



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA



CUINA CATALANA

## Plats recomanats Fonda Neus



### **El nostre foie farcit de codony i tòfona**

16.00€

*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**

16.00€

*Habitas salteadas con setas, espárragos y foie mi-cuit*

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

### **Paella marinera estil Fonda Neus**

16.00€

*Paella marinera / Fisherman's paella*

### **Paella de llamantòl -min 2pax-**

22.00€

*Paella con bogavante / Lobster paella*

### **Canelons de marisc amb beixamel de cranc**

18.00€

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

### **Bacallà amb ceba confitada i sobrassada**

19.00€

*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 vinagrette*

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

18.00€

*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**

20.00€

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

### **Entrecôte brasa i graellada de verdures**

19.00€

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

**Menú infantil 16,00 €: 1er canelons o macarrons gratinats**

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

*Pa i olives 1,95€ Servei de cafès 2,35€ a 2,75€*

*10%IVA Inclòs*