

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



Plat del dia per endur 5.50€

WhatsApp 640710296

Menú diari: Dijous, 13 d'agost 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, olives i ou dur

(verdura, fruita, tubercle, au, ou)

Ensalada verde con huevo duro

Assorted green salad and boiled egg

Gaspaxo i crudités

(verdura, fruita, farina, tubercle, all)

Gaspacho con picadillo

Tomatoe and vegetables juice

Paella mixta

(fruita, cereal, marisc, cefalòpode, peix, pebre, verdura, pebre, porc, au, tubercle, àpit)

Paella mixta de Fonda Neus

Fonda Neus mixed paella

Segons:

Pollastre brasa, patates teula i albergínia brasa

(au, tubercle, verdura, all, fruita)

Pollo brasa, patatas teja y berenjena brasa

Bbq chicken, fried potatoes and grilled aubergine

Secret de porc, salsa romaní i patata caliu

(porc, tubercle, espècies, all, fruita, verdura)

Secreto de cerdo brasa, salsa de romero y patata horneada

Bbq pork secret, oven potatoe and rosemary sauce

Botifarra brasa amb seques a l'all i julivert

(llegum, espècies, porc, all, verdura)

Butifarra brasa con judias secas al ajo y perejil

Bbq catalan sausage served with garlic and persil oil

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 homemades 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