

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



Plat del dia per endur 5.50€

WhatsApp 640710296

Menú diari: Dijous, 16 de juliol 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 catalana

(verdura, fruita, tubercle, porc, espècies)

Ensalada verde con catalana

Assorted green salad and boiled pink sausage

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:

Cuixa de pollastre brasa i patates palla

(au, tubercle, espècies)

Muslo de pollo brasa y patatas paja

Bbq chicken thigh and fried thin potatoes

*Cap de llom arrebossat, patatones, tomàquet
forn a l'all i julivert*

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

Cabeza de lomo rebozada con patatitas y tomate al horno al ajo y perejil

Bbq pork loin seved with fried potatoes, oven tomatoe and garlic and persil oil

Bistec planxa amb patates fregides

(tubercle, vedella)

Bistec plancha con patatas fritas

Bbq veal seteak and fried potatoes

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

