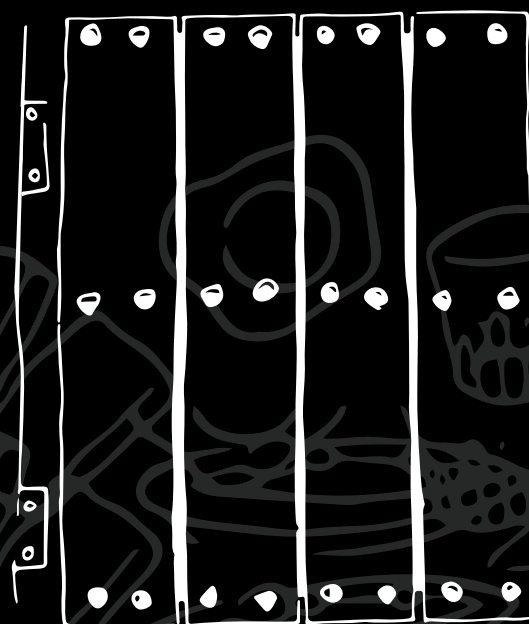




VINOS BIO DE LA SIERRA DE SEGURA

VINOS PEDRO OLIVARES

APAÑAO	19
<i>Tempranillo, Petit Verdot 2022</i>	
ENTREDICHO	24
<i>Monastrell, Sirah, Neviollo, Petit Verdot</i>	
ARCAL	27
<i>Muscat, Malvasía</i>	

RIOJA

TUNANTE DE AZABACHE	12
<i>Tempranillo Joven</i>	
LAN CRIANZA	17
<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo</i>	
RAMÓN BILBAO CRIANZA	18
<i>Tempranillo</i>	
LUIS CAÑAS CRIANZA	21
<i>Tempranillo, Rojal, Garnacha</i>	
MUGA CRIANZA	28
<i>Tempranillo, Garnacha tinta, Majuelo, Glaciano</i>	

RIBERA DEL DUERO

VIÑA VILANO ROBLE	14
<i>Tempranillo</i>	
RIETOS ROBLE	14
<i>Tempranillo</i>	
MELIOR ROBLE	18
<i>Tempranillo</i>	
ARROYO CRIANZA	18
<i>Tempranillo</i>	
CARMELO RODERO	20
<i>Tempranillo</i>	
MARQUEZ DE BURGOS, TC.	20
<i>Tempranillo</i>	
PROTOS CRIANZA	25
<i>Tempranillo</i>	

OTRAS DENOMINACIONES

COTO DE HAYAS · C. BORJA	12
<i>Garnacha, Tempranillo, Cabernet, Sirah</i>	
LAYA ROBLE · LA MANCHA	16
<i>Garnacha Tintorera, Monastrell</i>	
LAS REÑAS BARRICA · BULLAS	12
<i>Monastrell, Sirah</i>	
JUAN GIL CRIANZA · JUMILLA	20
<i>Monastrell</i>	

BLANCOS, ROSADOS Y ESPUMOSOS

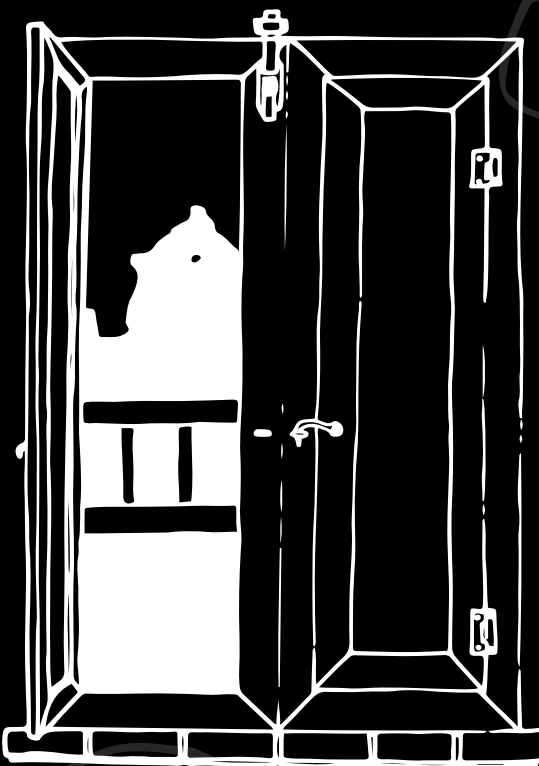
PROTOS VERDEJO	17
MARIETA ALBARIÑO	16
MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO	21
HOMENAJE ROSADO	12
YLLERA 5.5 ESPUMOSO	16
CAVA EDONÉ CUVÉE DE MARÍA	16

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

*TODOS NUESTROS PESCADOS SON CONGELADOS

La fonda del Perchel

restaurante



Abierto Viernes, Sábado y Domingo
de 08:30 a 22:30 h

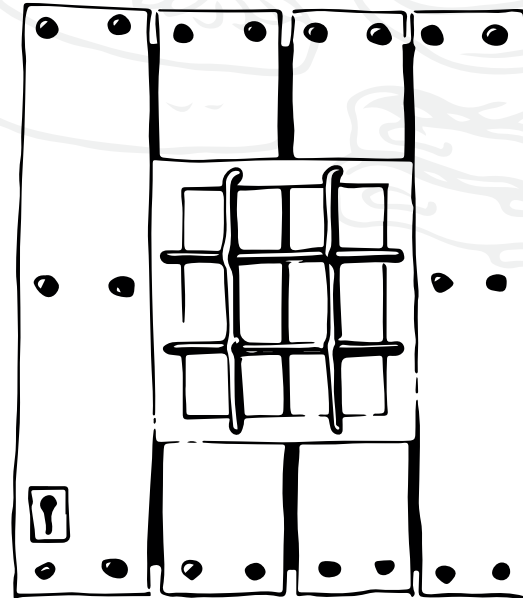


ENTRANTES

Starters

- Ensalada La Fonda (lechuga, tomate, cebolla, maíz, cebolla frita, zanahoria, atún, aceitunas y salsa la fonda).** 10
Salad the Fonda (lettuce, tomaron, onion, corn, tuna, olives, friend onion, carrot, fonda sauce).
- Ensalada de queso.** 10
(lechuga, queso de cabra, nueces, cebolla, salsa miel y mostaza).
Cheese salad (lettuce, goat cheese, wal-nuts, onion, honey and mustard sauce).
- Parrillada de verduras (según temporada).** 16
Grilled vegetables.
- Poke serrano con trucha ahumada.** 15
(arroz, trucha, mango, edamames, algas, cebolla frita, crema de queso y aguacate).
Poke smoked trout (avocado, rice, trout, friend onions, mango and seaweed).
- Aguacate a la brasa con pesto de verduras y queso feta.** 13
Grilled avocado with vegetable pesto and feta cheese.
- Paté de perdiz casero.** 12
Homemade prtridge bird patè.
- Nachos con cordero segureño (nachos, cordero, queso, cebolla, pimiento y queso fundido).** 15
Segureño lamb nachos gratin (pepper, onions, cheese).
- Tacos de pollo a la lima** 2,80/ud
(tortitas, queso, pollo marinado y lima).
Lime chicken tacos (tacos, stay, chickenand lime).
- Patatas con Bacon y salsa de queso gratinadas y kepchut.** 10
Cheesy chips with bacon and ketchup.
- Croquetas caseras de jamón.** 10
Homemade croquettes.
- Tiras de pollo rebozado.** 10
Strips of battered chicken.
- Rabo de cerdo.** 8
Pig tail.
- Pulpo a la brasa.** 11
Grilled octopus.

- Jamón de la sierra.** 12
Serrano ham.
- Torta de queso crema gratinado al horno.** 11
Grilled cheese.
- Queso manchego.** 14
Manchego cheese.



DE CUCHARA

Spoon dishes

- Migas de harina.** 8
Bread mash.
- Risotto de setas.** 8
Mushroom risotto.
- Arroz negro con sepia al horno de leña.** 16
Black rice with cuttlefish.
- Arroz al horno de leña (costilla, panceta, morcilla y tomate).** 16
Wood bajes rice (rib, bacon, black pudding and tomato).



Si eres intolerante, pregunta por nuestras opciones adaptadas.

CARNES Y PESCADOS

Meet and Fish

- Oreja de cerdo a la brasa.** 14
20 Grilled pork ear.
- Abanico ibérico Covap a la brasa.** 17
Grilled iberic rustic belly.
- Lomo de ciervo con manzana.** 14
Venison loin with apple.
- Chuletas de cordero segureño.** 3,50/ud
Segureño lamb chops.
- Colgado de cordero a la parrilla.** 16
Grilled lamb.
- Paletilla de Cordero Segureño a baja temperatura al horno de leña.** 36
Lamb shoulder.
- Hamburguesa de Vaca Gallega con crema de cheddar.** 14
(Bacon, cebolla frita, tomate, lechuga y queso cheddar)
(Bacon, fried onion, tomato, lettuce and cheddar cheese)
- Chuleta de Vaca Gallega a la brasa.** 25
(500 gr aprox.)
Grilled Galician beef entrecote.
- Trucha ahumada con mayonesa de soja.** 12
Smoked trout with soy mayonnaise.
- Bacalao confitado con gambas y alioli de ajo negro.** 15
Confit cod with prawns and blak garlic alioli.

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.
- Selección de postres.** 18
Dessert selection.

Servicio de pan 1 por persona
Servicio de terraza 1 por persona

PIZZAS

Al horno de leña
In a wood oven

- Clásica.** 13
(Tomate, jamón de york, mozzarella)
Tomato sauce, ham, mozzarella.
- Barbacoa.** 13
(Tomate, salsa barbacoa, ternera, bacon, mozzarella)
Tomato sauce, barbecue sauce, beef, bacon, mozzarella.
- Carbonara.** 13
(Salsa carbonara, cebolla, bacon, champiñones, mozzarella)
Carbonara sauce, onion, bacon, mushrooms, mozzarella.
- Serrana.** 13
(Tomate, lomo de orza, chorizo, mozzarella)
Tomato sauce, salted loin, chorizo, mozzarella.
- Pepperoni.** 13,50
(Tomate, pepperoni, champiñones, jamón de york)
Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, ham.
- Ibérica.** 13,50
(Tomate, jamón serrano, tomate natural, cebolla, mozzarella)
Tomato sauce, ham, tomatoe slices, onion, mozzarella.
- Marinera.** 13,50
(Tomate, atún, gambas, anchoas, mozzarella)
Tomato sauce, tuna, prawns, anchovies, mozzarella.
- Crunchy.** 13,50
(Tomate, mozzarella, pollo frito, nata, jamón york y maíz)
Tomato, mozzarella, fried chicken, cream, ham and corn.
- Creme barbacoa.** 13,50
(Tomate, nata, barbacoa, mozzarella, tomate natural, cebolla, bacon)
Tomato, cream, barbecue, mozzarella, natural tomato, onion, bacon.
- Pizza a tu gusto.** 14
Custom pizza.

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