



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENU FIL·LOXERA ESTIU

29.50€

Iva inclòs

Entrants: **Carpaccio de bou, crudités i parmesà**

Carpaccio de buey, crudités y parmesano

Carpaccio veal, assorted lettuce and cheese

Empedrat de bacallà i mongetes i vinagreta de verdures o bé,

Empedrado de bacalao y judías, vinagreta de verduras

Beans and cod salad with tomatoe and vegetables vinagrette

Salpicó de peix i marisc, vinagreta al cava o bé,

Salpicón de marisco, vinagreta de cava / *Seafood salad and cava vinagrete*

Fideuà amb sèpia, cloïsses i all i oli o bé,

Fideuà con sepia almejas y "all i oli" / *"Fideuà" served with seafood and garlic sauce*

Canelons Neus Canelones Neus - Cannelloni Neus

Segons:

Bacallà al cava i raïm confitat

Bacalao al cava con pasas / *Cod in cava' sauce and sweet greips*

Enfilall de llagostí i sípia planxa, all i julivert i grill de verduretes

Pincho de gamba y sepia planxa, ajo i perejil i verduras

Grilled shrimps and cuttlefish skewer and vegetables, persil oil dressing

Canelons de marisc i beixamel de cranc o bé,

Canelones de marisco con beichamel de cangrejo o bien,

Seafood cannelloni anb scrab beichamel

Rotllet de pollastre farcit i la seva salseta, bolets, i patates palla

Medallones de pollo relleno con su salsita, setas, y patatas paja

Roasted chicken roll filled and its sauce, and thin potatoes

Vedella rostida al cava amb bolets

Ternera asada al cava con setas / *Roasted veal with mushrooms and cava sauce*

Les postres a escollir:

Sorbet de préssec d'Ordal Sorbete de melocotón del Ordal / Peach sorbet

Flam o pudding de Fonda Neus i galeta Flam o pudding / Coutard or pudding

Braç de nata i xocolata negra Brazo de nata / Cream arm and chocolate

Gelat de xixona i xocolata

Helado de jijona con chocolate – *Biscuit ice-cream and xocolate*

Pa i aigua mineral – Pan y agua mineral – *Bread and mineral wàter*

-Celler i cafès no inclosos- Bodega y cafès no incluidos- Coffe and wines not included