



Síguenos en  
facebook, instagram y twitter

 @restauranteelfontan  
 restauranteelfontan  
 @fontan\_el

Plaza 19 de Octubre,  
Mercado de El Fontán\_Puesto 45  
Tel: 984 29 62 47  
[contacto@restauranteelfontan.com](mailto:contacto@restauranteelfontan.com)  
[www.restauranteelfontan.com](http://www.restauranteelfontan.com)



**EL FONTÁN**  
RESTAURANTE

# PROPUESTA 1

## ENTRADAS [elegir 3]

*Crema de calabaza con caldo de almejas y verduritas salteadas*

*Salteado de setas, ajos tiernos, bacalao y su pil-pil*

*Langostinos crujientes con salsa de rábanos dulces*

*Chipirones de anzuelo encebollados y tinta de calamar*

*Croquetas cremosas de jamón ibérico*

*Cecina de León con toque de pimienta negra y aceite de arbequina.*

## PLATO PRINCIPAL [a elegir]

*Lomo de merluza de anzuelo con salsa de almendras y trigueros*

*Bacalao braseado y su pil-pil con cebolla caramelizada y pimientos del piquillo confitados*

*Arroz meloso de pescado de roca, mariscos, chipirones y galleta de parmesano*

*Carrillera de ternera guisada al vino tinto de Cangas, crema de compota y salsa de setas dulces*

*Pierna de lechazo IGP asada a baja temperatura y su guarnición de lechuga y cebolla.*

## POSTRES

*Tarta de queso con helado de galleta maría y frutas del bosque*

*Cremoso de chocolate con nueces y vainilla*

*Tartaleta de manzana con culis de sidra y helado*

*Helado de turrón de Diego Verdú con salsa tibia de chocolate.*

## BEBIDAS

*Tinto Marqués de Cáceres Excellens couvéé*

*Blanco 100% verdejo Marqués de Cáceres*

*Agua mineral*

*Café o infusión.*

3€  
pax

# PROPUESTA 2

## ENTRADAS [elegir 3]

*Crema de bogavante con su coral*

*Gamba blanca fresca de Huelva a la plancha*

*Jamón 100% ibérico con pan tomate*

*Salteado de setas, ajos tiernos, bacalao y su pil-pil*

*Calamar fresco de potera con ali-oli de su tinta*

*Taco de pulpo a la parrilla con crema de patata y aceite de pimentón*

*Croquetas cremosas de jamón ibérico.*

## PLATO PRINCIPAL [a elegir]

*Lomo de pixín al horno con patata panadera y verduras*

*Taco de atún rojo de la Almadra con yogur de washabi y tomatitos confitados*

*Arroz meloso de pescado de roca y marisco*

*Paletilla de cabritín IGP asada a baja temperatura*

*Solomillo ibérico al foie con salsa de setas y crema Px.*

## POSTRES

*Tarta de queso con helado de galleta maría y frutas del bosque*

*Cremoso de chocolate con nueces y vainilla*

*Tartaleta de manzana con culis de sidra y helado*

*Helado de turrón de Diego Verdú con salsa tibia de chocolate.*

## BEBIDAS

*Tinto Marqués de Cáceres Excellens couvéé*

*Blanco 100% verdejo Marqués de Cáceres*

*Agua mineral*

*Café o infusión.*

4€  
pax