

Consulti el nostre menú diari a:
www.fondaneus.com



Plat del dia per endur 5.50€

WhatsApp 640710296

Menú diari: Dímarts, 1 de setembre de 2026

15.80€ iva inclòs / sense postre amb cafè 16.80€

Un primer, un segon, unes postres a escollir de:

Primers:

Assortit d'embotits i ensaladilla

(porc, tubercle, ou, verdura, fruita)

Embutidos con ensaladilla casera

Assorted cured sausages and potatoes' salad

Assortit d'enciams, tomàquet, i perles de mozzarella

(verdura, fruita, tubercle, làctic)

Ensalada verde con perlas de mozzarella

Assorted green salad and fresh cheese pearl

Vichyssoise amb pinyons torrats

(verdura, làctic, tubercle, fruits secs)

Vichyssoise con piñones tostados

Leeks cream with toast pinions

Bledes amb cigrons

(verdura, fruita, farina, tubercle, all)

Acelgas con garbanzos

Swiss chard with chickpeas

Segons:

Hamburguesa brasa i patata lionesa

(porc, vedella, tubercle, espècies, verdura)

Hamburguesa brasa y patata lionesa

Bbq hamburger and onion potatoes

Pit de pollastre arrebossat i patates fregides

(au, espècies, ou, farina, tubercle)

Pechuga de pollo rebozada y patatas fritas

Fried chicken breast and potatoes

Calamars guisats amb patata i pèsols

(cefalòpode, tubercle, fruita, verdura, farina, all, espècies)

Calamares guisados con patata y guisantes

Stewed squid rings with potatoes and peas

Les postres recomanades:

Mató amb codony Requesón con membrillo / Fresh cheese served with quince

Plàtan, taronja, poma, síndria Plátano, naranja, manzana, sandia / Orange, apple, banana, water melon

Gelat de vainilla o de nata i xocolata ReHelado de vainilla o de nata y chocolate / Ice – cream

Pudding de fruites, o flam casolà, o iogurt de granja

Puding de frutas y flan caseros, o yogurt de granja / Pudding and custard homemade or yogurt homemade

Tots els nostres plats poden tenir traçes d'al·lèrgens, si us plau consulti'ns els seus dubtes en cas d'alguna intolerància o bé al·lèrgia

