

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



Fonda Neus
HOTEL - CASA FONDA

Plat del dia per endur 5.50€

WhatsApp 640710296

Menú diari: Dijous, 23 d'abril de 2026

15.80€ iva inclòs / sense postre amb cafè 16.80€

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

Primers:

Ensaladilla, tonyina i ou dur

(porc, tubercle, ou, verdura, fruita)

Ensaladilla casera, atún y huevo duro
Assorted cured sausages and boiled egg

Assortit d'enciams, tomàquet, olives i pernil dolç cremat

(verdura, fruita, tubercle, porc)

Ensalada verde con jamón york quemado
Assorted green salad and york ham brulée

Bledes amb mongetes

(verdura, llegum)

Acelgas con judias
Chard with white boiled beans

Paella mixta

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

Paella mixta de Fonda Neus

Fonda Neus mixed paella

Segons:

Calamars romana i patates palla

(cefalòpode, farina, ou, tubercle)

Calamares romana y patats paja
Fried squid rings and thin potatoes

Cap de llom marinat, patata al caliu i xampis

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

Cabeza de lomo marinada brasa, patata horno y champiñones
BBq marinated pork loin, oven potatoes and mushrooms

Pollastre a l'ast, patates fregides i pebrot vert

(au, tubercle, verdura, fruita, all)

Pollo a l'ast, patatas fritas y pimiento verde
Roasted chicken in garlic and lemon oil, fried potatoes and green pepper

Les postres recomanades:

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

Plàtan, taronja, poma, préssec Plátano, naranja, manzana, melocotón / Orange, apple, banana, peach

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 traços d'al·lèrgens, si us plau consulti'ns els seus dubtes en cas d'alguna intolerància o bé al·lèrgia

