



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA



CUINA CATALANA

Plats recomanats Fonda Neus



El nostre foie farcit de codony i tòfona

17.50€

Foie relleno de membrillo y trufa con mermelada de higos

Our own foie filled with quince and black mushrooms

Favetes saltejades amb bolets, espàrrecs i foie

17.50€

Habitas salteadas con setas, espárragos y foie mi-cuit

Beans saulted with mushrooms, green asparagus, and foie mi-cuit

Paella marinera estil Fonda Neus

17.00€

Paella marinera / Fisherman's paella

Paella de llamantòl -min 2pax-

22.50€

Paella con bogavante / Lobster paella

Canelons de marisc amb beixamel de cranc

18.50€

Canelons de marisco con beichamel de cangrejo / Fisherman's cannelloni

Bacallà amb ceba confitada i sobrassada

20.50€

Bacalao con cebolla confitada y sobrasada / Oven cod cooked with onion and spicy sausage

Rap sobre llit de poma i bolets, vinagreta de pinyons

24.50€

Suprema de rape sobre lecho de manzana y setas, vinagreta de piñones

Monkfish over apple and mushrooms, served with pinions vinaigrette

Espatlla de xai a la catalana, prunes, orellanes, i pinyons

21.50€

Espalda de cordero asada a la catalana con ciruelas, orejones, y piñones

Roasted shoulder of lamb roasted catalan's style with prawns, pinions and apricots

Filet de bou al cava amb bolets o brasa

21.50€

Solomillo de buey al cava con setas o brasa / Beuf filet in cava' sauce and mushrooms or grilled

Entrecôte brasa i graellada de verdures

21.50€

Entrecote brasa con grill de verduras / BBQ Veal entrecôte and grilled vegetables

Menú infantil 16,50 €: 1er canelons o macarrons gratinats

2on tall arrebossat o croquetes i patataes fregides + postres i refresc

Pa i olives 2.00€ Servei de cafès 2,35€ a 2,75€

10%IVA Inclòs