

RESTAURANT
FONDA ESPAÑA

DIRECCIÓN

Martín Berasategui



Viaje por el

Modernismo

Viaje gastronómico por el

Modernismo

La Fonda España es uno de los espacios más genuinos concebidos por Lluís Domènech i Montaner, durante la reforma del Hotel España llevada a cabo entre 1899 y 1903, y que destaca por su gran riqueza ornamental. Un espacio en el que sobresalen elementos como el arrimadero de madera y los escudos heráldicos combinados con mosaicos de brillante cromía inspirados en motivos florales y símbolos vegetales.

La naturaleza fue la fuente de inspiración continúa del movimiento modernista y lo es de la cocina de Martín Berasategui.

Martín Berasategui y **Germán Espinosa**, jefe de cocina de la Fonda España, han "viajado" por el Modernismo y se han inspirado en los elementos artísticos del Hotel para crear un menú único. Un menú que recoge la tradición de una época y la traslada al siglo XXI adaptándola a las técnicas y sabores de hoy.

Arte en el espacio, artesanía en la vajilla y riqueza en la cocina con el hilo conductor del Modernismo.

Benvingut · Bon dalit · Bon profit

el menú

Vermut, cítricos y huevas de salmón

*

Pan con tomate, anchoa de l'Escala y ajo asado

*

Mar y montaña

*

Canelón de capuchina, atún rojo y emulsión de ibérico

*

Sardina ahumada a la catalana

*

Ostra, crema de piñones y lima

*

Las Sirenas

*

Bollo relleno de butifarra del perol y col

*

Gírgola de castaño, escudella y flores de ajo

*

Sándwich de papada, Espinaler, pepino y menta

*

Royal de pollo con gamba

*

Arroz de cap i pota, manzana y anguila

*

Pies de cerdo con nabos

*

Pichón, corazón de foie, salsifí, avellanas y alcaparras

*

Leche merengada, frambuesa y ratafia

*

Espárragos a la vainilla, chocolate blanco, te y yogur

*

Petit fours



HOTELESPAÑA

RAMBLAS

C/ Sant Pau, 9-11 · 08001 Barcelona · T. 93 550 00 10
fonda@hotelespanya.com · www.hotelespanya.com