



## **Entrantes / Appetizers**

---

**Crema de tomate, mozzarella, albahaca y fruto del mar /**

*Cream of tomato, mozzarella, basil and seafood*

**Crema cuatro quesos / Four cheese cream**

**Sopa Minestrone / Minestrone soup**

**Gazpacho tropical / Tropical gazpacho**

## **Ensaladas / Salads**

---

**Ensalada de frutos del mar / Seafood salad**

**Ensalada de pulpo marinado / Marinade octopus salad**

**Ensalada Cesar / Caesar salad**

**Ensalada de frutas tropicales / Tropical fruit salad**

## **Entrantes fríos / Cold Appetizers**

---

**Carpaccio de mar con vinagreta de albahaca y piña /**

*Seafood carpaccio in basil and pineapple vinaigrette sauce*

**Ceviche de hierbas aromáticas /**

*Ceviche scented with aromatic herbs*

**Tomates rellenos de jaiba / Tomatoes stuffed with crayfish**

**Tartar de bonito al estilo oriental / Eastern style tuna tartare**

**Jamón Serrano con surtido de quesos de la casa /**

*Serrano ham with assorted cheeses*



## **Entrantes calientes / Hot Appetizers**

---

**Pulpo al carbón con pesto / Octopus grilled over charcoal with pesto**

**Zarzuela marinera / Zarzuela (Spanish seafood stew)**

**Pulpo encebollado al pimentón / Octopus in onion and paprika**

**Tamal en cazuela / Tamale casserole (seasoning cornmeal dough)**

**Brusquetta Mediterránea / Mediterranean bruschetta**

**Fricando de garbanzos / Fried chickpeas**

**Chorizos parrilleros / Grilled sausages**

**Berenjena con tomate y parmesano / Aubergine parmigiana**

**Espinaca con ajo, aceite de oliva y picante /  
Spicy spinach with garlic and olive oil**

**Jaiba a la criolla / Creole style crayfish**

**Cobo al ajo y ron añejo / Sea snail in garlic and aged rum**

**Croquetas Fontana / Croquettes La Fontana**

## **De la parrilla / From the grill**

---

**Churrasco (400g) / Churrasco (400g)**

**Chateaubriand (450g) / Chateaubriand (450g)**

**Solomillo (300g) / Tenderloin (300g)**

**Bistec de la Abuela / Grandma's style steak**

**Grilladas mixtas a su elección / Mixed grilled dishes**

**Pincho mixto de carne / Mixed skewers of meat**

**Pincho de pollo con piña y bacón /  
Skewers of chicken with pineapple and bacon**

**Chuleta de cerdo con mojo criollo /  
Pork chops dressed with creole sauce**

**Costillas de cerdo / Pork ribs**

**Parguete costero a la brasa / Charbroiled couch's sea bream**

**Filete de pescado del día / Fresh fish fillet**



## **Pastas frescas / Pasta**

---

Ravioli de camarón en salsa blanca / *Shrimp ravioli in white sauce*

Ñoqui con tomate y albahaca / *Gnocchi with tomatoes and basil*

Tagliatelle de funghi-porcini / *Tagliatelle ai funghi porcini*

Tagliatelle en salsa pescadora / *Tagliatelle in fish sauce*

Penne con fruto de mar en salsa rosa /

*Penne with pink sauce and seafood*

Penne con pulpo, curcúma y funghi-porcini /

*Penne with octopus, curcuma and funghi-porcini*

Ñoqui de malanga a la cubana / *Cuban style gnocchi of malanga*

## **Arroces / Rice**

---

Rizotto de camarón y champiñón / *Shrimp and mushroom risotto*

Rizotto con funghi-porcini / *Risotto ai funghi-porcini*

Rizotto hortelano / *Garden risotto*

Rizotto con fruto del mar / *Seafood risotto*

Rizotto a la milanese / *Risotto alla milanese*

## **Cerdo / Pork**

---

Lomo de cerdo a la pimienta / *Pork roast with pepper*

Escalopín de cerdo al limón / *Pork scaloppini in lemon juice*

Relleno de cerdo a la cerveza / *Pork rolls in beer*

Lomo de cerdo con mostaza y estragón /

*Pork roast with mustard and tarragon*

## **Pollo / Chicken**

---

Fricasé de pollo tradicional / *Traditional fricassee of chicken*

Arroz con pollo al estilo de la Abuela /

*Grandma's style rice and chicken*

Dados de pollo en salsa de mango y champiñones /

*Diced chicken in mango and mushroom sauce*

Pollo Teriyaki / *Teriyaki Chicken*

## **Conejo / Rabbit**

---

**Conejo con mostaza Gijón, miel y naranja agria /**  
*Rabbit with Dijon mustard, honey and Seville orange*

**Conejo con tomillo, romero y zanahoria /**  
*Rabbit with thyme, rosemary and carrots*

**Conejo La Fontana / Rabbit La Fontana**

## **Cordero / Lamb**

---

**Guiso de cordero y maíz / Lamb stew with corn**

**Chilindrón al estilo oriental / Eastern style lamb stew**

**Cordero a la provenzal / Provençal style lamb**

**Ropa vieja / Shredded lamb**

## **Pescado / Fish**

---

**Pescado al parmesano / Fish parmigiana**

**Pescado con pimiento y ajo / Fish with pepper and garlic**

**Pescado en salsa de mariscos / Fish in seafood sauce**

**Pescado al tomate y olivo / Fish in tomato sauce and olive oil**



## **Guarniciones / Garnish**

---

Arroz blanco / *White rice*

Frijoles negros / *Black beans*

Ensalada mixta de vegetales / *Mixed vegetable salad*

Vegetales grillé / *Sautéed vegetables*

Vegetales a la brasa / *Grilled vegetables*

Puré de malanga / *Smashed malanga*

Puré de papa / *Smashed potatoes*

## **Postres / Desserts**

---

Postre Fontana / *Dessert La Fontana*

Postre del día / *Dessert of the day*

Flan de la casa / *Homemade Flan*

Tatín de fruta con bizcocho / *Fruit tarte Tatin with biscuits*