



# FONDA EUROPA

Restaurant & Hotel



2017-18

## **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.
- Carxofes farcides amb brandada 6,60€/ 2 uni.
- Paperina de verdures 7,50€
- Musclos de roca a la brava 7,50€
- Calamars en tempura 7,90€
- Gírgoles de castanyer al caliu 9,20€
- Fusta d'embotits del Pallars 10,50€
- Anxoves de l'Escala 12,90€
- Gambes de la costa 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€
- El nostre Xató 9,70€
- Tàrtar de tonyina 12,60€
- Sopa de peix amb entrebancs 11,80€
- Truita de bacallà i mongetes al romesco 7,70€
- Els macarrons de rostit a la catalana 8,20€
- Un trinxat del Vallès 8,70€
- Saltejat de verdures dels pagesos locals 9,20€
- Ous ferrats amb patates rosses i foie 11,50€
- 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 a la llauna 18,50€

Bacallà gratinat amb patates i muselina d'all 19,50€

Lluç de Galícia a la planxa amb vinagreta de verdures 19,50€

Cassola de peixos del moll d'Arenys amb patates i picada 21,00€

## ... I MUNTANYA

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€

Melós de vedella al vi de Banyuls 12,80€

Magret d'ànec a l'estragó i dos pebres 17,50€

Filet de vedella a la mostassa antiga 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

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.
- Alcachofas rellenas con brandada 6,60€/ 2 uni.
- Paperina de verduras 7,50€
- Mejillones de roca a la brava 7,50€
- Calamares en tempura 7,90€
- Gírgoles de castaño al horno 9,20€
- Tabla de embutidos del Pallars 10,50€
- Anchoas de la Escala 12,90€
- Gambas de la costa 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€
- Nuestro *xató* 9,70€
- Tártar* de atún 12,60€
- Sopa de pescado con tropezones 11,80€
- Tortilla de bacalao y judías al romesco 7,70€
- Macarrones a la catalana 8,20€
- Un *trinxat* del Vallés 8,70€
- Salteado de verduras de las huertas locales 9,20€
- Huevos fritos con patatas y foie 11,50€
- 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 a la *llauna* 18,50€

Bacalao gratinado con patatas y muselina de ajo 19,50€

Merluza de Galicia a la plancha con vinagreta de verduras 19,50€

Cazuela de pescado del muelle de Arenys con patatas y *picada* 21,00€

## ... Y MONTAÑA

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€

Meloso de ternera al vino de Banyuls 12,80€

Magret de pato al estragón y dos pimientos 17,50€

Filete de ternera a la mostaza antigua 24,00€

### MENÚ DE 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.  
Artichauts farcis et leur brandade 6,60€/ 2 un.  
Cornet de légumes 7,50€  
Moules de roche dans leur sauce piquante 7,50€  
Calamars en tempura 7,90€  
Polypores en touffe cuits au four 9,20€  
Planche de charcuterie du Pallars 10,50€  
Anchois de L'Escala 12,90€  
Gambas de la côte 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€  
*Xató* (salade de scarole, thon et morue) 9,70€  
Tartare de thon 12,60€  
Soupe de poisson avec morceaux 11,80€  
Omelette à la morue et haricots au romesco 7,70€  
Macaroni à la catalane aux miettes de rôti 8,20€  
Ragoût de légumes du Vallès 8,70€  
Sauté de légumes issus de l'agriculture locale 9,20€  
Œufs au plat, frites et foie gras 11,50€  
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 *a la llauna* (frite et passée au four) 18,50€

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

Colin de Galice grillé et sa vinaigrette de légumes 19,50€

Casserole de poissons du port d'Arenys, pommes de terre et hachis 21,00€

## ... ET MONTAGNE

*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€

Fondant de veau au vin de Banyuls 12,80€

Magret de canard à l'estragon et aux deux poivres 17,50€

Filet de veau et sa moutarde à l'ancienne 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€  
Bread with tomato and Teruel ham 5,50€  
Cod fritters 6,60€/ 6 units  
Our delicious croquettes 6,60€/ 4 units  
Stuffed artichokes with brandade 6,60€/ 2 units  
Cone of vegetables 7,50€  
Mussels with a spicy dressing 7,50€  
Calamari fried in tempura batter 7,90€  
Ember-baked hen of the woods mushrooms 9,20€  
Platter of Pallars charcuterie 10,50€  
Anchovies from l'Escala 12,90€  
Coastal shrimp cooked on a griddle 14,80€  
"Joselito" Iberian ham shavings (70 gr.) 19,50€

## **SALADS AND STARTERS**

- Seasonal lettuce and vegetable salad 7,60€  
*Xató* (escarole, tuna and cod salad) 9,70€  
Tuna tartare 12,60€  
Fish soup with chunks of fish 11,80€  
Cod and bean omelette with romesco sauce 7,70€  
Maccheroni with Catalan roasted veal sauce 8,20€  
*Trinxat* del Vallès (cabbage and potato stew) 8,70€  
Sautéed vegetables from local farmers 9,20€  
Fried eggs with chips and foie 11,50€  
Roasted snails (seasoned and cooked) 12,50€

## **OUR MOST POPULAR TRADITIONAL DISHES**

- Escudella i carn d'olla* (Catalan stockpot) 14,00€  
Fonda Europa style cannelloni 12,50€  
*Cap i pota* (tripe) 9,50€  
Montseny lamb roasted with twelve heads of garlic 18,50€  
Parellada Paella 16,80€  
Spit-roasted fillet 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€

Oven-baked salt cod 18,50€

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

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

Casserole of fish from Arenys pier with potatoes and Catalan *picada* 21,00€

## ... AND MOUNTAIN

Botifarra sausages from La Garriga with haricot beans 11,50€

Pig's trotters with wild mushrooms and Catalan *picada* 11,50€

Chargrilled Sunday chicken 12,40€

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

Beef cheek in Banyuls wine 12,80€

Magret of duck with tarragon and two peppers 17,50€

Veal tenderloin with old-fashioned mustard 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 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 2016 18,40€ **ECO**  
Gramona Gessamí 2017 19,50€  
Gran Caus blanc 2016 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 2016 23,60€ **ECO**

### **PRIORAT**

Les Cousins L'Antagonique 2016 20,60€

### **RUEDA**

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

### **RIOJA**

Muga Blanco 2016 17,40€  
Palacios Remondo Pláacet Valtomelloso 2015 28,70€

### **GALICIA - VALDEORRAS**

Guitián Godello 2016 21,40€

### **GALICIA - RIBEIRA SACRA**

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

### **GALICIA - RÍAS BAIXAS**

Pazo Barrantes Albariño 2016 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 Corali Rosat 2016 12,80€

**PENEDÈS**

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

**PROVENCE**

Domaine d'Eole Rosé 2016 21,80€

**NEGRES / TINTOS / RED****ALELLA**

Alta Alella Parvus Syrah 2015 23,50€ **ECO**

**MONTSANT**

Mas Collet 2015 14,80€

Brunus 2014 21,90€

Dido La Universal 2015 24,80€ **BIO**

Les Sorts Vinyes Velles 2014 26,60€

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

**PENEDÈS**

Augustus Merlot-Syrah 2014 15,90€

Gran Caus Terraprima Negre 2014 18,60€ **ECO**

Pardas Negre Franc 2012 21,50€

Pas Curtei 2014 24,90€

**TERRA ALTA**

Llàgrimes de Tardor 2013 17,20€

**BALEARS - MALLORCA**

12 Volts 2016 28,50€ **ECO**

**EMPORDÀ**

Mas Oller Pur 2013 18,50€ **ECO**

Perelada la Garriga 2014 25,50€

**COSTERS DEL SEGRE**

Tomàs Cusiné Vilosell 2015 19,60€ **ECO**

Castell del Remei 1780, collita 2013 38,30€

**PRIORAT**

4 Gotes 2016 21,80€

Mas Doix Les Crestes 2016 25,20€

Camins del Priorat 2016 28,90€

Negre de Negres 2015 36,50€ **ECO**

Les Terrasses Laderas de Pizarra 2015 46,00€ **ECO**

**CONCA DE BARBERÀ**

Cara Nord Negre 2015 17,50€ **ECO**

Josep Foraster Trepast 2016 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 2016 16,70€

Venta Las Vacas 2015 21,80€

Pago de Los Capellanes Crianza 2015 35,80€

Pícaro del Águila 2015 36,60€ **BIO**

Finca Villacreces 2014 38,50€

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 2013 29,70€

Paisajes La Pasada 2014 35,60€

Viña Tondonia Reserva 2005 38,50€

Muga Prado Enea Gran Reserva 2009 72€

## **ELS SET MAGNÍFICS**

*LOS SIETE MAGNÍFICOS*

*THE MAGNIFICENT SEVEN*

Moët & Chandon Dom Perignon 2009  
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 182,00€

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**



