



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

26.50€*iva inclòs*



MENU FIL.LOXERA PRIMAVERA

Entrants:

Xató del Penedès amb vinagre de cava i butifarra blanca

Ensalada de "xató" con vinagre de cava y butifarra blanca

Typical cod salad with Penedés "xató" cava's vinegar, and white cured sausage

Amanida de favetes i pernil d'ànec, vinagreta de fruits secs

Ensalada de habitas con jamón de pato, vinagreta de frutos secos

Beans'salad and duck ham, dry fruits vinagrette

Carpaccio de bacallà, tomàquet ratllat, olivada i crudités

Carpaccio de bacalao, tomate rallado, olivada y crudités

Cod carpaccio, tomatoe, olives and lettuce

Fideuà amb all i oli

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

Lluç fresc planxa amb crema de pèsols i botifarra negra

Merluza fresca plancha con crema de guisantes y butiraffa negra o bién,

Grilled fresh hake served with peas'cream and black sausage

Sípia planxa a l'all i julivert i verduretes

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

Conill guisat a la cassola amb cargols

Conejo guisado con caracoles / Baked rabbit with snails

Secret de porc brasa pesto vermell i patata palla

Secret de porc brasa, pesto vermell i patata palla

BBQ pork secret, red pesto'sauce and fried thin potatoes

Cloenda:

Braç cremat de nata / *Brazo quemado de nata / Arm cream brulée or,*
Crema catalana cremada / *Crema catalana / Catalan cream brulée or,*

Pastís selva negra / *Pastel selva negra/ Dark forest cake or,*

Sorbet de mandarina i nips de cacao Simón - Coll

Sorbete de mandarina con nips de cacao – Mandarine sorbet with cacao nips

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