

Fonda Neus



Hotel · Casa Fonda

Entregat calent
WhatsApp 640710296
tel. 93-8910365
fondaneus@fondaneus.com



Cuina de Nadal 25 - Cap d'Any - Reis 2026

Restaurant obert per sopar dies 24 i 31/12. I també d'inar el 1 i 6 de gener

Entrants:

Foie mi-cuit casolà farcit de codony i tòfona amb mermelada de figues	18.00€
Sopa de galets i mandonguilles	15.00€
Sopa de peix estil bouillonnaise amb cloïsses	23.00€
Fideuà amb cloïsses i all i oli	15.00€
Canelons Neus	15.00€
Canelons de rap i gambes amb beixamel de cranc	18.00€

Peixos:

Parrillada (lluç, rap, sèpia, mig llamàntol, llagostí i escamarlà)	49.00€
Suprema de lluç gratinada amb cues de llagostí i crema d'espínacs	22.00€
Sarsuela (lluç, rap, calamars, ½ llamàntol, llagostí i escamarlà, cloïsses i musclús)	49.00€
Rap a la marinera amb calamars i cloïsses	28.00€

Carns:

Cuixa d'ànec rostida amb prunes, pinyons i peres	16.00€
Anyell rostit (1/2 espatlla) al cava, prunes, pinyons, i patata lionesa	21.00€
Rodó de vedella rostit al cava amb assortit de bolets	16.00€
Tournedó de vedella (filet) al cava amb assortit de bolets	25.00€
Gall del Penedès rostit al cava amb prunes i bolets	16.00€
Ànec mut del Penedès guisat amb prunes, pinyons i pera	16.00€

MENÚS:

Nº1: Canelons Neus + Cuixa de gall catalana+pa i postres nadal	33.00€
Nº2: Canelons Neus + Suprema de lluç gratinada+pa i postres nadal	36.00€
Nº3: Sopa de pescadors + Cuixa d'ànec rostida +pa i postres nadal	39.00€