



FONDA EUROPA

Restaurant & Hotel



2017

EL VERMUT

- Llonganissa de la Garriga 3,60€
- Pa amb tomàquet i pernil de Terol 5,50€
- Bunyols de bacallà 6,60€/ 6 uni.
- Croquetes formidables 6,60€/ 4 uni.
- Paperina de verdures 7,50€
- Musclos de roca a la brava 7,50€
- Calamars en tempura 7,90€
- Platillo de patés de la casa 8,90€
- Daus de morro de bacallà amb romesco 9,80€
- Anxoves de l'Escala 12,40€
- Gambes d'Arenys a la planxa 14,80€
- Pernil ibèric de gla "Joselito" (70 gr) 19,50€

AMANIDES I ENTRANTS

- Amanida d'enciams i verdures de temporada 7,60€
- Empedrat de bacallà amb mongetes del ganxet 8,80€
- Tàrtar de tonyina 12,60€
- Entremesos de peix 17,00€
(salmó, gamba i verat amanits, tonyina i seitó marinats)
- Vichyssoise de gambes 14,90€
- Milfulles d'albergínia amb verdures 7,60€
- Els macarrons de rostit a la catalana 8,20€
- Saltejat de verdures al fogó 9,20€
- Ous ferrats amb patates rosses i foie 10,50€
- Cargols sofregits a la llauna 12,50€

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 racions)

MAR

- Calamarcets a la planxa amb all i julivert sobre patata al forn 14,50€
- Salmó dels mars del Nord a la bearnesa 16,50€
- Steak de tonyina a la planxa 18,50€
- Bacallà amb samfaina de l'hort 19,50€
- Bacallà gratinat amb patates i muselina d'all 19,50€
- Suprema de lluç de Galícia a la planxa amb vinagreta de verdures 19,50€
- Rap allagostat amb salsa tàrtara 19,80€
- Simitomba de peixos de la costa 21,00€

... I MUNTANYA

- Les tres botifarres de la Garriga amb seques 11,50€
- Peus de porc amb bolets i picada 11,50€
- Pollastre de diumenge a la brasa 12,40€
- Rosbif amb salsa de gra de mostassa i tàrtara 12,50€
- Fricandó de vedella amb olives 12,80€
- Costelles de xai a la brasa 15,90€
- Magret d'ànec a la brasa amb patates rosses 17,50€
- Filet de vedella al blau dels Pirineus 24,00€

DINAR DEL 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
Platillo del dia

POSTRES O CAFÈ

Aigua, cervesa, refresc o copa de vi



EL VERMUT

- Longaniza de la Garriga 3,60€
Pan con tomate y jamón de Teruel 5,50€
Buñuelos de bacalao 6,60€/ 6 uni.
Croquetas formidables 6,60€/ 4 uni.
Paperina de verduras 7,50€
Mejillones de roca a la brava 7,50€
Calamares en tempura 7,90€
Platillo de patés de la casa 8,90€
Dados de lomo de bacalao con romesco 9,80€
Anchoas de la Escala 12,40€
Gambas de Arenys a la plancha 14,80€
Jamón ibérico de bellota “Joselito” (70 gr) 19,50€

ENSALADAS Y ENTRANTES

- Ensalada de lechugas y verduras de temporada 7,60€
Empedrat de bacalao con judías del *ganxet* 8,80€
Tártar de atún 12,60€
Entremeses de pescado 17,00€
(salmón, gamba y caballa aliñados, atún y boquerón marinados)
Vichyssoise de gambas 14,90€
Milhojas de berenjena con verduras 7,60€
Macarrones a la catalana 8,20€
Salteado de verduras al fogón 9,20€
Huevos fritos con patatas y foie 10,50€
Caracoles sofritos a la *llauna* 12,50€

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 *broix* 24,00€ (mínimo 2 raciones)

MAR

- Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil sobre patata al horno 14,50€
Salmón de los mares del Norte a la bearnesa 16,50€
Steak de atún a la plancha 18,50€
Bacalao con *samfaina* de la huerta 19,50€
Bacalao gratinado con patatas y muselina de ajo 19,50€
Suprema de merluza de Galicia a la plancha con vinagreta de verduras 19,50€
Rape alangostado con salsa tártara 19,80€
Simitomba de pescados de la costa 21,00€

... Y MONTAÑA

- Las tres butifarras de la Garriga con judías 11,50€
Pies de cerdo con setas y *picada* 11,50€
Pollo de domingo a la brasa 12,40€
Rosbif con salsa de grano de mostaza y tártara 12,50€
Fricandó de ternera con aceitunas 12,80€
Costillas de cordero a la brasa 15,90€
Magret de pato a la brasa con patatas fritas 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
Platillo del día

POSTRE O CAFÉ

Agua, cerveza, refresco o copa de vino



L'HEURE DU VERMOUTH

- Llonganissa* (saucisse) de la Garriga 3,60€
Pain à la tomate et jambon de Teruel 5,50€
Beignets de morue 6,60€/ 6 un.
Nos merveilleuses croquettes 6,60€/ 4 un.
Cornet de légumes 7,50€
Moules de roche dans leur sauce piquante 7,50€
Calamars en tempura 7,90€
Assiette de pâtés maison 8,90€
Dés de filet de morue à la sauce romesco 9,80€
Anchois de L'Escala 12,40€
Gambas d'Arenys grillées 14,80€
Jambon ibérique de bellota "Joselito" (70 g) 19,50€

SALADES ET ENTRÉES

- Salade de laitue et de légumes de saison 7,60€
Empedrat (salade de morue et de haricots secs) 8,80€
Tartare de thon 12,60€
Hors-d'œuvre de poissons 17,00€
(saumon, gamba et maquereau assaisonnés, thon et anchois frais marinés)
Vichyssoise aux gambas 14,90€
Millefeuille d'aubergine aux légumes 7,60€
Macaroni à la catalane aux miettes de rôti 8,20€
Sauté de légumes 9,20€
Œufs au plat, frites et foie gras 10,50€
Escargots a la *llauna* (frits et passés au four) 12,50€

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. minimum)

MER

Petits calamars grillés à la persillade sur leurs pommes de terre au four 14,50€

Saumon des mers du nord à la béarnaise 16,50€

Steak de thon grillé 18,50€

Morue et ratatouille du potager 19,50€

Morue gratinée aux pommes de terre et à la mousseline d'ail 19,50€

Suprême de colin de Galice grillé et sa vinaigrette de légumes 19,50€

Lotte de mer à la sauce tartare 19,80€

Simitomba (ragoût de poissons de la côte à l'aïoli) 21,00€

... ET MONTAGNE

Les trois *botifarres* (saucisses) de la Garriga aux haricots secs 11,50€

Pieds de porc aux champignons et au hachis 11,50€

Poulet du dimanche grillé 12,40€

Rosbif à la sauce de graines de moutarde et tartare 12,50€

Fricandeau de veau aux olives 12,80€

Côtelettes d'agneau grillées 15,90€

Magret de canard grillé et frites 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

Assiette du jour

DESSERT OU CAFÉ

Eau, bière, soda ou verre de vin



APPETISERS

- Llonganissa* (Catalan dry-cured pork sausage) from La Garriga 3,60€
Teruel ham with bread and tomato 5,50€
Cod fritters 6,60€/ 6 uni.
Our delicious croquettes 6,60€/ 4 uni.
Cone of vegetables 7,50€
Mussels with a spicy dressing 7,50€
Calamari fried in tempura batter 7,90€
Portion of house patés 8,90€
Diced cod with Romesco sauce 9,80€
Anchovies from l'Escala 12,40€
Shrimp from Arenys cooked on a griddle 14,80€
"Joselito" Iberian acorn-fed ham (70 gr) 19,50€

SALADS AND STARTERS

- Seasonal lettuce and vegetable salad 7,60€
White *ganxet* bean and cod salad 8,80€
Tuna tartare 12,60€
Fish starter 17,00€
(salmon, shrimp and mackerel salad with marinated tuna and anchovies)
Shrimp vichyssoise 14,90€
Aubergine and vegetable mille-feuille 7,60€
Maccheroni with Catalan roasted veal sauce 8,20€
Vegetable sauté 9,20€
Fried eggs with chips and foie 10,50€
Roasted snails (seasoned and cooked) 12,50€

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 of two people)

SEA

Grilled baby squid on a bed of oven-baked potatoes with garlic and parsley 14,50€

Salmon from the northern seas with Béarnaise sauce 16,50€

Grilled tuna steak 18,50€

Cod with ratatouille from the vegetable garden 19,50€

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

Grilled supreme of hake from Galicia with a vegetable vinaigrette 19,50€

Monkfish with tartar sauce 19,80€

Coastal fish *simitomba* (white fish stew with garlic and oil) 21,00€

... AND MOUNTAIN

Three *botifarres* (Catalan pork sausages) from La Garriga and white beans 11,50€

Pig's trotters with wild mushrooms and chopped vegetables 11,50€

Chargrilled Sunday chicken 12,40€

Roast beef with grainy mustard and tartar sauce 12,50€

Beef fricandó with olives 12,80€

Chargrilled lamb chops 15,90€

Grilled duck magret with chips 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

Dish of the day

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€
- Xampanyet de Martorelles (pansa blanca) 9,90€
- Manzanilla Papirusa (Lustau) 3/8 14,00€

VINS A COPES / WINE BY THE GLASS

-  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 / CAVA ROSÉ

- Trepat Brut de la Conca del Barberà 11,60€
- Raventós i Blanc de Nit 2014 26,50€

CAVA

- Cava Brut Extra Perlo 9,90€
- Rovellats Premier Brut 16,50€
- J.M Ferret i Guasch Brut Nature Reserva 17,50€
- Oriol Rossell Brut Nature 18,00€
- Aire Brut Nature 18,00€
- Llopart Reserva Brut Nature 23,50€ **ECO**
- Juvé & Camps Essential Xarel.lo 26,70€
- Torelló Brut Nature Gran Reserva 27,70€
- Mestres Cupatge Barcelona Brut 27,70€
- Recaredo Terrers Brut Nature Gr. Rva 2010 30,80€ **BIO**
- Jaume de Codorniu 49,00€

CHAMPAGNE

- Delamotte Brut 44,00€
- Bollinger Spécial Cuvée Brut 68,00€

BLANCS / BLANCOS / WITE

ALELLA

Serralada de Marina (Martorelles) 12,50€
Raventós de Alella Clàssic Pansa Blanca 2016
16,30€ **ECO**

PENEDÈS

Torre del Veguer Muscat 2016 16,30€
Llopart Clos dels Fòssils 2015 18,40€ **ECO**
Gramona Gessamí 2016 19,50€
Gran Caus blanc 2015 23,50€ **ECO**

EMPORDÀ

Clos D'Agon Amic 2016 21,80€

TERRA ALTA

L'Indià Blanc 2015 18,20€

COSTERS DEL SEGRE

Castell del Remei Oda Blanc 2015 18,20€
Tomàs Cusiné Auzells 2016 18,40€ **ECO**

MONTSANT

Orto Blanc de Orto 2015 23,60€ **ECO**

PRIORAT

Mas Alta Artigas 2015 36€ **BIO**

RUEDA

Basa 2016 13,80€
Martivillí Sauvignon Blanc 2016 14,30€
Belondrade y Lurton Quinta Apolonia 2016 22,40€

RIOJA

Muga Blanco 2016 17,40€
Palacios Remondo Pláacet Valtomelloso 2014 27,60€

GALICIA - VALDEORRAS

Gutián Godello 2016 21,40€
Louro 2016 21,80€ **BIO**

GALICIA - RIBEIRA SACRA

Ponte da Boga Albariño 2016 22,40€ **ECO**

GALICIA - RÍAS BAIXAS

Pazo Barrantes Albariño 2015 24,20€

ALSACE

Kreydenweiss Riesling Andlau 2015 30,50 **BIO**

ROSATS / ROSADOS / ROSÉ

ALELLA

Alta Alella Parvus cabernet Rosé 2016

16,60€ **ECO**

EMPORDÀ

Espelt Coralí Rosat 2016 12,80€

PENEDEÈS

Gran Caus Rosat Merlot 2016 23,90€ **ECO**

PROVENCE

Domaine d'Eole Rosé 2016 21,80€

NEGRES / TINTOS / RED

ALELLA

Alta Alella Parvus Syrah 2014 23,50€ **ECO**

MONTSANT

Mas Collet 2015 14,80€

Brunus 2013 21,90€

Dido La Universal 2015 24,80€ **BIO**

Les Sorts Vinyes Velles 2013 26,60€

Alfredo Arribas Trossos Vells 2013 29,80€ **ECO**

PENEDEÈS

Augustus Merlot-Syrah 2015 15,90€

Can Ràfols dels Caus Terraprima 2013 18,60€ **ECO**

Pas Curtei 2014 24,90€

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

TERRA ALTA

Llàgrimes de Tardor 2014 17,20€

BALEARS - MALLORCA

12 Volts 2015 28,50€ **ECO**

EMPORDÀ

Mas Oller Pur 2013 18,50€ **ECO**

Peralada la Garriga 2015 25,50€

COSTERS DEL SEGRE

Tomàs Cusiné Vilosell 2014 19,60€ **ECO**

Castell del Remei 1780, collita 2012 38,30€

PRIORAT

4 Gotes 2015 21,80€

Mas Doix Les Crestes 2015 24,80€

Camins del Priorat 2016 28,90€

Negre de Negres 2015 36,50€ **ECO**

Les Terrasses Velles Vinyes 2015 44,00€ **ECO**

CONCA DE BARBERÀ

Cara Nord Negre 2015 17,50€ **ECO**

Josep Foraster Trepal 2015 21,80€

BIERZO

Desc. de J. Palacios Pétalos del Bierzo 2015 24,30€

TORO

Flor de Vetus 2015 15,80€

CAMPO DE BORJA

Borsao Tres Picos 2015 29,80€

RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro Finca Resalso 2016 13,80€

Vizcarra Senda del Oro Roble 2015 16,70€

Venta Las Vacas 2014 21,80€

Pago de Los Capellanes Crianza 2014 35,80€

Pícaro del Águila 2015 36,60€ **BIO**

Finca Villacreces 2014 39,50€

Hacienda Monasterio 2014 49,60€

RIOJA

Sierra Cantabria Selección 2015 13,80€

Izadi Crianza 2014 15,50€

Palacios Remondo La Montesa Crianza 2014 21,50€

Allende 2010 28,50€

Marqués de Murrieta Reserva 2011 29,00€

Paisajes La Pasada 2014 35,60€

Viña Tondonia Reserva 2004 36,50€

Muga Prado Enea Gran Reserva 2009 72,00€

ELS SET MAGNÍFICS

LOS SIETE MAGNÍFICOS

THE MAGNIFICENT SEVEN

Moët & Chandon Dom Perignon 2006
Champagne 240,00€

Joseph Drouhin Puligny Montrachet
Clos de la Garenne 2013
Bourgogne - Côte de Baune 132,00€

Marqués de Murrieta Castillo Ygay
Gran Reserva 2007
Rioja 120,00€

Pauillac de Château Latour 2011
Bordeaux 152,00€

Álvaro Palacios Gratallops 2014
Priorat 99,00€ **ECO**

Vega Sicilia Valbuena 5º año Reserva 2012
Ribera del Duero 178,00€

Flor de Pingus 2014
Ribera del Duero 228,00€





BONUS FONDA

Sopar a la carta amb els vins del nostre celler
Allotjament & Esmorzar del país
80x2 (160€ per a 2 persones, IVA inclòs).

Cena a la carta con los vinos de nuestra bodega
Alojamiento & Desayuno tradicional
80x2 (160€ para 2 personas, IVA incluido)

Dinner à la carte avec les vins de notre cave
Hébergement & Petit déjeuner traditionnel
80x2 (160€ pour 2 personnes, TVA incluse)

Dinner a la carte with wine from our wine cellar
Accommodation & Traditional breakfast
80x2 (160€ for 2 people, VAT included).



ANSELM CLAVÉ 1, 08402 GRANOLLERS. TEL 938 700 312

