

Entregat calent i a punt per menjar  
tel. 93-8910365  
fondaneus@fondaneus.com



Fonda Neus  
HOTEL - CASA FONDA



## Cuina de Nadal 20 - Cap d'Any - Reis 2021

Restaurant Saló Verema obert dies 24 i 31/12. I també 1 i 6 de gener de 2020

### Entrants:

<i>Foie mi-cuit casolà farcit de codony i tòfona amb melmelada de figues</i>	14.00€
<i>Sopa de galets i mandonguilles</i>	10.00€
<i>Sopa de peix estil bouillovaise amb cloïsses</i>	20.00€
<i>Fideuà amb cloïsses i all i oli</i>	13.00€
<i>Canelons Neus</i>	10.00€
<i>Canelons de rap i gambes amb beixamel de cranc</i>	15.00€

### Peixos:

<i>Parrillada (lluç, rap, sèpia, mig llamàntol, llagostí i escamarlà)</i>	38.00€
<i>Suprema de lluç gratinada amb cues de llagostí i crema d'espínacs</i>	18.00€
<i>Sarsuela (lluç, rap, calamars, ½ llamàntol, llagostí i escamarlà, cloïsses i musclús)</i>	38.00€
<i>Rap a la marinera amb calamars i cloïsses</i>	24.00€

### Carns:

<i>Cuixa d'ànec rostida amb prunes, pinyons i peres</i>	13.00€
<i>Anyell rostit (1/2 espatlla) al cava, prunes, pinyons, i patata lionesa</i>	17.00€
<i>Rodó de vedella rostit al cava amb assortit de bolets</i>	13.00€
<i>Tournedó de vedella (filet) al cava amb assortit de bolets</i>	22.00€

### **MENÚS:**

**Nº1: Canelons Neus + Cuixa de gall catalana+pa i postres nadal 25.00€**

**Nº2: Canelons Neus + Suprema de lluç gratinada+pa i postres nadal 29.00€**

**Nº3: Sopa de pescadors + Cuixa d'ànec rostida +pa i postres nadal 31.00€**