



FONDA EUROPA

Restaurant & Hotel



2018


EL VERMUT

- Llonganissa de la Garriga 3,60€
Pa amb tomàquet i pernil de Terol 5,50€
Daus de bacallà amb romesco 7,90€
Croquetes formidables 6,60€/ 4 uni.
Bunyols de sobrassada i formatge de Maó 6,60€/ 6 uni.
Paperina de verdures 7,50€
Musclos de roca a la brava 7,50€
Calamars en tempura 7,90€
Gírgoles de castanyer al caliu 9,90€
Fusta d'embotits del país 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€
Gaspatxo de bacallà 7,60€
Tomàquet del Vallès amanit amb sardina de la costa 8,90€
Empedrat de bacallà 9,60€
Carpaccio de vedella del Pirineu 11,90€
Tàrtar de tonyina *bluefin* 14,20€
Milfulls d'albergínia amb verdures 7,60€
Ous ferrats amb patates rosses i *foie* 11,50€
Els macarrons de rostit a la catalana 8,20€
Saltejat de verdures dels pagesos locals 9,20€
Cargols sofregits a la llauna 12,50€

ELS NOSTRES CLÀSSICS MÉS POPULARS

-  Escudella i carn d'olla 14,00€
Cap i pota 9,50€
Canelons Fonda Europa 12,50€
Xai del Montseny a les dotze cabeces d'all 18,50€
Paella Parellada 16,80€
Filet a la broix 26,00€ (mínim 2 racions)

MAR

Calamarcets a la planxa amb all i julivert sobre patata panadera 14,50€

Salmó dels mars del Nord a la bearnesa 16,50€

El bacallà a la llauna i les mongetes amb samfaina 17,50€

Mar i muntanya de botifarra amb gambes 15,80€

Tronc de lluç de Galícia a la planxa amb vinagreta de verdures 18,50€

Steak de tonyina a la planxa 19,80€

Rap d'Arenys espatarrat 21,00€

...I MUNTANYA

Botifarres de la Garriga amb seques 11,50€

Peus de porc amb bolets i picada 11,80€

Rosbif amb salsa de gra de mostassa i tàrtara 12,50€

Melós de vedella al vi negre del Priorat 12,80€

Confit d'ànec amb patates lionesa 13,60€

Pollastre de diumenge a la brasa 14,50€

Costelletes de cabrit arrebossades 14,50€

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




VERMUT

- Longaniza de la Garriga 3,60€
Pan con tomate y jamón de Teruel 5,50€
Dados de bacalao con romesco 7,90€
Croquetas formidables 6,60€/ 4 uni.
Buñuelos de sobrasada y queso de Mahón 6,60€/ 6 uni.
Paperina de verduras 7,50€
Mejillones de roca a la brava 7,50€
Calamares en tempura 7,90€
Gírgoles de castaño al horno 9,90€
Tabla de embutidos del país 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€
Gazpacho de bacalao 7,60€
Tomate del Vallès aliñado con sardina de la costa 8,90€
Empedrat de bacalao 9,60€
Carpaccio de ternera del Pirineo 11,90€
Tártar de atún *bluefin* 14,20€
Milhojas de berenjena con verduras 7,60€
Huevos fritos con patatas y *foie* 11,50€
Macarrones a la catalana 8,20€
Salteado de verduras de las huertas locales 9,20€
Caracoles sofritos *a la llauna* 12,50€

NUESTROS CLÁSICOS MÁS POPULARES

-  *Escudella* y *carn d'olla* (cocido catalán) 14,00€
Cap i pota 9,50€
Canelones Fonda Europa 12,50€
Cordero del Montseny a las doce cabezas de ajo 18,50€
Paella Parellada 16,80€
Filete a la *broix* 26,00€ (mínimo 2 raciones)

MAR

- Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil sobre patata panadera 14,50€
Salmón de los mares del Norte a la bearnesa 16,50€
El bacalao *a la llaua* y las judías con sanfaina 17,50€
Mar y montaña de butifarra con gambas 15,80€
Tronco de merluza de Galicia a la plancha con vinagreta de verduras 18,50€
Steak de atún a la plancha 19,80€
Rape de Arenys gratinado con patatas y muselina de ajo 21,00€

...Y MONTAÑA

- Butifarras de la Garriga con judías 11,50€
Pies de cerdo con setas y *picada* 11,80€
Rosbif con salsa de grano de mostaza y tártara 12,50€
Meloso de ternera al vino tinto del Priorat 12,80€
Confit de pato con patatas lionesa 13,60€
Pollo de domingo a la brasa 14,50€
Costillitas de cabrito rebozadas 14,50€
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'APÉRITIF

- Llonganissa* (saucisse) de la Garriga 3,60€
Pain à la tomate et jambon de Teruel 5,50€
Dés de morue et romesco 7,90€
Nos merveilleuses croquettes 6,60€/ 4 unités
Beignets de sobrasada et fromage de Maó 6,60€/ 6 unités
Cornet de légumes 7,50€
Moules de roche dans leur sauce piquante 7,50€
Calamars en tempura 7,90€
Pleurotes en huître de châtaignier cuites au four 9,90€
Planche de charcuterie du pays 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 légumes de saison 7,60€
Gaspacho de morue 7,60€
Tomate du Vallès en salade avec sardine de la côte 8,90€
Empedrat (salade de morue et de haricots secs) 9,60€
Carpaccio de veau des Pyrénées 11,90€
Tartare de thon *bluefin* 14,20€
Mille-feuille d'aubergine aux légumes 7,60€
Œufs au plat, frites et foie gras 11,50€
Macaroni à la catalane 8,20€
Sauté de légumes issus de l'agriculture locale 9,20€
Escargots *a la llauna* (frits et passés au four) 12,50€

NOS CLASSIQUES LES PLUS POPULAIRES

-  *Escudella i carn d'olla* (pot-au-feu catalan) 14,00€
Cap i pota (tête et pieds de porc) 9,50€
Cannelloni Fonda Europa 12,50€
Agneau du Montseny aux douze têtes d'ail 18,50€
Paella Parellada 16,80€
Filet à la broche 26€ (pour 2 personnes minimum)

MER

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

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

Morue *a la llauna* aux haricots et à la *samfaina* (ratatouille catalane) 17,50€

Mer et montagne de saucisses et gambas 15,80€

Colin de Galice grillé et sa vinaigrette de légumes 18,50€

Steak de thon grillé 19,80€

Lotte d'Arenys gratinée aux pommes de terre et à la mousseline d'ail 21,00€

...ET MONTAGNE

Saucisses de la Garriga aux haricots secs 11,50€

Pieds de porc aux champignons 11,80€

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

Fondant de veau au vin rouge du Priorat 12,80€

Confit de canard et pommes de terre à la lyonnaise 13,60€

Poulet du dimanche grillé 14,50€

Côtelettes de chevreau panées 14,50€

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€
Diced cod with romesco 7,90€
Our delicious croquettes 6,60€/ 4 pieces
Sobrassada sausage and Mahon cheese fritters 6,60€/ 6 pieces
Cone of vegetables 7,50€
Rock mussels with a spicy dressing 7,50€
Tempura calamari 7,90€
Ember-baked hen of the woods mushrooms 9,90€
Local charcuterie platter 10,50€
Anchovies from l'Escala 12,90€
Coastal shrimp cooked on a griddle 14,80€
"Joselito" Iberian acorn-fed *jamón* shavings (70 g) 19,50€

SALADS AND STARTERS

- Seasonal lettuce and vegetable salad 7,60€
Cod gazpacho 7,60€
Vallès tomato dressed with coastal sardines 8,90€
White *ganxet* bean and cod salad 9,60€
Pyrenees veal carpaccio 11,90€
Bluefin tuna tartar 14,20€
Aubergine *millefeuille* with vegetables 7,60€
Fried eggs with French fries and *foie gras* 11,50€
Maccheroni with Catalan roasted veal sauce 8,20€
Sautéed vegetables from local farmers 9,20€
Snails *a la llauna* (seasoned and cooked) 12,50€

OUR MOST POPULAR TRADITIONAL DISHES

-  *Escudella i carn d'olla* (Catalan stockpot) 14,00€
Cap i pota (tripe) 9,50€
Cannelloni Fonda Europa 12,50€
Montseny lamb roasted with twelve heads of garlic 18,50€
Paella Parellada 16,80€
Spit-roasted fillet 26,00€ (minimum of 2 people)

SEA

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

Salmon from the northern seas with a *béarnaise* sauce 16,50€

Cod *a la llauna* and beans with an aubergine and pepper *samfaina* 17,50€

Surf and turf of *botifarra* sausage with prawns 15,80€

Grilled hake from Galicia with a vegetable vinaigrette 18,50€

Grilled tuna steak 19,80€

Arenys monkfish *au gratin* with potatoes and garlic mousseline 21,00€

...AND MOUNTAIN

La Garriga *botifarra* sausages with haricot beans 11,50€

Pig's trotters with wild mushrooms and a Catalan *picada* 11,80€

Roast beef with a wholegrain mustard and tartar sauce 12,50€

Veal cheek in Priorat red wine 12,80€

Duck confit with Lyonnaise potatoes 13,60€

Chargrilled Sunday chicken 14,50€

Breaded kid chops 14,50€

Veal fillet with old-style 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€
Trepapat Rosat de tiratge de Sarral 7,80€
Negre Collita del celler de Montsant 7,80€
Xampanyet de Martorelles (pansa blanca) 9,90€

VINS A COPEES / 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

- Trepapat Brut de la Conca del Barberà 11,60€
Raventós i Blanc de Nit 2015 26,50€ **BIO**

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 19,20€
Aire Brut Nature 20,50€
Llopart Reserva Brut Nature 23,50€ **ECO**
Juvé & Camps Essential Xarel.lo 26,70€
Mestres Cupatge Barcelona Brut 27,50€
Torelló Brut Nature Gran Reserva 27,80€
Recaredo Terrers Brut Nature Gr. Rva. 36,50€ **BIO**
Jaume de Codorniu 52,00€

CHAMPAGNE

- Delamotte Brut 47,00€
Bollinger Spécial Cuvée Brut 68,00€

BLANCS / BLANCOS / WITE

ALELLA

Serralada de Marina (Martorelles) 12,50€
Raventós de Alella Clàssic Pansa Blanca 2016
17,50€ **ECO**

PENEDÈS

Torre del Veguer Muscat 2016 16,30€
Llopart Clos dels Fòssils 2016 18,40€ **ECO**
Gramona Gessamí 2017 20,50€
Gran Caus blanc 2016 26,30€ **ECO**

EMPORDÀ

Clos D'Agon Amic 2016 21,80€

TERRA ALTA

L'Indià Blanc 2016 19,20€

COSTERS DEL SEGRE

Castell del Remei Gotim Blanc 2016 18,20€
Tomàs Cusiné Auzells 2017 20,90€ **ECO**

MONTSANT

Orto Blanc de Orto 2016 26,50€ **ECO**

PRIORAT

Les Cousins L'Antagonique 2016 21,80€

RUEDA

Basa 2017 13,80€
Martivillí Sauvignon Blanc 2016 14,30€
Belondrade y Lurton Quinta Apolonia 2016 23,90€

RIOJA

Muga Blanco 2016 18,20€
Palacios Remondo Pláacet Valtomelloso 2016 32,60€

VALDEORRAS

Gutián Godello 2017 21,90€

RÍAS BAIXAS

Terras Gauda Albariño 2017 23,80€
Pazo Barrantes Albariño 2016 25,20€

ITALIA-PIEMONTE

Ceretto Moscato d'Asti 2017 27,80€

ALSACE

Kreydenweiss Riesling Andlau 2015 32,50€ **BIO**

ROSATS / ROSADOS / ROSÉ

ALELLA

Alta Alella Parvus Cabernet Rosé 2017 17,20€ **ECO**

EMPORDÀ

Espelt Coralí Rosat 2017 13,80€

PENEDÈS

Gran Caus Rosat Merlot 2016 26,40€ **ECO**

PROVENCE

Domaine d'Eole Rosé 2016 21,90€

NEGRES / TINTOS / RED

ALELLA

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

MONTSANT

Mas Collet 2016 15,80€

Brunus 2015 22,60€

Dido La Universal 2016 25,60€ **BIO**

Les Sorts Vinyes Velles 2014 27,90€

Alfredo Arribas Trossos Vells 2014 32,50€ **ECO**

PENEDÈS

Augustus Merlot-Syrah 2016 16,90€

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

Pardas Negre Franc 2013 22,80€ **ECO**

Pas Curtei 2015 24,90€

TERRA ALTA

Llàgrimes de Tardor 2013 17,80€

BALEARS - MALLORCA

12 Volts 2016 28,90€ **ECO**

EMPORDÀ

Mas Oller Pur 2015 18,90€ **ECO**

Perelada La Garriga 2014 28,00€

COSTERS DEL SEGRE

Tomàs Cusiné Vilosell 2015 20,50€ **ECO**

Castell del Remei 1780, collita 2015 39,60€

PRIORAT

4 Gotes 2016 22,60€

Mas Doix Les Crestes 2016 25,80€

Camins del Priorat 2016 28,90€

Negre de Negres 2016 37,60€ **ECO**

Les Terrasses Laderas de Pizarra 2016 46,00€ **ECO**

CONCA DE BARBERÀ

Cara Nord Negre 2015 17,50€ **ECO**

Josep Foraster Trepal 2016 21,80€ **ECO**

BIERZO

Desc. de J. Palacios Pétalos del Bierzo 2016 25,90€

TORO

Flor de Vetus 2015 15,80€

CAMPO DE BORJA

Borsao Tres Picos 2015 31,20€

RIBERA DEL DUERO

Vizcarra Senda del Oro Roble 2016 16,70€

Finca Villacreces Pruno 2016 19,20€

Venta Las Vacas 2015 21,90€

Pago de Los Capellanes Crianza 2015 36,50€

Pícaro del Águila 2016 39,80€ **BIO**

Hacienda Monasterio 2015 56,00€

RIOJA

Sierra Cantabria Selección 2016 13,80€

Izadi Crianza 2015 15,80€

Palacios Remondo La Montesa 2015 21,50€

Marqués de Murrieta Reserva 2014 29,70€

Allende 2010 32,80€

Paisajes La Pasada 2014 37,40€

Viña Tondonia Reserva 2005 39,50€

San Vicente 2014 68,00€

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 2015

Bourgogne - Côte de Baune 139,00€

Marqués de Murrieta Castillo Ygay

Gran Reserva 2009

Rioja 132,00€

Pauillac de Château Latour 2011

Bordeaux 152,00€

Álvaro Palacios Gratallops 2014

Priorat 99,00€ **ECO**

Vega Sicilia Valbuena 5º año Reserva 2013

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

