



FONDA
MEXICANA
NEW YORK

FONDA
MEXICANA
NEW YORK

dinner menu

Celebrated chef and cookbook author Roberto Santibañez has created a rare New York restaurant: a relaxed, affordable neighborhood spot that also serves exciting contemporary Mexican cuisine. Santibañez blends care and authenticity with the creative urban flourishes that distinguish the food of his native Mexico City. At FONDA's three locations—in Chelsea, Tribeca, and Park Slope, Brooklyn—the tortillas are hand-pressed, the guacamole is made to order, and the margaritas are thoughtfully crafted.

His version of enchiladas in black mole, the legendary sauce made from dozens of ingredients, would impress any grandmother in Oaxaca, while modern dishes like duck zarape, braised duck tucked between tortillas lavished with habanero-spiked tomato salsa, keep jaded

Coffee & Tea for Desserts

アイス／ホットコーヒー

Hot Coffee

Café Caliente

660

カフェラテ

Cafe Latte

Café con Leche

800

メキシコ式煮出しコーヒー カフェテ オジャ



Cafe de Olla

Café de Olla

750

エスプレッソ

Esspreso

Café Expres

550

ハーブティー

Herb Tea

Té de Hierba

660

アイス／ホットティー

Ice Tea / Hot Tea

Té helado / Té caliente

660

Bring Me Sweet

本日の自家製アイスクリーム or ソルベ

Homemade Ice Cream or Sorbet

Helados o Sorbetetes Mexicanos

詳しくはスタッフまで

900

FONDA 特製カモータフラン

FONDA's Sweet Potato Flan

Flan de Camote

さつまいも香る、滑らかなフランのさつまいもチップス添え

1100

F

モレニータ ブラウニー with 自家製シナモンジェラート

Mexican Brownie with Cinnamon Gelato

Morenita con Helado de Canela

しっとり濃厚ブラウニーと自家製シナモンアイスクリームの大満足デザート

1400

チュロスとホットチョコレート ディップ & グアバソース

Churros with Hot Chocolate and Guava Sauces

Churros con Chocolate Caliente y Salsa de Guayaba

さっくりチュロスにグアバソースとチョコレートソースの酸味と甘味のマッチング

1000

F

栗とベリーのパモンブランクレープ

Mont Blanc Crepe with Berries

Crepa de Castañas y Frutos Rojos

栗の香りとベリーの酸味、バニラアイスのコクにほのかなテキーラの香り

1200

Course

Introducción

5800

ワカモレ チチャロン、マグロのトスターダ

Guacamole in FONDA Style with Crispy Pork, Tuna Tostada

Guacamole con Chicharrón, Tostada de Atún

FONDA特製ワカモレ、マグロのマリネをクリスピーなトルティージャに乗せた前菜2種盛り

季節の彩りサラダ

Seasonal Salad

Ensalada de Temporada

メキシコらしい食材と季節の野菜をハマイカドレッシングで爽やかに

メカジキのペスカディージャランチェラソース

Swordfish Spring Roll with Ranchera Sauce

Pescadillas con Salsa Ranchera

メカジキにチレや野菜を合わせたフィリングを包んで揚げたメキシカンスプリングロール

チキンの紙包み焼き“ミシヨーテ”

Mexican Paper Wrapped Chicken

Mixiote de Pollo

チキンと野菜を特製スパイスでマリネし蒸しあげた旨味の詰まった逸品

FONDA 特製さつまいものフラン

FONDA's Sweet Potato Flan

Flan de Camote

安納芋を使用した濃厚なフランに紫芋のチップスを添えました

コースは2名様分からオーダー頂けます。Course Menu is Two Orders Minimum.

ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴しております。We Will Charge 10% of The Service Fee at Dinner Time.

Course

FONDA Medley

7800

ワカモレ チチャロン、マグロとキャビアのトスターダ、
季節のセビーチェ

Guacamole in FONDA Style with Crispy Pork, Tuna Tostada with Caviar, Seasonal Ceviche

Guacamole con Chicharrón, Tostada de Atún con Caviar, Ceviche de La Temporada

FONDA特製ワカモレ、マグロのマリネとキャビアをクリスピーなトルティージャに乗せ、季節の海鮮マリネの前菜3種盛り

季節の彩りサラダ

Seasonal Salad

Ensalada de Temporada

メキシコらしい食材と季節の野菜をハマイカドレッシングで爽やかに

メキシカンクラブケーキ 3種のサルサ

Mexican Crab Croquette with 3 Types of Salsa

Croqueta de Jaiba con Tres Tipos de Salsas

渡り蟹を贅沢に使用したクラブケーキに3種のサルサを添えて

US スカートのシズリングファヒータ

US Skirt Steak Sizzling Fajita with Salsa and Tortillas

US Arrachera con Salsa y Tortillas

脂のりの良い柔らかなUSスカートステーキをシズリングファフータスタイルで

デザート 3種盛り合わせ

3 Assorted Desserts

Tres Postres

季節に合わせた自家製デザートの贅沢3種盛り

コースは2名様分からオーダー頂けます。Course Menu is Two Orders Minimum.

ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴しております。We Will Charge 10% of The Service Fee at Dinner Time.

Everyday Fresh Seafoods

F サーモンのフルーツ チレソース

“マンチャマンテレス”

Salmon with Mexican Fruits Chili Sauce

Salmón a La Plancha con Manchamanteles

香ばしく焼き上げたサーモンとフルーツとチレのソースが織りなすハーモニー

3000

F 大海老のシトラスクリーム “モスキートス”

Creamy Citrus Shrimp with Spinach Rice

Camarones en Crema de Limón con Arroz Verde

大海老とライムの酸味、グリーンチレの爽やかな辛味が後を引くNY本店でも人気のシグネチャーディッシュ

2900

大海老のスパイシーグリル “アドバードス”

Marinated Grilled Shrimp with Spinach Rice

Camarones Adobados con Arroz Verde

フルーティーな辛味を効かせた大海老を爽やかなスピナッチライスとまろやかなフリホースソースで楽しんで

2800

北海道産蛸足のメキシカングリル

Grilled Octopus with Beans souce and Habanelo Cream

Plupo a la Brasa con Salsa de Frijoles Negros y Crema de Habanelo

低音調理で柔らかく仕上げた北海道産の蛸足のグリルをハバネロクリームとフリホースソースのサルサと共に

3300

New Yorker's Steaks Sizzled by Our Steak Professionals

フラワートルティーヤ4枚付き

All of The About are Served with 4 Flour Tortillas

Estos Platos Están Servidos con Salsa 4 Tortillas de Harina

F US スカートのシズリング ファヒータ 250g

ハバネロとモリータ 2種のサルサ

US Skirts-Steak Sizzling Fajita 250g

6800

US Arrachera Fajita 250g

脂のりの良い柔らかなUSスカートステーキをシズリングファヒータスタイルで

F US リブアイステーキ 250g

サボテンスステーキとパシージャサルサ

US Ribeye Steak 250g

8800

US Ribeye a La Parrilla 200g Con Nopal Asado ,Salsa Pasilla

脂身と赤みのバランスの良いUSリブアイステーキとサボテンスステーキをパシージャサルサと

宮崎牛のステーキ 250g

ハバネロとモリータ 2種のサルサ

Miyazaki Wagyu Beef Steak 250g

12000

Miyazaki Wagyu a La Parrilla 250g

A 5ランクの宮崎牛サーロインを贅沢にNYスタイルで

FONDA's Tacos

- F** **カンペチャーノタコス**
Beef and Chorizo Tacos with Chile de Arbol Salsa
Tacos Campechano con Salsa de Arbol 1580
ビーフと自家製チョリソにチーズを纏わせた人気のタコス
- F** **鯖のフリット タコス**
Fish Tempura Tacos with Chipotle Mayo and Habanero Slaw 1280
Tacos de Pescado Mayonesa de Chipotle y Col curada con Habanero
香ばしくフリットした鯖とスパイスを効かせたマリネ、チポトレマヨネーズが相性抜群
- スパイシーチキンタコス**
Chicken Tacos with Pico de Gallo and Avocado Salsa 1280
Tacos de Pollo con Pico de Gallo y Salsa de Aguacate
チキンの旨味とフレッシュサルサとフレッシュチーズ、アルボルサルサが爽やか
- 国産豚のアルパストール タコス**
Pastor Marinated Pork Tacos with Avocado Salsa and Pineapple 1280
Tacos al Pastor con Salsa de Aguacate con Piña
特製アチョーテペーストでマリネし、香ばしく焼き上げたメキシコシティ名物タコス

Other Premium Meats

コーントルティーヤ4枚付き

All of The About are Served with 4 Tortillas

Esos Platos Están Servidos con 4 Tortillas de Maíz

- F** **チキンの紙包み焼き “ミシヨーテ”**
Mexican Paper Wrapped Chicken 2500
Mixiote de Pollo
チキンと野菜を特製スパイスでマリネし蒸しあげた旨味の詰まった逸品
- チキンのメルトチーズグリル “ノルテーニョ”**
Marinated Spicy Chicken and Cheese with Chile Arbol Salsa 2300
Pollo Norteño con Salsa de Arbol
スパイシーにグリルしたチキンのグリルと、メルトチーズが相性抜群
- FONDA風 ポーク カルニータス**
FONDA's Mexican Pulled Pork with Avocado Salsa 2500
Carnitas de FONDA con Salsa de Aguacate
ポークの旨味がぎゅっと詰まったとろほろ食感のメキシカンポークコンフィ
- F** **国産牛のシチュー “ビリア”**
Japanese Beef Stew-Mexican Style- 3600
Birria de Res
数種類のチレやスパイスでとろとろになるまでじっくり煮込んだメキシカンビーフシチュー
- F** **スパイシーローストポーク “コチニータピビル”**
Yucatec Mayan Slow-Roasted Pork 2600
Cochinita Pibil
特製アチョーテマリネに漬け込みバナナの葉で包んで蒸しあげたユカタン地方名物料理
- ラムチョップとピスタチオのモレソース**
Grilled Lamb Chops with Pistachio Mole 3300
Chuletas de Cordero con Mole de Pistacho
ラムチョップのグリルとピスタチオモレソースに芳醇な香りのモレソースを合わせた味わい深い逸品

要予約
Reservation Only

Course Especial

12800

ワカモレ チチャロン、マグロとキャビアのトスターダ、季節のセビーチェ

Guacamole in FONDA Style with Crispy Pork, Tuna Tostada with Caviar, Seasonal Ceviche

Guacamole con Chicharrón, Tostada de Atún con Caviar, Ceviche de La Temporada

FONDA特製ワカモレ、マグロのマリネとキャビアをクリスピーなトルティージャに乗せ、季節の海鮮マリネの前菜3種盛り

トリュフ香る FONDA's シーザーサラダ

Truff-Flavored FONDA's Caesar Salad

Ensalada César con Sabor a Trufa

ローストグリーンチレとバジルのオリジナルシーザーサラダをトリュフの香りをと共に

鴨肉のエンパナーダ ハバネロクリームソース

Duck Empanada with Habanero Cream Sauce

Empanada de Pato con Salsa de Habanero Crema

鴨肉のフィリングをパイ生地に取り込み、オーダー毎に焼き上げた香り高い逸品

大海老のスパイシーグリル “アドバードス”

Marinated Grilled Shrimp with Spinach Rice

Camarones Adobados con Arroz Verde

フルーティーな辛味を効かせた大海老を爽やかなスピナッチライスとまろやかなフリホーレスソースで楽しんで

宮崎牛のステーキ ハバネロとモリータ 2種のサルサ

Miyazaki Wagyu Steak with 2 Kind of Side Dish, Salsas and Tortillas

Miyazaki Wagyu a la Parrilla con 2 Tipos de Guarniciones, Salsas y Tortillas

フルーティーな辛味を効かせた大海老を爽やかなスピナッチライスとまろやかなフリホーレスソースで楽しんで

デザート 3種盛り合わせ

3 Assorted Desserts

Tres Postres

季節に合わせた自家製デザートの贅沢3種盛り

コースは2名様分からオーダー頂けます。Course Menu is Two Orders Minimum.

ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴しております。We Will Charge 10% of The Service Fee at Dinner Time.

Mexican Tapas

- F** サボテンとフレッシュチーズ、トマトのライムマリネ
Marinated Cactus, Mozzarella and Tomato
Ensalada de Nopal 800
フレッシュなうちわサボテンを爽やかにマリネ。メインのサイドディッシュにもピッタリ
- うずら豆のフリホーレス チャロス
Pinto Beans and Bacon 800
Frijoles Charros
うずら豆をベーコンや自家製チョリソと煮込んだメキシコ北部の郷土料理
- 黒舞茸のチポトレクリーム煮
Black Maitake Chipotle Cream 800
Champiñones en Crema de Chipotle
黒舞茸をスモーキーなチレとクリーム煮込み。ステーキの付け合わせにもおすすめ
- インカのめざめ ウェッジドポテト
Sweet Yellow Potato with Mexican Spice 800
Papas Frita con Polvo de La Casa
芋の味の濃いインカの目覚めフライを自家製スパイスパウダーで和えたおつまみ
- 自家製モーレのナチョス
Home Made MOLE Nachos 990
Nachos de MOLE de Casa
数十種類の材料が織りなす、チョコレートを使用した複雑で深みのあるメキシコを代表するソースをナチョススタイルで

Cold Starters

- F** ワカモレ FONDA スタイル
Guacamole in FONDA Style 1280
Guacamole
メキシコ産の濃厚なアボカドを使用した他では味わえない当店自慢のワカモレ
- 季節のトスターダス
Seasonal Tostadas 1600
Tostadas de La Temporada
季節のフルーツと旬の海鮮のマリネをクリスピートルティーヤにのせたフィンガーフード
- 季節の海鮮のチポトレ セビーチェ
Citrus Chipotle Ceviche 1650
Ceviche de Atún con Camarón
スモーキーな味わいのチポトレチレと3種の柑橘の海鮮マリネ
- 宮崎牛のアグアチレ “TATAKI”
Wagyu Black Aguachile 2800
Wagyu Aguachile Negro
醤油ベースにハバネロと柑橘を合わせた刺激的でどこか馴染みのある味わいに宮崎牛のマリアージュ

Salad

季節の彩りサラダ

Seasonal Fresh salad

1380

Ensalada de Temporada

メキシコらしい食材と季節の野菜をハマイカドレッシングで爽やかに

チレとバジルのシーザーサラダ

FONDA's Caesar Salad

1580

Ensalada César

ローストグリーンチレとバジルの香るオリジナルシーザーサラダ

Soup

季節のポタージュ

Seasonal Soup

1480

Sopa de La Temporada

季節の野菜にメキシカンのエッセンスを加えた自家製ポタージュ

トルティーヤスープ

Chicken Tortilla Soup

1880

Sopa Azteca

香ばしいトルティーヤとパシージャチレ、チキンの旨味が詰まった食感も楽しめる満足スープ

豚肉とジャイアントコーンのポソレ

Mexican Rich Corn and Pork Soup

1680

Pozole

ポークとジャイアントコーンのアステカ時代から続く食べ応えのある具沢山スープ

Hot Starters

メキシカンクラブケーキ 3種のサルサ

Mexican Crab Croquettes with 3 Types of Salsa

2000

Croquetas de Jaiba con 3 Salsas

渡り蟹を贅沢に使用したクラブケーキに3種のサルサを添えて

黒舞茸とトリュフのケサディージャ

Black Maitake and Truffle Quesadilla

1800

Quesadilla de Maitake con Trufa

黒舞茸とトリュフ、チーズをコーントルティーヤで包み焼いた芳醇な香りが口いっぱいに広がる贅沢な逸品

シーフードエンチラーダス

Seafood Enchiladas

1600

Enchiladas Rojas de Mariscos

シーフードフィリングをコーントルティーヤに巻き焼き上げ、ランチェラソースをたっぷり

鴨肉のエンパナーダス ハバネロクリームソース

Pie Wrapped Duck Confit

2200

Empanadas de Pato con Salsa de Habanero y Crema

パイ生地には鴨肉のフィリングを包み、オーダー毎に焼き上げた出来たてエンパナーダ