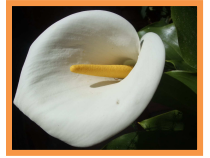




Fonda Neus
HOTEL - CASA FONDA

26.50€ iva inclòs



MENU FIL.LOXERA PRIMAVERA

Entrants:

Escarola de l'hort amb Xató de Fonda Neus i botifarra de pagès

Escarola del huerto con "xató" de Fonda Neus y butifarra de payés
Typical cod salad with Penedés "xató" cava's vinager, and white cured sausage

Assortit d'enciams, pernil d'ànec i maduixots, i vinagreta de fruits secs

Surtido de lechuga con jamón de pato, fresones, y vinagreta de frutos secos
Assorted lettuce'salad and duck ham, strawberries and dry fruits vinagrette

Fideuà amb sípia i petxines i all i oli confitat

Fideuà con sepia, pechinas y "all i oli" / Seafood vermicelli and garlic sauce

Canelons Neus Canelones Neus – Neus' cannelloni

Segons:

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

Tenera asada con esencia de cava y surtido de setas
Roast veal, cava style served with assorted mushrooms

Melós de porcell rostit al forn amb seques i salseta

Meloso de cerdo asado al horno en su salsita con judías secas,
Roasted pork in its juice and white beans

Enfilall de gamba i sípia planxa, a l'all i julivert i grill de verduretes

Pincho de gamba y sepia planxa, ajo i perejil i verduras
Grilled shrimps and cuttlefish skewer and vegetables, persil oil dressing

Bacallà al cava amb panses confitades

Bacalao al cava con pasas / Cod cooked in cava' sauce and dry raisin

Cloenda:

Pudding o flam casolà / Pudding o flam caseros / Pudding or custard homemade

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