



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENU FIL.LOXERA



28.50€ iva inclòs



Entrants:

Escudella de gallets i mandonguilles o bé,

Sopa de pasta con albóndigas o bién, Pasta soup with meat balls or,

Escarola de l'hort amb Xató estil Neus i botifarra blanca o bé,

Ensalada de "xató" con butifarra blanca

Typical cod salad with Penedés "xató" dressing, and white farmmade sausage

Favetes saltejades amb botifarra negra i rovellons o bé,

Habitas salteadas con botifarra negra y niscalos

Saulted beans with black sausage and mushrooms

Fideuà amb sípia, petxines i all i oli confitat o bé,

Fideuà con "all i oli" o bién, /"Fideuà" served with oil and garlic sauce or,

Canelons Neus

Canelones Neus - Cannelloni Neus

Segons:

Rotllet de pollastre farcit de prunes i pinyons, servit amb bolets

Rollito de pollo relleno de ciruelas y piñones, servido con setas

Chicken filled with prunes and pinions, served with mushrooms

Vedella rostida a foc suau i essència de cava, i assortit de bolets

Tenera asada a baja temperatura con esencia de cava con surtido de setas,

Roast veal, cava style served with assorted mushrooms

Peus de porc guisats amb mongetes o bé,

Manitas de cerdo guisadas con judías / Pig trotters cooche in its juice and white beans

Bacallà al cava amb raïm confitat o bé,

Bacalao al cava con uvas confitadas

Cod cooked in cava'sauce and sweet greips

Enfilall de gamba i sípia planxa a l'all i julivert i verduretes o bé,

Pincho de sepia plancha al ajo y perejil con verduritas / Grilled prawn and cuttlefish

Cloenda:

Crema catalana cremada *Crema catalana / Catalan cream brulée*

Pastís massini *Pastel massini / Cream and chocolate brulée cake*

Sorbet de mandarina i nips de cacau

Sorbete de mandarina i nips de cacao / Madarine sorbet and cacau nips

Pastís selva negra / *Pastel selva negra / Black forest cake,*

Pudding casolà / *Pudding casero – Pudding homemade*

Cava o vi, pa i aigua – Cava o vino, pan y agua – Cava or wine, bread, water

Menú infantil 15€