



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

## MENU FIL.LOXERA



**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*

**Melós de porcell al forn amb la seva bresa i xips de moniato**

*Meloso de cerdo horno con su bresa y chips de moniato*

*Roasted pork in its vegetables' sauce and sweet potatoes' chips*

### 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 agua mineral – Pan y agua mineral – Bread and mineral water*