



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

Menú Estiu

MAR I MONTANYA

36.50€ iva inclòs

Primers:

Amanida de cues de llagostí cruixents i pernil d'ànec, i

vinagreta de fruits secs al cava

Ensalada de colas de langostino cruixents y jamón de pato, vinagreta de Frutos secos

Carpaccio de gamba, crudités i salsa de soja

Carpaccio de gamba, crudités y salsa de soja

Favetes i espàrrecs saltats amb bolets i botifarra negra

Habitas y espárragos verdes salteados con setas y botifarra negra

Cors de carxofa farcits de marisc, gratinats amb beixamel de cranc

Corazones de alcachofa rellenos de marisco y gratinados con beichamel de cangrejo

Paella mixta estil Fonda Neus amb fumet de crustacis

Paella mixta de fonda con fumet de crustáceos

Segons:

Caneló de confit d'ànec i foie amb beixamel de ceps

Canelón de confit de pato y foie gratiando con bechamel de niscalos

Medallons de rap salsa d'ametlles i cues de llagostí al cava

Medallones de rape salsa de almendras y colas de langostino al cava

Bacallà amb salsa al cava i raïm confitat

Bacalao consalsa al cava y uvas confitadas

Cuixa d'ànec confitada al cava amb prunes i pinyons

Muslo de pato confitado al cava con ciruelas y piñones

Entrecôte brasa amb verduretes i patates cruixents

Entrecôte brasa con verduritas y patatas crujientes

Les postres:

Mató de granja i la nostre melmelada de marcoc Requesón y mermelada de albaricoque

Sorbet de mandarina i nips de cacau Sorbete de mandarina y nips de cacao

Gelat de turró i xocolata 70% cacau Helado de turrón con xocolate 70% cacao

Tarta sacher de xocolata negra Tarta sacher de chocolate negro

Tatín de poma i gelat de vainilla Tarta tatin con helado de vainilla

Celler: Copa de vi D.O. Penedès, i cava brut de Sant Sadurní

Pa, aigua mineral, servei de cafès i infusions. Pan, aigua mineral, y servicio de cafés.