



LA FONDA

RESTAURANTE - BAR

269 Franklin Ave Hartford, Connecticut, Estados Unidos 06114

+1 860-296-8256

LA FONDA
RESTAURANTE - BAR



ENTRADAS / APPETIZERS

Empanadas: Elección de Carne o Pollo // Choice of Beef or Chicken $ 1.75

Chorizo Colombiano: Elección de Arepa o Tostones // *Colombian Sausage:* Choice of Arepa or Fried Green Plantains $ 5.00

Arepa con Queso: Con queso blanco o sin queso // *Arepa with Cheese:* With white cheese or no cheese $ 6.00

Tostones con Guacamole // Fried Green Plantains with Guacamole $ 10.50

Yuca Frita // Fried Yuca $ 5.50

Plátano Maduro Horneado con Queso // Baked Sweet Plantain with Cheese $ 6.50

Arepa de Chocolo con Queso: Con queso o sin queso // *Chocolo/Corn Arepa with Cheese:* With cheese or no cheese $ 6.00

Arepa Frita con Hogao // Fried Arepa with Onion and Tomato Sauce $ 6.00

Chicharrón: Elección de Arepa o Tostones // *Pork Rind:* Choice of Arepa or Green Plantains $ 8.00

Papas Fritas // French Fries $ 4.25

Salchipapas La Fonda: Papa Criolla, Hot Dogs en trozos, Queso Colombiano y Salchicha // *La Fonda Salchipapas:* Yellow Potato, Cut Up Hot Dogs, Colombian Cheese and Sausage $13.00

Salchipapas: Hot Dogs en trozos con Papas Fritas // *Salchipapas:* Cut up Hot Dogs with French Fries $ 10.00

Alitas de Pollo con Papas Fritas // Chicken Wings with French Fries $ 12.00

Ceviche de Pescado: Lima Fresca, Cilantro, Cebolla Morada con Tilapia, servido con Tostones // *Fish Ceviche:* Fresh Lime, Cilantro Red Onion with Tilapia, served with Fried Green Plantains $ 16.50

DELIGHTS

Picada (Para Dos): Trozos de Bistec de Res a la Parrilla, Lomo de Cerdo Empanizado, Pechuga de Pollo, Chorizo Colombiano, Chicharrón, Papas Fritas, Plátano Verde y Arepa // *Picada (For Two):* Pieces of Grilled Beef Steak, Breaded Pork Lion, Chicken Breast, Colombian Chorizo, Pork Rind, French Fries, Green Plantains and Arepa $ 30.00

Picada La Fonda: Trozos de Bistec de Res a la Parrilla, Lomo de Cerdo Empanizado, Pechuga de Pollo, Chorizo Colombiano, Chicharrón, Papa Criolla, Plátano Verde, Arepa y Morcilla // *Picada (For Two):* Pieces of Grilled Beef Steak, Breaded Pork Lion, Chicken Breast, Colombian Chorizo, Pork Rind, Yellow Potatos, Green Plantains, Arepa and Morcilla $ 40.00

Tostones con Carne y Hogao // Fried Green Plantains with Ground Beef in Onion and Tomato Sauce $ 13.00

Arepa Rellena: De Carne, Pollo, Chicharrón, Plátano Maduro, Aguacate, Queso // *Stuffed Arepa:* With Beef, Chicken, Pork Rind, Avocado, and Cheese $ 12.00

Arepa con Pollo o Carne Desmechada // Arepa with Pulled Chicken or Pulled Beef $ 10.00

Patacón o Maduro con Todo: Carne, Pollo, Queso, Frijoles, Aguacate, Salsa Rosada // *Fried Green Plantain:* Beef, Chicken, Cheese, Red Beans, Avocado, Pink Sauce (Mix of Mayo and Ketchup) $ 14.00

Picado Mixto: Res, Camarón, Pollo, con Pimentón y Cebolla // *Mixed Steak:* Beef, Shrimp, Chicken, with Onion and Peppers $ 16.00

PLATOS TÍPICOS CERDO / POLLO
TYPICAL PLATES PORK / CHICKEN

Lomo de Cerdo a la Plancha 12 oz: Con Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Grilled Pork Loin 12 oz:* With White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$ 15.00*

Costillas de Cerdo Horneadas BBQ Completo 12 oz: Con Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *BBQ Pork Ribs Full Rack 12 oz:* With White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$23.00*

Costillas de Cerdo Horneadas BBQ 6-8 oz: Con Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *BBQ Pork Ribs Half Rack 6-8 oz:* With White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$ 15.00*

Chuleta de Cerdo con Hueso: Con Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Pork Chop:* With White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$ 15.50*

Chuleta de Cerdo o Pollo Empanizada: Con Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Breaded Pork Loin or Chicken Breast:* With White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$ 16.50*

Lomo de Cerdo o Pechuga de Pollo Estilo Hawaiano: Salsa de Piña con Jamón, con Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Hawaiian Style Grilled Chicken or Grilled Pork Loin:* Sauce with Pineapple and Ham, With White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$ 17.00*

Pechuga de Pollo Asada: Con Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Grilled Chicken:* With White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$ 15.50*

Arroz con Pollo: Con Papas Fritas y Plátano Maduro // *Yellow Rice with Pulled Chicken and Mixed Vegetables:* With French Fries and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$ 14.50*



PESCADOS Y MARISCOS
FISH AND SEAFOOD

Camarones Empanizados: Con Papas Fritas // *Breaded Deep Fried Shrimps:* With French Fries *$ 16.50*

Camarones al Ajillo: Con Arroz, Ensalada, y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Grilled Shrimps in Garlic Sauce:* With White Rice, Salad and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$ 18.50*

Sudado de Camarones: Con Arroz, Ensalada, y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Sauteed Shrimps with Onions, Peppers and Criolla Sauce:* With White Rice, Salad and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$ 18.50*

Cazuela de Mariscos: Crema de Mariscos, Arroz, Ensalada, y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Seafood Casserole:* Seafood Cream, White Rice, Salad and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$ 25.00*

Tostones al Ajillo con Mariscos // Fried Green Plantains in Garlic Sauce with Seafood *$ 14.50*

Tostones al Coco con Mariscos // Fried Green Plantains in Coconut Sauce with Seafood *$ 14.50*

Ceviche de Camarones Con Tostones // Shrimp Ceviche With Fried Green Plantains *$ 17.50*

Pargo Rojo Frito, Sudado o Al Vapor: Con Arroz, Ensalada, y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Sauteed, Baked or Fried Red Snapper:* With White Rice, Salad and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$28.00 - $40.00*

Churrasco a la Marinera: Mariscos en Salsa Marinera, Arroz, Ensalada y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Marinated Churrasco Steak:* Seafood served with a Seafood Sauce, with White Rice, Salad and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$ 29.50*

Filete de Tilapia Frita o Sudada: Con Arroz, Ensalada y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Grilled or Sauceed Tilapia Fillet:* With White Rice, Salad and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$ 19.00*

Camarones a la Diabla: Con Arroz, Ensalada y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Grilled Shrimps in Hot Sauce:* With White Rice, Salad and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains *$ 18.50*

Paella La Fonda: Arroz Amarillo con Vegetales, Mariscos, Pollo y Chorizo Picado // *La Fonda Paella:* Yellow Rice with Mixed Vegetables, Seafood, Chicken and Chopped Pork Sausage *$ 28.00*

BEVERAGES

Jugos naturales en agua / Natural juice water: $3.00 / En Leche - With Milk: $ 4.00

Mango / Mango
Lulo / Lulo
Maracuyá / Passion Fruit
Mora / Blackberry
Guanábana / Soursop
Guayaba / Guava
Fresa / Strawberry
Papaya / Papaya

Jugo hit / hit juice $ 2.00

Leche de chocolate / Chocomilk $ 3.00

Jugo de manzana / Apple juice $2.50

Sodas colombianas / Colombian sodas $ 2.00

Manzana Colombiana / Colombian Apple
Uva / Grape
Naranja / Orange
Bretaña Soda
Tamarindo / Tamarind

Sodas americanas / American sodas $ 1.50

Coca Cola
Sprite
Canada Dry
Diet Coke



LICORES / LIQUORS

Cervezas / Beers $ 4.00

Águila
Blue Moon
Bud Light
Coors light
Corona
Cusqueña
Heineken
Medalla
Modelo
Ultra

Cócteles / Cocktails

Sangría en Copa / Glass of Sangría $ 9.00
Sangría en Jarra / Jar of Sangría $ 17.00
Malibú Pineapple $ 8.00
Margarita (Patrón) $ 12.00
Margarita (Tres Generaciones) $ 14.00
Sex on the Beach $ 10.00
Bailey's $ 9.00
Piña Colada $ 12.00
Piña Colada sin alcohol / no alcohol $ 10.00
Mojito $ 10.00
Con Sabor Vale $ 12.00
Long Island Iced Tea $ 11.00

Shots

Bacardí $ 6.00
Aguardiente $ 5.00
Ron/Rum Medellín $ 6.00
Tres Generaciones $ 8.00
Don Julio $ 9.00

A las rocas / On the rocks

Tito's $ 8.00
Hennessy $ 10.00

Botellas de licor / Liquor bottles

Media Aguardiente $ 40.00
Botella Aguardiente $ 80.00
Litro Aguardiente $ 100.00
Media Buchanan's $ 50.00
Botella Buchanan's $ 120.00
Master Buchanan's $ 160.00

DRINK





PLATOS TÍPICOS / TYPICAL PLATES

Bandeja Montañera: Arroz, Frijoles, Huevo, Chorizo, Chicharrón, Arepa, Carne Asada, Aguacate, y Plátano Maduro // *Montañera Plate:* White Rice, Red Beans, Fried Egg, Sausage, Grilled Pork Rind, Arepa, Grilled Beef, Avocado and Fried Sweet Plantains $ 17.50

Bandeja La Fonda: Arroz, Frijoles, Huevo, Chorizo, Chicharrón, Arepa, Lomo de Cerdo, Carne Molida, Aguacate y Plátano Maduro // *La Fonda Plate:* White Rice, Red Beans, Fried Egg, Sausage, Grilled Pork Rind, Arepa, Pork Loin, Ground Beef, Avocado and Fried Sweet Plantains $ 18.00

Cazuela Montañera: Frijoles, Chicharrón, Chorizo, Plátano Maduro, Maíz Dulce, Papitas Trituradas acompañada con Arroz y Arepa // *Mountain Casserole:* Red Beans, Pork Rind, Sausage, Sweet Plantains, Sweet Corn, Crushed Potato Chips with White Rice and Arepa $ 16.50

Entraña Asada a la Parrilla: Con Chimichurri, Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Grilled Skirt Steak:* With Chimichurri, White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Tostones $ 24.00

Hígado a la Parrilla: En Salsa Criolla o Asada, Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Grilled Beef Liver:* Grilled or Sauteed in Traditional Colombian Sauce made out fresh vegetables. Served with White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains $ 16.50

Carne Asada: Con Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Grilled Steak:* Pounded thin marinated With White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains $ 16.00

Bistec a la Palomilla: Carne Asada Encebollada con Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Roasted Beef Steak:* With sauteed Onions, served with White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains $ 17.00

Milanesa de Res: Con Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Deep Fried Beaded Steak:* With White Rice, Red Beans and choice of Plantains or Fried Green Plantains $ 16.50

Sobrebarriga: En Salsa Criolla o Asada, Con Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Grilled Rose Meat:* Grilled or Sauteed in Traditional Colombian Sauce of fresh vegetables, served with White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains $ 17.00

Churrasco: Con Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Churrasco:* With White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains $ 24.50

Churrasco Criollo: Con Morzilla, Papa Criolla con Hogao, Arroz y Frijoles // *Grilled marinated Churrasco:* With Blood Sausage, Yellow Potatoes in Traditional Colombian Sauce served with White Rice and Red Beans $ 26.50

Bistec a la Mexicana: Carne de Res picada en Salsa Criolla, con o sin Picante, Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Sauteed Mexican Steak:* Steak Pieces with Onions in Traditional Colombian Sauce, with or without Pepper Spice, with White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains $ 17.50

Lengua: En Salsa Criolla o Asada, con Arroz, Frijoles y elección de Plátano Maduro o Tostones // *Tongue Beef:* Grilled or Sauteed in Traditional Colombian Sauce made of fresh vegetables, with White Rice, Red Beans and choice of Sweet Plantains or Fried Green Plantains $ 18.00

Elección de cocción de carne: Cocida, intermedio, medio cruda // *Choices of meat cooking:* Well done, medium well or medium rare.

MENU DEL DÍA / LUNCH OF THE DAY
SOPAS/ SOUPS

Sopa Grande / Large Soup $ 9.00

Sopa Pequeña / Small Soup $ 6.00

Almuerzo Regular del Día / Regular Lunch of The Day $ 13.00

Almuerzo con Sopa Grande / Lunch with Large Soup $ 15.00



ACOMPAÑANTES / SIDES

Arroz Blanco / White Rice $ 2.50
Arroz Amarillo / Yellow Rice $ 3.50
Frijoles / Red Beans $ 3.50
Plátano Maduro / Sweet Plantain $ 3.50
Tostones / Fried Green Plantain $ 3.50
Ensalada con Aguacate / Salad with Slice $ 5.50
Trozo de Aguacate / Avocado Slice $ 1.50
Aguacate Entero / Whole Avocado $ 4.25
Huevo / Fried Egg $ 2.00
Extra de Camarones x3 / Extra Shrimp x3: $ 6.00
x5 : 10.00
Queso / Cheese $ 3.00
Chimichurri 1 oz $ 0.75
Chimichurri 2 oz $ 1.00
Ají 1 oz / Chili Pepper 1 oz $ 0.75
Ají 2 oz / Chili Pepper 2 oz $ 1.00
Ají Grande / Large Chili Pepper $ 6.00
Ají Pequeño / Small Chili Pepper $ 4.00

POSTRES / DESSERTS

Flan de Caramelo / Caramel Flan $ 4.50
Torta Tres leches / Tres Leches Cake $ 4.50
Cheesecake de Chocolate / Chocolate Cheesecake $ 4.50

