarras de la Garriga con alubias 8,80€
Meloso de ternera con ratafia y *picada* 12,80€
Pies de cerdo con sepia 11,50€
Pato con aceitunas 15,80€
Pollo de domingo a la brasa 12,40€
Chuletas de cordero a la brasa 15,90€
Magret de pato con salsa de setas 17,50€
Filete de ternera al azul de los Pirineos 24,00€

MENÚ DEL VIAJANTE 18€

(Una propuesta de almuerzo para los días laborables, pensada para los huéspedes de la casa y viajeros en general)

ENTRANTE

Ensalada ilustrada

SEGUNDO A ELEGIR

Arroz de la casa
Escudella i carn d'olla

POSTRE O CAFÉ

Agua, cerveza, refresco o copa de vino



L'HEURE DU VERMOUTH

- Llonganissa* (saucisse) de la Garriga 3,60€
Les petites brochettes du Born 3,20€ (2 unités)
Pain à la tomate et jambon de Teruel 5,50€
Nos merveilleuses croquettes 6,60€ (4 unités)
Beignets de morue 6,60€ (6 unités)
Calamars en tempura 7,50€
Moules de roche dans leur sauce piquante 6,80€
Cornet de légumes 7,20€
Assiette de pâtés maison 8,90€
Anchois de L'Escala 12,40€
Gambas d'Arenys grillées 14,80€

SALADES ET ENTRÉES

- Salade de laitue et légumes de saison 7,60€
Confit de porc à la vinaigrette 8,50€
Xató (salade de scarole, thon et morue) 9,40€
Salade de saumon mariné 8,80€
Tartare de thon 12,60€
Escargots *a la llauna* (frits et passés au four) 12,50€
Soupe de poisson avec morceaux 11,80€
Macaroni à la catalane aux miettes de rôti 8,20€
Omelette de haricots, morue et *botifarra* (saucisse) à la sauce romesco 7,70€
Artichauts farcis et leur brandade 10,20€
Sauté de légumes des potagers du coin 9,20€
Haricots secs de Palou sortis tout droit de la marmite 9,50€
(avec boulette, lard, boudin noir et oignon broyé au poing)

TVA incluse / Pain de table 1,40 € / Poisson protégé contre l'anisakis

NOS CLASSIQUES LES PLUS POPULAIRES

- Escudella i carn d'olla* (pot-au-feu) 14,00€
Cannelloni Fonda Europa 12,50€
Cap i pota (tête et pieds de porc) 9,50€
Agneau du Montseny aux douze têtes d'ail 18,50€
Paella Parellada 16,80€
Filet à la broche 24,00€ (pour 2 pers. min.)

MER

- Petits calamars grillés à la persillade sur leur croustillant de pomme de terre 14,50€
Raie à l'ail brûlé 16,50€
Steak de thon 18,50€
Morue gratinée aux pommes de terre et à la mousseline d'ail 19,50€
Morue au miel et à la pomme 19,50€
Tronçon de colin de Galice grillé 19,50€
Zarzuela de poisson traditionnelle 21,00€

...ET MONTAGNE

- Trois *botifarres* (saucisses) de la Garriga aux haricots secs 8,80€
Fondant de veau au ratafia et au hachis 12,80€
Pieds de porc à la seiche 11,50€
Canard aux olives 15,80€
Poulet du dimanche grillé 12,40€
Côtelettes d'agneau grillées 15,90€
Magret de canard à la sauce de cèpes 17,50€
Filet de veau au bleu des Pyrénées 24,00€

DÉJEUNER DU VOYAGEUR 18€

(Une formule à prix fixe, en semaine, pensée pour nos hôtes et pour les voyageurs en général)

ENTRÉE

Salade composée

PLAT AU CHOIX

Riz de la maison
Escudella i carn d'olla

DESSERT OU CAFÉ

Eau, bière, soda ou verre de vin



APPETISERS

Llonganissa (Catalan dry-cured pork sausage) from la Garriga 3,60€

El Born skewered appetisers 3,20€ (2 units)

Bread with tomato and Teruel ham 5,50€

Our delicious croquettes 6,60€ (4 units)

Cod fritters 6,60€ (6 units)

Calamari fried in tempura batter 7,50€

Mussels with a spicy dressing 6,80€

Cone of vegetables 7,20€

Portion of house patés 8,90€

Anchovies from l'Escala 12,40€

Shrimp from Arenys cooked on a griddle 14,80€

SALADS AND STARTERS

Seasonal lettuce and vegetable salad 7,60€

Stewed pork meat served with vinaigrette 8,50€

Xató (escarola, tuna and cod salad) 9,40€

Marinated salmon salad 8,80€

Tuna tartare 12,60€

Roasted snails (seasoned and cooked) 12,50€

Fish soup with chunks of fish 11,80€

Maccheroni with Catalan roasted veal sauce 8,20€

Bean omelette with cod and romesco *botifarra* 7,70€

Stuffed artichokes with brandade 10,20€

Local farmers' vegetable sauté 9,20€

Panfried Palou Ganxet beans 9,50€

(with meatballs, bacon, black *botifarra* and crushed onion)

OUR MOST POPULAR TRADITIONAL DISHES

Escudella i carn d'olla (Catalan stockpot) 14,00€

Fonda Europa cannelloni 12,50€

Cap i pota (tripe) 9,50€

Montseny lamb roasted with twelve heads of garlic 18,50€

Parellada paella 16,80€

Braised beef filet 24,00€ (minimum 2 portions)

SEA

Grilled baby squid on a bed of crispy potatoes and garlic and parsley 14,50€

Ray with burnt garlic 16,50€

Tuna steak 18,50€

Cod baked *au gratin* with potatoes and garlic mousseline 19,50€

Cod cooked with honey and apple 19,50€

Grilled hake from Galicia 19,50€

Traditional fish *zarzuela* 21,00€

...AND MOUNTAIN

Three *botifarres* (Catalan pork sausages) and white beans 8,80€

Succulent veal with ratafia and chopped vegetables 12,80€

Pig's trotters with cuttlefish 11,50€

Duck with olives 15,80€

Chargrilled Sunday chicken 12,40€

Chargrilled lamb chops 15,90€

Duck magret with mushroom sauce 17,50€

Beef filet with Pyrenees blue cheese sauce 24,00€

TRAVELLER'S LUNCH 18€

(Set-price weekday lunch specials, with the hotel's guests and general travellers in mind)

STARTER

Mixed salad

MAIN COURSE TO CHOOSE

Chef's rice

Escudella i carn d'olla

DESSERT OR COFFEE





Water, beer, soft drink or glass of wine



VINS DE LA CASA / HOUSE WINE

Garnatxa blanca de Capçanes 7,80€
Trepat Rosat de tiratge de Sarral 7,80€
Negre collita del celler de Montsant 7,80€
Cava brut Extra Perlo 9,90€

VINS A COPEES

 Copa de vi de la casa 2,20€
 Copa de cava 2,50€
 Copa selecció *Uvas felices* 3,80€
 Porró - decanter *Uvas felices* 40 cl 10,00€



CAVA ROSAT

Trepat Brut de la Conca del Barberà 11,60€
Raventós i Blanc de Nit 2013 26,50€

CAVA

Rovellats Premier Brut 16,50€
Josep M^a Ferret Guasch Brut Nature
Reserva 17,50€
Oriol Rossell Brut Nature 18,00€
Aire Brut Nature 2011 18,00€
Llopart Reserva Brut Nature 23,50€ **ECO**
Juvé & Camps Essential Xarel.lo 26,70€
Torelló Brut Nature 27,70€
Mestres Cupatges Barcelona Brut 27,70€
Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva
2009 30,80€ **BIO**

CHAMPAGNE

Delamotte Brut 44,00€
Bollinger Special Cuvée Brut 68,00€

BLANCS / BLANCOS / WITE

ALELLA

Serralada de Marina (Martorelles) 12,50€
Raventós Alella Clàssic Pansa Blanca 2015
16,30€

PLA DE BAGES

Abadal Picapoll 2015 22,40€

PENEDÈS

Torre del Veguer Muscat 2015 16,30€
Llopart Clos dels Fòssils 2015 18,40€ **ECO**
Gramona Gessamí 2015 18,80€
Celler Credo Aloers 2014 19,90€ **BIO**

EMPORDÀ

Espelt Quinze Roures 2015 18,40€

TERRA ALTA

L'Indià Blanc 2015 18,20€

COSTERS DEL SEGRE

Tomàs Cusiné Auzells 2015 18,40€
Castell del Remei Oda Blanc 2014 18,20€

MONTSANT

Orto Blanc D' Orto 2015 23,60€
Trossos Sants 2015 27,60€ **ECO**

PRIORAT

Mas Alta Els Pics Blanc 2015 20,70€

RUEDA

Basa Blanco 2015 13,80€
Martivillí Sauvignon Blanc 2015 14,30€
Belondrade Quinta Apolonia 2014 22,40€

RIOJA

Muga Blanco 2015 17,40€
Palacios Remondo Pláacet Valltomelloso 2013
27,60€

GALICIA - VALDEORRAS

Guitian Godello 2015 21,40€

GALICIA - RIBEIRA SACRA

Ponte da Boga Albariño 2015 22,40€
Lapola Blanco 2015 25,50€ **BIO**

GALICIA - RÍAS BAIXAS

Pazo Barrantes Albariño 2015 24,20€

ROSATS / ROSADOS / ROSÉ**ALELLA**

Alta Alella Parvus cabernet Rosé 2015 16,60€

EMPORDÀ

Espelt Coralí Rosat 2015 12,80€

PENEDÈS

Gran Caus Rosat Merlot 2015 23,90€

PROVENCE

Miraval Rosé 2015 34,80€

NEGRES / TINTOS / RED**ALELLA**

Alta Alella Parvus Syrah 2014 23,50€

MONTSANT

Mas Collet Negre 2014 14,80€

Brunus 2012 21,90€

Dido La Universal 2013 24,80€ **BIO**

Les Sorts Vinyes Velles 2013 26,60€

PENEDÈS

Augustus Merlot-Syrah 2014 15,90€

Gran Cans Terraprima Negre 2012 18,60€

Pas Curtei 2014 24,90€

Pardas Collita Roja 2013 32,80€ **BIO**

TERRA ALTA

Llàgrimes de Tardor 2013 17,20€

BALEARS - MALLORCA

12 Volts 2014 28,50€

EMPORDÀ

Espelt Vidiví 2014 14,80€

Perelada 5 Fincas Reserva 2013 22,50€

COSTERS DEL SEGRE

Tomàs Cusiné Vilosell 2014 19,60€

Castell del Remei 1780, collita 2009 38,30€

PRIORAT

Les Cousins L'Inconscient 2015 19,70€

Les Crestes 2015 24,80€

Camins del Priorat 2015 28,90€

Negre de Negres 2014 36,50€

Les Terrasses Vinyes Velles 2015 43,50€

Dofi 2012-2014 138€

CONCA DE BARBERÀ

Cara Nord Negre 2014 17,50€

Josep Foraster Trepal 2014 21,80€

BIERZO

Desc. J. Palacios Pétalos del Bierzo 2014
24,30€

TORO

Flor de Vetus 2014 15,80€

JUMILLA

Carchelo Altico Syrah 2013 16,80€

CAMPO DE BORJA

Borsao Tres Picos 2014 29,80€

RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro Finca Resalso 2015 13,80€

Vizcarra Senda del Oro Roble 2015 16,70€

Venta las Vacas 2014 21,80€

Alonso del Yerro 2012 34,80€

Pago de los Capellanes Crianza 2013 35,80€

Finca Villacreces 2012 39,50€

Hacienda Monasterio 2013 49,60€

RIOJA

Sierra Cantabria Selección 2014 13,80€

Izadi Crianza 2013 15,50€

Palacios Remondo La Montesa 2013 21,50€

Allende 2009 27,00€

Marqués de Murrieta Reserva 2011 28,70€

Remelluri Reserva 2009 34,50€

L. Heredia Tondonia Reserva 2004 36,50€

Muga Reserva 2011 42,70€

San Vicente 2012 58,00€



BONUS FONDA

Sopar a la carta amb les últimes novetats d'Uvas Felices
& Habitació doble & Esmorzar del país
80x2 (160€ per a 2 persones, IVA inclòs)

Cena a la carta con las últimas novedades de Uvas Felices
& Habitación doble & Desayuno tradicional
80x2 (160€ per a 2 personas, IVA incluido)

Dinner a la Carte with the latest news of Uvas Felices
& Double room & fork breakfast
80x2 (160€ for two people, VAT included)



ANSELM CLAVÉ 1, 08402 GRANOLLERS. TEL 938 700 312