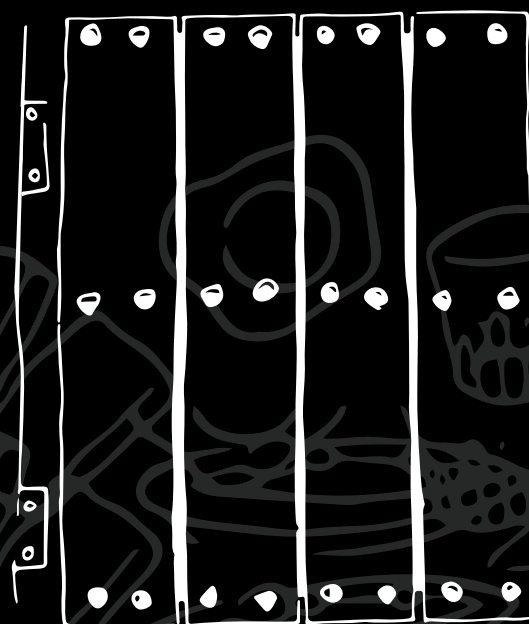




VINOS BIO DE LA SIERRA DE SEGURA

VINOS PEDRO OLIVARES

APAÑAO	18€
<i>Tempranillo, Petit Verdot 2022</i>	
ENTREDICHO	23€
<i>Monastrell, Sirah, Neviollo, Petit Verdot</i>	
ARCAL	26€
<i>Muscat, Malvasía</i>	

RIOJA

TUNANTE DE AZABACHE	11€
<i>Tempranillo Joven</i>	
LAN CRIANZA	16€
<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo</i>	
RAMÓN BILBAO CRIANZA	17€
<i>Tempranillo</i>	
LUIS CAÑAS CRIANZA	20€
<i>Tempranillo, Rojal, Garnacha</i>	
MUGA CRIANZA	27€
<i>Tempranillo, Garnacha tinta, Majuelo, Glaciano</i>	

RIBERA DEL DUERO

VIÑA VILANO ROBLE	13€
<i>Tempranillo</i>	
RIETOS ROBLE	13€
<i>Tempranillo</i>	
MELIOR ROBLE	17€
<i>Tempranillo</i>	
ARROYO CRIANZA	17€
<i>Tempranillo</i>	
MARQUEZ DE BURGOS, TC.	19€
<i>Tempranillo</i>	
PROTOS CRIANZA	24€
<i>Tempranillo</i>	

OTRAS DENOMINACIONES

COTO DE HAYAS · C. BORJA	11€
<i>Garnacha, Tempranillo, Cabernet, Sirah</i>	
LAYA ROBLE · LA MANCHA	15€
<i>Garnacha Tintorera, Monastrell</i>	
LAS REÑAS BARRICA · BULLAS	11€
<i>Monastrell, Sirah</i>	
JUAN GIL CRIANZA · JUMILLA	19€
<i>Monastrell</i>	

BLANCOS, ROSADOS Y ESPUMOSOS

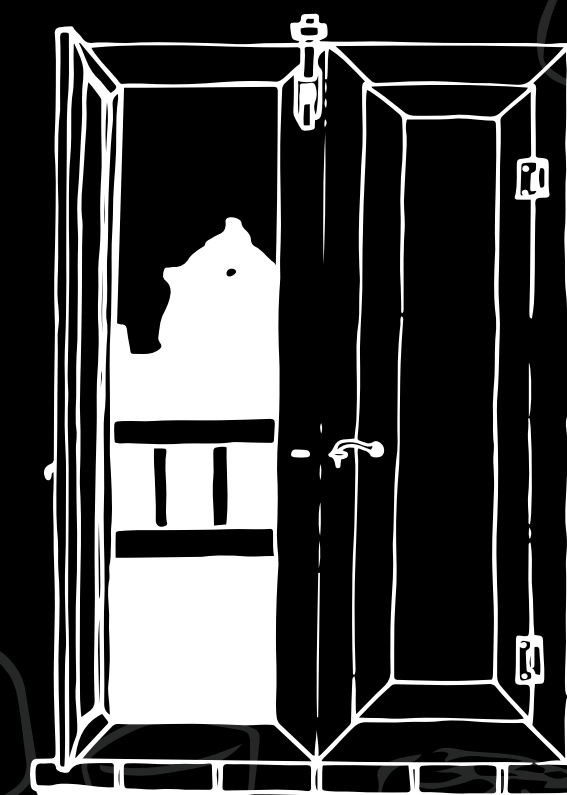
PROTOS VERDEJO	16€
MARIETA ALBARIÑO	15€
MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO	20€
HOMENAJE ROSADO	11€
YLLERA 5.5 ESPUMOSO	15€
CAVA EDONÉ CUVÉE DE MARÍA	15€

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

*TODOS NUESTROS PESCADOS SON CONGELADOS

La fonda del Perchel

restaurante



Abierto de viernes a Domingo y festivos



ENTRANTES

Starters

- 9€ Ensalada La Fonda (lechuga, tomate, cebolla, maíz, cebolla frita, zanahoria, atún, aceitunas y salsa la fonda).
Salad the Fonda (lettuce, tomaron, onion, corn, tuna, olives, friend onion, carrot, fonda sauce).
- 9€ Ensalada de queso.
(lechuga, queso de cabra, nueces, cebolla, salsa miel y mostaza).
Cheese salad (lettuce, goat cheese, wal-nuts, onion, honey and mustard sauce).
- 15€ Parrillada de verduras (según temporada).
Grilled vegetables.
- 14€ Poke serrano con trucha ahumada.
(arroz, trucha, mango, edamames, algas, cebolla frita, crema de queso y aguacate).
Poke smoked trout (avocado, rice, trout, friend onions, mango and seaweed).
- 12€ Aguacate a la brasa con pesto de verduras y queso feta.
Grilled avocado with vegetable pesto and feta cheese.
- 10€ Paté de perdiz casero.
Homemade prtridge bird patè.
- 12€ Nachos con cordero segureño (nachos, cordero, queso, cebolla, pimienta y queso fundido).
Segureño lamb nachos gratin (pepper, onions, cheese).
- 2,5€/ud Tacos de pollo a la lima
(tortitas, queso, pollo marinado y lima).
Lime chicken tacos (tacos, stay, chickenand lime).
- 8€ Patatas con Bacon y salsa de queso gratinadas y kepchut.
Cheesy chips with bacon and ketchup.
- 9€ Croquetas caseras de jamón.
Homemade croquettes.
- 9€ Tiras de pollo rebozado.
Strips of battered chicken.
- 8€ Rabo de cerdo.
Pig tail.
- 10€ Pulpo a la brasa.
Grilled octopus.

- 11€ Jamón de la sierra.
Serrano ham.
- 10€ Torta de queso crema gratinado al horno.
Grilled cheese.
- 11€ Queso manchego.
Manchego cheese.

DE CUCHARA

Spoon dishes

- 7€ Migas de harina.
Bread mash.
- 8€ Risotto de setas.
Mushroom risotto.
- 14€ Arroz negro con sepia al horno de leña.
25 Black rice with cuttlefish.
- 14€ Arroz al horno de leña (costilla, panceta, morcilla y tomate).
25 Wood bajes rice (rib, bacon, black pudding and tomato).

CARNES Y PESCADOS

Meet and Fish

- 12€ Alitas a la brasa.
Grilled chicken wings.
- 12€ Costilla de cerdo a la brasa a baja temperatura.
Grilled ribs.
- 12€ Oreja de cerdo a la brasa.
20 Grilled pork ear.
- 16€ Abanico ibérico Covap a la brasa.
Grilled iberic rustic belly.
- 17€ Magret de pato perfumado a la salvia.
Duck breast with sage aroma.
- 12€ Lomo de ciervo con manzana.
Venison loin with apple.
- 3€/ud Chuletas de cordero segureño.
Segureño lamb chops.
- 14€ Colgado de cordero a la parrilla.
Grilled lamb.

- 30€ Paletilla de Cordero Segureño a baja temperatura al horno de leña.
Lamb shoulder.
- 11€ Hamburguesa de Vaca Gallega con crema de cheddar. (Bacon, cebolla frita, tomate, lechuga y queso cheddar)
(Bacon, fried onion, tomato, lettuce and cheddar cheese)
- 11€ Hamburguesa de pollo frito. (Queso cheddar y cream Barabacoa)
(Fried chicken burger)
- 23€ Chuleta de Vaca Gallega a la brasa. (500 gr aprox.)
Grilled Galician beef entrecote.
- 15€ Noodles serranos. (solomillo al curry, fideos verduras)
(noodles pork tenderloin)
- 11€ Trucha ahumada con mayonesa de soja.
Smoked trout with soy mayonnaise.
- 11€ Bacalao confitado con gambas y alioli de ajo negro.
Confit cod with prawns and blak garlic alioli.



Si eres intolerante, pregunta por nuestras opciones adaptadas.

5€ PARA TERMINAR

Desserts

- Brownie de nueces con chocolate.
Brownie.
- Tarta de queso.
Cheesecake.
- Tarta de manzana.
Apple cake.
- Postre del día.
Dessert of the day.
- 16€ Selección de postres.
Dessert selection.

PIZZAS

Al horno de leña In a wood oven

- 12€ Clásica.
(Tomate, jamón de york, mozzarella)
Tomato sauce, ham, mozzarella.
- 12€ Barbacoa.
(Tomate, salsa barbacoa, ternera, bacon, mozzarella)
Tomato sauce, barbecue sauce, beef, bacon, mozzarella.
- 12€ Carbonara.
(Salsa carbonara, cebolla, bacon, champiñones, mozzarella)
Carbonara sauce, onion, bacon, mushrooms, mozzarella.
- 12€ Serrana.
(Tomate, lomo de orza, chorizo, mozzarella)
Tomato sauce, salted loin, chorizo, mozzarella.
- 12,5€ Pepperoni.
(Tomate, pepperoni, champiñones, jamón de york)
Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, ham.
- 12,5€ Ibérica.
(Tomate, jamón serrano, tomate natural, cebolla, mozzarella)
Tomato sauce, ham, tomatoe slices, onion, mozzarella.
- 12,5€ Marinera.
(Tomate, atún, gambas, anchoas, mozzarella)
Tomato sauce, tuna, prawns, anchovies, mozzarella.
- 12,5€ Crunchy.
(Tomate, mozzarella, pollo frito, nata, jamón york y maíz)
Tomato, mozzarella, fried chicken, cream, ham and corn.
- 12,5€ Creme barbacoa.
(Tomate, nata, barabacoa, mozzarella, tomate natural, cebolla, bacon)
Tomato, cream, barbecue, mozzarella, natural tomato, onion, bacon.
- 12,5€ Pizza a tu gusto.
Custom pizza.

Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias, puede consultar a nuestro personal.
Reglamento 1169/2011