

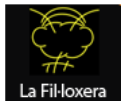


Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENU FIL.LOXERA HIVERN

26.50€ iva inclòs



Entrants:

Escudella de gallets i mandonguilles o bé,

Sopa de pasta con albóndigas o bién,

Pasta soup with meat balls or,

Xató del Penedès amb butifarra blanca o bé,

Ensalada de "xató" con butifarra blanca

Tipical cod salad with Penedés "xató" dressing, and white farmmade sausage

Favetes saltejades amb botifarra negra i rovellons o bé,

Habitas salteadas con botifarra negra y niscalos

Saulted beans with black sausage and mushrooms

Fideuà amb sípia, petxines i all i oli confitat o bé,

Fideuà con "all i oli" o bién, / "Fideuà" served with oil and garlic sauce or,

Canelons Neus

Canelones Neus - Cannelloni Neus

Segons:

Vedella rostida a foc suau i essència de cava, i assortit de bolets

Tenera asada a baja temperatura con esencia de cava con surtido de setas,

Roast veal, cava style served with assorted mushrooms

Bacallà al cava amb raïm confitat o bé,

Bacalao al cava con uvas confitadas

Cod cooked in cava'sauce and sweet greips

Sípia planxa a l'all i julivert i verduretes o bé,

Sepia plancha al ajo y perejil con verduritas / Grilled cattlefish garlic and parsley

Peus de porc guisats amb mongetes o bé,

Manitas de cerdo guisadas con judías / Pig trotters coocke in its juice and white beans

Llom baix de vedella brasa amb verdures i patates

Lomo bajo de ternera brasa con verduras y patatas

BBQ veal served with vegetables and potatoes

Cloenda:

Crema catalana cremada *Crema catalana / Catalan cream brulée*

Pastís massini *Pastel massini / Cream and chocolate brulée cake*

Pudding casolà */Pudding casero / Pudding housemade,*

Pastís selva negra */ Pastel selva negra / Black forest cake,*

Gelat de turró */Helado de turrón– Almonds ice-cream*

Pa i aigua mineral – Pan y agua mineral – Bread and mineral water