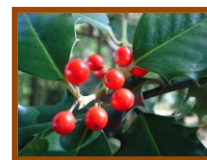




Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA



MENU FIL.LOXERA HIVERN

29.50€ iva inclòs

Entrants:

Escudella de gallets i mandonguilles o bé,

Sopa de pasta con albóndigas o bien, 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 Penedès "xató" dressing, and white farmmade sausage

Carpaccio de bou, vinagreta al cava i parmesà o bé,

Carpaccio de buey, vinagreta al cava y parmesano

Veal carpaccio, cava's vinagrette and cheese

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

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

Canelons Neus *Canelones Neus - Cannelloni Neus*

Segons:

Ànec del Penedès rostit al cava i prunes, pinyons, i pera

Pato del Penedès asado al cava con ciruelas, pera y piñones

Penedès' duck roasted in cava with plums, pinions and sweet pear

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

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

Roast veal, cava style served with assorted mushrooms

Suprema de lluç al cava amb raïm confitat o bé,

Suprema de merluza al cava con uvas confitadas

Hake cooked in cava'sauce and sweet greips

Enfilall de cua de llagostí i sípia planxa a l'all i julivert i verduretes

Pincho de sepia plancha al ajo y perejil con verduritas

Grilled prawn and cuttlefish served with garlic oil and vegetables

Cloenda:

Crema catalana cremada *Crema catalana / Catalan cream brulée*

Mató amb codony o mel *Requesón con miel o membrillo*

Fresh cheese with honey or quince

Gelat de Xixona *Helado de xixona / Xixona ice-cream*

Pastís del dia */ Pastel del dia / Day's cake*

Pudding casolà */Pudding casero – Pudding homemade*

Pa i aigua inclòs, celler i cafès a part del menú

Pan y agua incluido, bodega y cafés a parte del menú

Bread and water included, not included in the menu wines and coffees

- Menú infantil 16,50€-