

¡ ÚLTIMA HORA !

LA FONTANA GASTRO SACAA LA LUZ SU NUEVA CARTA

PARA COMPARTIR

“CONCRETAS” DE AJI DE GALLINA 11,90

Croquetas caseras cremosas de gallina guisada a baja temperatura al estilo andino (6 unidades)

“COCRETAS” SERRANAS 11,90

Croquetas caseras cremosas de jamón serrano (6 unidades)

CARPACCIO DE CECINA DE LEON 12,00

Cecina de vaca de León, con aceite de trufa, granillo de nuez, queso idiazábal y panes tostados

YUQUITAS CROCANTES 9,50

Palitos crocantes de yuca (mandioca) frita acompañados de mojito verde

PATACONES DE ATÚN 13,50

Patacones de plátano macho con atún en escabeche casero de enebro y sidra, ligera mahonesa de wasabi, lima y puerros fritos (4 unidades)

SALMÓN 24 KILATES 13,50

Salmón curado con trufa, cubierto delicadamente de láminas de oro inca, guacamole, huevas de salmón y lima, acompañados de picantes variados (4 unidades)

TIRAS DE POLLO CRUJIENTES 12,90

Pollo en marinado en crema de sésamo tostado, rebozadas en ligera tempura y acompañadas de mahonesa de ajo negro

TACO DE CAMARONES CRUNCH 4,75

Con una base de coleslaw, camarones ecuatorianos rebozados en polvo de “chulpi”, mahonesa de chipotle, guacamole y tajine, en tortillas de trigo (por unidades)

CHICHARRÓN EN SALSA TATEMADA 13,50

Panceta de cerdo asada a baja temperatura y posteriormente frita, acompañada de salsa tatemada de tomates y verduras de la granja

NACHOS DE COCHINITA 14,50

Nachos caseros fritos al momento acompañados de cochinita pibil, pico de gallo, guacamole, crema de cheddar y jalapeños

CEVICHE Y ENSALADAS

CEVICHE QUITIÑO, LA ESTRELLA DE LA FONTANA 12,90

En su salsa especial LFG de frutas tropicales, camarones ecuatorianos cocidos a baja temperatura al toque de mahonesa de rocoto y polvo de ají con limón y sal

CEVICHE JIPIJAPA DE MARISCOS Y CORVINA 24,00

De corvina salvaje, pulpo y camarones ecuatorianos en su leche de tigre cítrica de ají amarillo y cacahuete, aderezado con sal prieta de maíz tostado

ENSALADA TEMPLADA TROPICAL 13,00

Gulas, camarones ecuatorianos y piña salteadas en ajo y jengibre, aguacate y brotes tiernos en vinagreta de mostaza antigua



SI ERES AMANTE DEL
PICANTE...PIDE NUESTRAS
SALSAS PICANTES LFG

NUESTRAS ESPECIALIDADES

SECO DE GALLINA ANDINO 14,90

Gallina guisada a baja temperatura en zumos de fruta tropical natural y especias andinas, acompañada de arroz achiotado, guacamole y mimosa de huevo

ROMPE HUEVOS IBÉRICOS 14,00

Huevos listos para romper!...con jamón ibérico “del bueno”, patatas rústicas y un par de huevos al toque de sal de trufa

PATO AL TAMARINDO 14,90

Trigo salteado con pato confitado a baja temperatura en especias costeñas, tamarindo, mango y verduritas

ARROZ DE AGUACATE 14,90

Arroz salteado en crema de aguacate y comino, acompañado de pico de gallo, polvo de kikos y camarones ecuatorianos braseados

“TONGA” DE CORVINA Y SANGO 18,00

De corvina salvaje, crema de plátano macho con cacahuete, aderezado con leche de tigre, pico de gallo y ralladuras de naranja, todo asado al horno dentro de hoja fresca de árbol de plátano macho

COSTILLAR DEL CARIBE 16,50

½ Costillar de cerdo cocidas a baja temperatura, deshuesado y salteado en verduritas con ron del caribe, soja y miel de mil flores eco, acompañadas de patatitas criollas

“SANGÜISH” DE CHANCHO 13,90

Al puro estilo Street food, jamón de cerdo asado durante 12 horas tras 24 de maceración, encurtido, guacamole, brotes tiernos en pan de cristal y patatas rústicas

HAMBURGUESA TRUFADA LFG 13,50

Hamburguesa de ¼ de kilo de ternera, con tomate a la plancha, cebolla tostada, queso cheddar y nuestra mahonesa de trufa negra, todo dentro de pan de cristal tostado y acompañada de patatas rústicas

SECO DE CARNE SERRANO 15,50

Carne de ternera Sierra de Guadarrama guisada a baja temperatura en especias andinas, cerveza y zumos naturales de frutas tropicales, acompañado patatas rústicas y aguacate

TOMAHAWK 21 DÍAS 58,00

Tomahawk de vaca curada de aproximadamente 1300 gs, trinchado y acompañado de patatas rústicas y pimientos confitados

POSTRES

TARTA DE QUESO AL REVÉS 6,90

La más secreta receta de la Fontana, pero hecha al revés!

COULANT DE CHOCOLATE CALIENTE 6,90

Coulant de chocolate hecho al momento relleno de helado de vainilla (Tiempo de espera 10 min)

HIGO CON QUESO 6,90

Higo en almíbar acompañados de mascarpone dulce y su crujiente

HELADO ESTRELLADO 6,90

Helado de mango con líneas de chocolate crunch y compota de manzana con canela

POSTRE DEL MES 6,90

¡ ÚLTIMA HORA !

LA FONTANA GASTRO SACA A LA LUZ SU NUEVA CARTA

TO SHARE

HEN CROQUETES 11,90

Homemade creamy hen croquettes stewed at low temperature in the Andean style (6 pieces)

SERRANAS CROQUETES 11,90

Homemade, creamy with Serrano ham (6 pieces)

LEON'S COW DRIED MEET 12,00

León's cow dried meet, with truffle oil, walnuts, pepper, Idiazábal chesse and toasted bread

CRISPY CASSAVA 9,50

Crispy fingers of fried cassava, with green spanish sauce

TUNA PATACONES 13,50

Plantain patacones with homemade pickled tuna of juniper and cider, wasabi mayonnaise and fried leeks

(4 pieces)

24 KILATES SALMÓN 13,50

Truffle-cured salmon, delicately covered with Inca gold leaf, guacamole, salmon roe and lime, accompanied by assorted spicy dishes (4 units)

CRISPY CHICKEN FINGERS 12,90

Marinated chicken in toasted sesame cream, battered in light tempura and accompanied by black garlic mayonnaise

CRUNCH SHRIMPS TACO 4,75

With a base of coleslaw, Ecuadorian shrimps coated in "chulpi" powder, chipotle mayonnaise, guacamole and tajine, in wheat tortillas (by units)

PORK RIND WITH TATEMADA SAUCE 13,50

Pork belly roasted at low temperature and later fried, accompanied by a roasted sauce of tomatoes and vegetables from the farm

COCHINITA NACHOS 14,50

Homemade nachos fried at the moment accompanied by cochinita pibil, pico de gallo, guacamole, cheddar cream and jalapeños

CEVICHEs AND SALADS

CEVICHE QUITIÑO, THE STAR OF LA FONTANA 12,90

In its special LFG sauce of tropical fruits, prawns cooked at low temperature with a soft touch of rocoto mayonnaise and chili powder with lemon

SEAFOOD AND CORVINA JIPIJAPA CEBICHE 24,00

Wild croaker, octopus and shrimp in their yellow citrus tiger milk, sal prieta of corn and peanuts

TROPICAL WARM SALAD 13,00

Gulas, prawns and pineapple sautéed in garlic and ginger, avocado and young shoots in an old mustard vinaigrette

SPECIALTIS

ANDEAN HEN SECO 14,90

Chicken cooked at low temperature in natural tropical fruit juices and Andean spices, accompanied by achiote rice, guacamole and egg mimosa

IBERIC BREAK EGGS 14,00

With Iberian ham, homemade chips and fried eggs with truffle salt

DUCK WITH TAMARINDO 14,90

Sautéed wheat with duck confit at low temperature in coast spices, tamarind, mango and vegetables

AVOCADO AND SHRIMP RICE 14,90

Rice sautéed in avocado and cream, accompanied by red onion and tomato, corn powder and garlic braised prawns

CROAKER TONGA 18,00

Wild croaker, Green plantain cream with peanuts, dressed with milk of tiger, pico de gallo and orange zests, all roasted in the oven inside a fresh green plantain tree leaf

CARIBEAN RIB 16,50

½ pork boneless roasted rib at low temperature, sautéed with vegetables, soy bean, caribbean rum and eco flowers honey, accompanied by homemade fried potatoes

PORK "SANGÜISH" 13,90

In true Street food style, pork ham roasted for 12 hours after 24 hours of maceration, pickles, guacamole, young shoots in glass bread and homemade fried fries

TRUFFLE BURGER LFG 13,50

¼ kilo beef burger, with grilled tomato, toasted onion, cheddar cheese and our black truffle mayonnaise, all in toasted glass bread

SERRANO BEEF SECO 15,50

Sierra de Guadarrama beef stewed at low temperature in Andean spices, beer and natural tropical fruit juices, accompanied by homemade potatoes and avocado

TOMAHAWK 21 DAYS 58,00

Cow Tomahawk, 1300 gs approximately, carving and accompanied with homemade fried potatoes and red peppers

DESSERTS

CHEESE CAKE REVERSED 6,90

The most secret recipe of the Fontana, but done the other way around!

HOT CHOCOLATE COULANT 6,90

Made with chocolate filled with vanilla ice cream
(Waiting time 10 min)

FIG WITH CHEESE SIGHS 6,90

Fig in sugar cane syrup accompanied by sweet mascarpone and its crunchy

CRUSHED ICE CREAM 6,90

Mango ice cream with crunchy chocolate lines and applesauce with cinnamon

DESSERT OF THE MONTH 6,90

10% SUPPLEMENT IN PRICES IN TERRACE SERVICE



SI ERES AMANTE DEL
PICANTE...PIDE NUESTRAS
SALSAS PICANTES LFG