

# La fonda LIRONDA

~COCINA DE FONDO~

# ENTRANTES

---

	1/2	RACIÓN
<b>OSTRA FRANCESA Y ALIÑO CÍTRICO</b>		5,00
<b>SALMOREJO MUY CREMOSO</b> Con regañás, jamón y huevo cocido		6,50
<b>CREMA DE PUERRO ASADO</b> Con huevo pochado y cecina de picaña		8,50
<b>EMPANADILLAS DE BONITO EN ESCABECHE</b> Las de la tía Carmen	5,90	9,50
<b>CROQUETAS DE JAMÓN</b> Crujientes, cremosas...	5,50	9,00
<b>TARTAR DE TOMATES SECADOS AL SOL</b> Con dátiles, burrata y sal de trufa negra		11,90
<b>ENSALADILLA RUSA CLÁSICA</b>	7,00	12,50
Extra de tartar de atún como le gusta a Juanjo de La Tasquita	2,90	5,50
Extra caviar		15,00
<b>MÉNAGE À TROIS DE SANTOÑA</b> Anchoa en salazón, boquerón en vinagre y piparras encurtidas	7,00	13,00
<b>RABAS DE CALAMAR</b> Como las de Puerto Chico		16,00
<b>TARTAR DE ATÚN</b> En tacos, aliño de aceite de oliva y soja, con un huevo frito		17,50
<b>STEAK TARTAR</b> Con cecina curada, patatinas fritas y sus tostaditas		19,00



## VERDURAS

---

<b>BERENJENAS</b> Con salsa de yogur y aceite de oliva	9,00
<b>PUERROS FINOS</b> Asados en la parrilla, salsa cremosa de queso viejo	12,00
<b>ALCACHOFA DE TUDELA</b> A la parrilla, el mejor aceite en crudo y escamas de sal	12,00
<b>MENESTRA DE VERDURAS</b> A la brasa, jugo ligado de jamón ibérico	15,00

## HUEVOS

---

	1/2	RACIÓN
<b>TORTILLA DE PATATAS</b> Jugosa y poco hecha		4,50
<b>HUEVOS RELLENOS</b> Con anchoas y piparras en vinagre	4,00	7,50
<b>PISTO A LA BRASA CON HUEVOS ROTOS</b>		13,00
<b>DOS HUEVOS FRITOS, CARABINERO Y BOLETUS A LA BRASA</b>		25,00

## ARROCES, PASTAS Y GUISOS

---

	1/2	RACIÓN
<b>FIDEUÁ A LA SARTÉN</b> Con gambas, calamares y verduras crujientes	7,50	15,00
<b>ALBÓNDIGAS DE TERNERA Y CERDO IBÉRICO</b> Guisadas, con patatinas fritas		17,00
<b>ARROZ DE PULPO A LA BRASA Y ALCACHOFAS</b> Cremoso, servido dentro de un queso curado		18,50
<b>CALAMARES DE ANZUELO EN SU TINTA</b> Con arroz blanco		18,50

## PESCADOS

---

<b>TARANTELO DE ATÚN ROJO</b> Lacado a la brasa, cebolletas asadas y salsa de tomate al Jospé	28,00
<b>RAPITO</b> A la parrilla con bilbaína emulsionada	28,00
<b>LENGUADO</b> A la espalda	29,00

## CARNES

---

<b>ESCALOPE DE TERNERA BLANCA</b> Fino y crujiente, con topping de salmorejo	18,00
<b>POLLITO PICANTÓN</b> Asado en horno de carbón, ajo y tomillo limonero	18,00
<b>SOLOMILLO DE VACA</b> Salteado a la sartén, ajos confitados y romero	25,00
<b>MINI HAMBURGUESAS</b> De picaña madurada en brioche (2 und.)	10,00
<b>ENTRECOTE DE LOMO BAJO CON HUESO DE VACA MADURADA</b> A la parrilla, sin más	29,00



## ACOMPANAMIENTOS

---

**PATATAS FRITAS** 5,00

**TOMATES** 6,50  
Los mejores del momento, aliñados con orégano fresco y vinagre de Jerez

**PIMIENTOS ROJOS** 6,50  
Asados al carbón

**ARROZ BLANCO** 4,50  
Salteado con ajo y huevo frito

**LECHUGA BATAVIA** 5,50  
En ensalada, con cebolleta y tomate

**BONIATO** 5,00  
Braseado con mantequilla ahumada de oveja

## POSTRES CASEROS

---

**TARTA DE QUESO CREMOSA** 6,50

**TARTA DE PRALINÉ DE CHOCOLATE** 6,00

**TORRIJA DE CROISSANT** 7,50

**HELADOS ARTESANOS** 7,00

**FLAN MUY CREMOSO** 5,50

---

**CUBIERTO** 2,50

---

Disponemos de carta de alérgenos.  
ante cualquier alergia o intolerancia alimentaria consulte a su camarero.