

A Bar-Restaurante *Fonte*



carta

www.barafonte.com

lista de alérxenos

LISTA DE ALÉRGENOS • LIST OF ALLERGENS



glute

GLUTEN
GLUTEN



ovo

HUEVOS
EGGS



cacahuete

CACAHUETES
PEANUTS



leite

LÁCTEOS
MILK



apio

APIO
CELERY



sésamo

SÉSAMO
SESAME



tremoceiro

ALTRAMUCES
LUPIN



crustáceos

CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



peixe

PESCADO
FISH



soia

SOJA
SOYA



froitos de casca

FRUTOS DE CÁSCARA
NUTS



mostaza

MOSTAZA
MUSTARD



sulfitos

SULFITOS
SULPHITES



moluscos

MOLUSCOS
MOLLUSCS

regulamento (EU) N° 1169/2011

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011
REGULATION (EU) N° 1169/2011

A Bar-Restaurante
Fonte

menús especiais

MENÚS ESPECIALES • SPECIAL MENUS

vieiras do pacífico 🦪

VIEIRAS DEL PACÍFICO • SCALLOPS

ensalada

ENSALADA • SALAD

galo de curral / cordeiro 🐑

GALO DE CORRAL / CORDERO • STEWED ROOSTER / LAMB

polbo 🐙

PULPO • OCTOPUS

rodaballo / robaliza á prancha 🐟

RODABALLO / LUBINA A LA PLANCHA • GRILLED TURBOT / SEA BASS

menú cocido

MENÚ COCIDO • STEW MENU

sopa 🍲

SOPA • SOUP

cocido

COCIDO • GALICIAN STEW

con reserva

CON RESERVA • WITH RESERVATION

xoves, domingos e festivos

JUEVES, DOMINGOS Y FESTIVOS

THURSDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS

só en tempada (de outubro a semana santa)

SOLO EN TEMPORADA (DE OCTUBRE A SEMANA SANTA)

SEASONAL ONLY (FROM OCTOBER TO EASTER)

menú comercial

MENÚ COMERCIAL • BUSINESS MENU

a elixir entre 5 primeiros e 5 segundos

A ELEGIR ENTRE 5 PRIMEROS Y 5 SEGUNDOS

CHOOSE BETWEEN 5 FIRST COURSES AND 5 SECOND COURSES

de martes a venres (excepto festivos)

DE MARTES A VIERNES (EXCEPTO FESTIVOS)

FROM TUESDAY TO FRIDAY (EXCEPT HOLIDAYS)

consultar alérxenos

CONSULTAR ALÉRGENOS • CHECK ALLERGENS

*iva incluído

*IVA INCLUIDO

*VAT INCLUDED

pvp*

32'00 €

pan, sobremesa, bebida e café incluídos

PAN, POSTRE, BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS

BREAD, DESSERT, DRINK AND COFFEE INCLUDED

30'00 €

pan, sobremesa, bebida e café incluídos

PAN, POSTRE, BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS

BREAD, DESSERT, DRINK AND COFFEE INCLUDED

consultar precio

CONSULTAR PRECIO

PRICE UPON REQUEST

pan, sobremesa, bebida e café incluídos

PAN, POSTRE, BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS

BREAD, DESSERT, DRINK AND COFFEE INCLUDED

14'00 €

pan, sobremesa, bebida e café incluídos

PAN, POSTRE, BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS

BREAD, DESSERT, DRINK AND COFFEE INCLUDED

A Bar-Restaurante
Fonte

entremeses

ENTREMESSES • STARTERS

pvp*

ensalada completa

(leituga, tomate, cebola, ovos, atún, espárragos, cenoria e remolacha)

ENSALADA COMPLETA • COMPLETE SALAD

(LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, HUEVOS, ATÚN, ESPÁRRAGOS, ZANAHORIA Y REMOLACHA)

(LETTUCE, TOMATO, ONION, EGGS, TUNA, ASPARAGUS, CARROT AND BEETROOT)

8'00 €

ensalada simple

ENSALADA SIMPLE • SIMPLE SALAD

5'00 €

pizza

PIZZA • PIZZA

9'00 €

croquetas caseiras

(8 unidades)

CROQUETAS CASERAS • HOMEMADE CROQUETTES

(8 UNIDADES) • (8 UNITS)

8'00 €

croquetas de marisco

(5 unidades)

CROQUETAS DE MARISCO • SEAFOOD CROQUETTES

(5 UNIDADES) • (5 UNITS)

8'00 €

empanada caseira

EMPANADA CASERA • HOMEMADE PATTY

5'00 €

OVOS

HUEVOS • EGGS

ovos con chourizo

HUEVOS CON CHORIZO • EGGS WITH SAUSAGE

10'00 €

ovos rotos con polbo e patacas

HUEVOS ROTOS CON PULPO Y PATATAS

BROKEN EGGS WITH OCTOPUS AND POTATOES

15'00 €

ración de tortilla

RACIÓN DE TORTILLA • OMELETTE PORTION

5'00 €

potaxes

POTAJES • POTAGES

sopa

SOPA • SOUP

6'00 €

crema de verduras

CREMA DE VERDURAS • VEGETABLES CREAM

6'00 €

potaxe

POTAJE • POTAGE

6'00 €

*iva incluído

*IVA INCLUDED

*VAT INCLUDED



pan (por persoa)

PAN (POR PERSONA)

BREAD (PER PERSON)

1'00€

A Bar-Restaurante
Fonte

polbo

PULPO · OCTOPUS

pvp*

polbo #1

(1 persoa)

PULPO #1 · OCTOPUS #1

(1 PERSONA) · (1 PERSON)

14'00 €

polbo #2

(2 persoas)

PULPO #2 · OCTOPUS #2

(2 PERSONAS) · (2 PEOPLE)

18'00 €

polbo #3

(3 persoas)

PULPO #3 · OCTOPUS #3

(3 PERSONAS) · (3 PEOPLE)

22'00 €

*iva incluído

*IVA INCLUIDO

*VAT INCLUDED



pan (por persoa)

PAN (POR PERSONA)

BREAD (PER PERSON)

1'00€

A Bar-Restaurante
Fonte

do mar

DEL MAR • FROM THE SEA

pvp*

berberechos ao vapor 🦑

BERBERECHOS AL VAPOR • STEAMED COCKLES

10'00 €

langostinos 🦐

LANGOSTINOS • PRAWNS

12'00 €

vieiras do pacífico 🦪

VIEIRAS DEL PACÍFICO • SCALLOPS

17'00 €

navallas 🦪

NAVAJAS • RAZOR CLAMS

12'00 €

salmón 🐟

SALMÓN • GRILLED SALMON

16'00 €

linguado 🐟

LENGUADO • GRILLED SOLE

22'00 €

bacallau á galega 🐟

BACALAO "Á GALEGA" • "GALICIAN-STYLE" COD (COOKED)

16'00 €

rape á galega 🐟

RAPE "Á GALEGA" • "GALICIAN-STYLE" MONKFISH (COOKED)

21'50 €

rodaballo á prancha 🐟

RODABALLO A LA PLANCHA • GRILLED TURBOT

18'00 €

dourada á prancha 🐟

DORADA A LA PLANCHA • GRILLED SEA BREAM

16'00 €

robaliza á prancha 🐟

LUBINA A LA PLANCHA • GRILLED SEA BASS

16'00 €

*iva incluído

*IVA INCLUIDO

*VAT INCLUDED



pan (por persoa)

PAN (POR PERSONA)

BREAD (PER PERSON)

1'00€

A Bar-Restaurante
Fonte

carnes

CARNES • MEATS

pvp*

costeletas de cordeiro

CHULETILLAS DE CORDERO • LAMB CHOPS

18'00 €

entrecosto

ENTRECOT • ENTRECÔTE

16'00 €

filete de tenreira

FILETE DE TERNERA • BEEF STEAK

13'00 €

costeleta de tenreira

CHULETA DE TERNERA • BEEF CHOP

18'00 €

solombo de vaca

SOLOMILLO DE VACA • VEAL TENDERLOIN

18'00 €

filetes de lombo

FILETES DE LOMO • LOIN FILLETS

9'00 €

costeleta de porco

CHULETA DE CERDO • PORK CHOP

9'00 €

peituga de polo

PECHUGA DE POLLO • CHICKEN BREAST

9'00 €

nuggets / fingers

NUGGETS / FINGERS • NUGGETS / FINGERS

9'00 €

carne estufada

CARNE ESTOFADA • BRAISED BEEF

15'00 €

cordeiro

CORDERO • LAMB

20'00 €

galo de curral

GALLO DE CORRAL • STEWED ROOSTER

20'00 €

carne ao caldeiro

CARNE "AO CALDEIRO" • COOKED BEEF RIB WITH PAPRIKA AND OIL

15'00 €

*iva incluído

*IVA INCLUDED

*VAT INCLUDED



pan (por pessoa)

PAN (POR PERSONA)

BREAD (PER PERSON)

1'00€

A Bar-Restaurante
Fonte

bocadillos

BOCADILLOS · SNACKS

pvp*

chourizo revilla

CHORIZO REVILLA · SAUSAGE

3'00 €

queixo

QUESO · CHEESE

3'00 €

xamón serrano

JAMÓN SERRANO · SERRANO HAM

4'00 €

peituga de polo

PECHUGA DE POLLO · CHICKEN BREAST

5'00 €

tortilla

TORTILLA · OMELETTE

5'00 €

bacon

BACON · BACON

5'00 €

filete de lombo

FILETE DE LOMO · PORK FILLET

5'00 €

xamón asado

JAMÓN ASADO · ROAST HAM

5'00 €

chourizo caseiro

CHORIZO CASERO · GALICIAN SAUSAGE

5'00 €

carne estufada

CARNE ESTOFADA · BRAISED BEEF

6'00 €

polbo

PULPO · OCTOPUS

6'00 €

polbo con tetilla

PULPO CON TETILLA · OCTOPUS WITH GALICIAN CHEESE

7'00 €

sándwich vexetal

(leituga, tomate, cebola, ovo, espárragos)

SÁNDWICH VEGETAL · VEGETABLE SANDWICH

(LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, HUEVO, ESPÁRRAGOS)

(LETTUCE, TOMATO, ONION, EGG, ASPARAGUS)

4'00 €

hamburguesa completa

HAMBURGUESA COMPLETA · COMPLETE HAMBURGUER

4'00 €

sándwich mixto

SÁNDWICH MIXTO · MIXED SANDWICH

3'00 €

tostas

TOSTADAS · TOASTS

2'50 €

*iva incluído

*IVA INCLUDED

*VAT INCLUDED

engadir ingrediente

AÑADIR INGREDIENTE

ADD INGREDIENT

0'50€

A Bar-Restaurante
Fonte

sobremesas

POSTRES • DESSERTS

pvp*

postre caseiro

POSTRE CASERO • HOMEMADE DESSERT

consultar alérxenos

CONSULTAR ALÉRGENOS • CHECK ALLERGENS

4'00 €

filloas con chocolate 🌾🔥🥚

FILLOAS CON CHOCOLATE • CHOCOLATE CREPES

4'00 €

torta de santiago 🥚

TARTA DE SANTIAGO • ALMOND CAKE

4'00 €

queixo con marmelo 🥚

QUESO CON MEMBRILLO • CHEESE WITH QUINCE

4'00 €

torta xeadá 🥚

TARTA HELADA • ICED CAKE

4'00 €

xeados

HELADOS • ICE CREAM

3'00 €

consultar alérxenos

CONSULTAR ALÉRGENOS • CHECK ALLERGENS

*iva incluído

*IVA INCLUIDO

*VAT INCLUDED

A Bar-Restaurante
Fonte

viños

VINOS · WINES

viños á carta

VINOS A LA CARTA · WINES À LA CARTE

tinto barrantes

TINTO "BARRANTES" · RED WINE "BARRANTES"

blanco / tinto de mesa

BLANCO / TINTO DE MESA · WHITE / RED TABLE WINE

xerra tinto barrantes

JARRA TINTO BARRANTES · RED WINE "BARRANTES" JUG

bebidas

BEBIDAS · BEVERAGES

auga 330 ml

AGUA 330 ML · WATER 330 ML

auga 500 ml

AGUA 500 ML · WATER 500 ML

auga 1000 ml

AGUA 1000 ML · WATER 1000 ML

auga 1500 ml

AGUA 1500 ML · WATER 1500 ML

refresco

REFRESCO · SOFT DRINK

cervexa

CERVEZA · BEER

café

CAFÉ · COFFEE

infusión

INFUSIÓN · INFUSION

colacao

COLACAO · CHOCOLATE POWDER

zume natural

ZUMO NATURAL · NATURAL JUICE

pvp botella*

PRECIO POR BOTELLA
PRICE PER BOTTLE

pvp copa*

PRECIO POR COPA
PRICE PER GLASS

consultar carta

CONSULTAR CARTA · SEE WINE LIST

5'00 €

1'50 €

5'00 €

1'50 €

9'00 €

pvp*

1'00 €

1'50 €

2'00 €

2'50 €

2'80 €

2'80 €

1'50 €

1'50 €

2'00 €

3'00 €

*iva incluído

*IVA INCLUIDO

*VAT INCLUDED

A Bar-Restaurante
Fonte

contacto

CONTACTO • CONTACT

 Vilar 5, 36192, A Armenteira

 barafonte.mtc@gmail.com

 986710003 / 699950188

 [@afonte_armenteira](https://www.instagram.com/afonte_armenteira)

A Bar-Restaurante
Fonte

www.barafonte.com