

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



Fonda Neus
HOTEL - CASA FONDA

WhatsApp 640710296

Menú diari: Dívendres 23, de setembre de 2022

Plats del menú per emportar 4.60€

13.50€ iva inclòs -servei a domicili tot inclòs amb estris pa i aigua-

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

Primers:

Assortit d'embotits i ensaladilla

(porc, patata, ou, pebrot, pèsols, olives)

Embutidos con ensaladilla casera / Assorted cured sausages and potatoes' salad

Amanida verda i pernil de gall d'indi

(verdura, olives, fruita, herbes, au) Ensalada verde y jamón de pavo

Green salad and turkey ham

Gaspaxo

(farina, pebrot, fruita, all, verdura)

Gazpacho

Vegetables juice

Pasta de colors, moresc, pastanaga i tomàquet

(verdura, tubercle, farina, fruita, cereal)

Pasta de colores, maíz, zanahoria, y tomate

Assorted pasta colours, carrots, tomatoe and corn

Segons:

Bistec planxa i patates fregides

(vedella, tubercle) Filete plancha con patatas fritas

Bbq veal steak and fried potatoes

Bunyols de bacallà i verdures brasa

(peix, làctic, farina, verdura)

Buñuelos de bacalao y verduras brasa

Fried cod balls and grilled vegetables

Llonza brasa, ceba confitada i patates fregides

(porc, verdura, tubercle)

Chuleta de cerdo brasa, cebolla confitada y patatas fritas

Bbq pork loin, sweet onion and fried potatoes

Les postres recomanades:

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

Fruita; meló, síndria i préssec Melón, sandia y melocotón / Water-melon, peach and melon

Selva negra Tarta selva negra / Dark forest cake

Plàtan amb xocolata negra 70% cacao Plátano con chocolate negro 70% cacao / Banana with chocolate

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

