



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENÚ VEREMA'20

27.50€

Entrants:

Iva inclòs

Carpaccio de bacallà i assortit d'enciams i oli de soja al cava

Carpaccio de bacalao con surtido de ensalada y aceite de soja al cava
Cod carpaccio and lettuce and soja and cava dressing

Làmines de tomàquet, formatge fresc i pernil de bodega, vinagreta de fruits secs al cava o bé,

Láminas de tomate, queso fresco y jamón de bodega i viangreta
Tomatoe's slices, fresh cheese and cured ham and nuts cava 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:

Sípia planxa amb all i oli i julivert i verduretes o bé,

Sepia plancha ajo, perejil y verduritas / Grilled cuttlefish, vegetables and garlic oil

Bacallà al cava amb raim confitat o bé,

Bacalao al cava con uvas / Cod in cava's sauce and raisins

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

Secret de porcell brasa amb mongetes i xips de moniato

Secreto de cerdo brasa con judías y chips de moniato

Bbq pork secret, white beans and sweet potatoe chips

Cloenda:

Flam de Fonda Flan de Fonda– Custard homemade o bé,

Gelat de torró o bé,

Helado de turrón / Almonds ice cream

Selva negra i coulís de gerds o bé,

Selva negra / Dark forest cake or,

Pastís cremat de nata i xocolata o bé,

Pastel quemado de nata y chocolate – Cream and chocolate brulée cake

Copa de cava, pa i aigua mineral –

Copa de cava, pan y agua mineral – Glass of cava, bread and mineral water