



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENU FIL.LOXERA JUNY

26.50€

Entrants:

Iva inclòs

Empedrat: bacallà, mongetes, tomàquet; vinagreta de verdures

Empedrado de bacalao, judías, tomate y vinagreta de verduras
Salad cod, white beans and tomatoe, with vegetebles' vinagrette

Salpicó: pop, gamba i marisc, salsa de mostassa al cava o bé,

Salpicón de pulpo, gamba y marisco / *Octopussy, prawns and seafood salad*

Carpaccio de bacallà i préssec d'Ordal, vinagreta d'olivada

Carpaccio de bacalao y melocotón, vinagreta de olivada
Cod and peach' carpaccio and olives' vinagrette

Fideuà amb sèpia, cloïsses i all i oli o bé,

Fideuà con sepia almejas y "all i oli" / *"Fideuà" served with seafood and garlic sauce*

Canelons Neus

Canelones Neus - *Cannelloni Neus*

Segons:

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

Ternera asada a baja temperatura con esencia de cava con surtido de setas o bién,
Roast veal, cava style served with assorted mushrooms or,

Lluç planxa amb romescada i patata al caliu o bé,

Merluza plancha con romesco y patata al horno o bién,
Grilled fresh hake and oven potatoe served with romesco'sauce

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

Sepia plancha al ajo y perejil con verduritas
Grilled cuttlefish and vegetables servede with garlic&persil oil

Peus de porc guisats amb mongetes

Manitas de cerdo guisadas con judías
Stewed pig trotters with beans

Cloenda:

Crema de iogurt de granja i préssec d'Ordal o bé,

Crema de yogurt y melocotón/ *Yourt cream and Ordal's peach*

Crema catalana, pudding o flam de fonda Neus

Crema catalana, pudding o flam / *Catalan'cream brulée, pudding or flam*

Pastís selva negra i coulis de gerds o bé,

Pastel selva negra con coulis de frambuesas o bién, / *Black forest cake or,*

Gelat de vainilla i crema de xocolata 70% cacau o bé,

Helado de vainilla y crema de cacao 70% – *Vanilla ice cream & chocolate cream*

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