










MENU AGOSTO2020 FONDA LA PLAZA




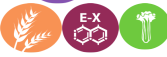



Primeros Platos

(Muchos de nuestros platos pueden ser sin gluten preguntenos)

- Canelones de carne gratinados 
- Ensalada de legumbres y ahumados 
- Revoltillo de setas y espárragos 
- Sopa de Picadillo 
- Alubias blancas estofadas con panceta y oreja 
- Ensalada de la Fonda 
- Tostada de Jamón DO. 
- Salmorejo Cordobés 
- Gazpacho Andaluz 

Segundos platos

(La guarnición puede contener gluten, haznos saber tus alergenos)

- Cordero a la brasa con guarnición y all i oli 
- Secreto de cerdo a la brasa con guarnición
- Jarrete de cordero al horno con guarnición
- 1/2 Conejo a la brasa con guarnición y all i oli
- Carrillada de cerdo guisada al vino tinto 
- Solomillo de cerdo al Roquefort 
- Ternasco Guisado estilo Fonda 
- Mini-Entrecot de Ternera a la brasa con guarnición
- Lubina al horno 
- Bacalao a la crema de ajo tierno 
- Bacalao a la llauna 

*Rabo de Toro a la Cordobesa +3€ 


*Paletilla de cabrito con guarnición + 7€


*1/2 Paletilla de Cordero con guarnición + 3€


*Chuletón de ternera con guarnición + 7€

Agua, 2 copas de vino y postre x persona 20€ iva inc

Ración de caracoles con salsa.....Ración 12€ 

Arroz Negro.....12€ /por persona2pers/min 

Fideuà de Pescado.....12€ /por persona2pers/min 

Paella de Marisco12€ /por persona2pers/min 

Pulpo a la gallega.....15€

