



Fonda Neus
HOTEL - CASA FONDA

Menú diari: Divendres, 13 de març de 2020

12.50€ iva inclòs Un primer, un segon, unes postres a escollir de:

Primers:

Amanida verda i catalana

(pebrot, verdura, olives, porc)

Ensalada verde con catalana

Green' salad and boiled catalan sausage

Embotits i ensaladilla casolans

(porc, patata, ou, pebrot, pèsols, olives)

Embutidos con ensaladilla casera

Assorted cured sausages and potatoes' salad

Sopa de peix estil bouillavaïsse

(verdura, marisc, cereal, cefalòpode, peix, farina, àpit)

Sopa de pescadores

Fisherman's soup

Macarrons bolonyesa

(verdures, farina, làctic, porc)

Macarrones boloñesa

Bolognese' macarroni

Segons

Braons al forn amb la seva bresa, i patata panadera

(porc, verdura, àpit, tubercle)

Codillos horno con su bresa y patata panadera

Oven knuckles on its vegeteables and onion potatoes

Botifarra brasa amb seques

(porc, llegum)

Butifarra brasa con secas

BBQ pork sausage served with white beans

Bistec planxa amb samfaina, i patates fregides

(vedella, tubercle, verdura)

Filete plancha con samfaina y patatas fritas

BBQ veal steak, vegetables'sauce and fried potatoes

Les postres recomanades:

Macedònia de fruites al cava

Macedonia de frutas al cava / Fruit salad with cava

Rodanxes de taronja amb moscatell Naranja con moscatel / Orange in xerry

Pudding de fruites, i flam casolà

Puding de frutas y flan caseros / Pudding and custard homemades

Tots els nostres plats poden tenir traçes d'al.lèrgens,
si us plau consulti'ns els seus dubtes en cas d'alguna intolerància o bé al.lèrgia

Vi negre D. O. Penedès 1.80 € copa Copa de cava Brut Nature 2,50 €