



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

Menú Estiu

MAR I MONTANYA

36.50€ iva inclòs

Primers:

Timbal d'enciams, pernil d'ànec, préssec, cues de llagostí cruixents

vinagreta de fruits secs al cava

Ensalsadas, jamón de pato, melocotón, colas de langostino cruixents, vinagreta fruits secs y cava

Carpaccio de gamba, o tonyina, o bou, oli de tòfona i bolets

Carpaccio de gamba, o atún o buey, parmesano, aceite de trufa y setas

Assortit d'ibèrics amb tosta de foie casolà farcit de codony i tòfona

Surtido de ibéricos con tosta de foie casero relleno de membrillo y trufa negra

Canelons de marisc, gratinats amb beixamel de cranc

Canelones de marisco gratinados con beichamel de cangrejo

Paella mixta estil Fonda Neus amb fumet de crustacis

Paella mixta de fonda con fumet de crustáceos

Segons:

Calamars farcits amb el seu suquet de pinyons

Calamares rellenos en su salsita con piñones

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

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

Melós de vedella rostida al cava amb bolets

Carrillada de ternera asada al cava con setas

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 fregides

Entrecôte brasa con verduritas y patatas fritas

Les postres:

pudding casolà de fruites Pudding de frutas

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, agua mineral, y servicio de cafés.