



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

## MENU FIL.LOXERA



**29.50€ iva inclòs**

### Entrants:

#### **Xató estil Neus: escarola de l'hort amb bacallà i tonyina,** o bé,

Ensalada de bacalao y atún, salsa de "xató" estilo Neus

Typical cod and tune salad with Penedés "xató" sauce

#### **Carpaccio de bou Angus, parmesà, crudités i olivada** o bé,

Carpaccio de buey Angus, parmesano, crudités i olivada

Angus veal carpaccio, parma cheese, assorted salad and olives oil

#### **Assortit d'endívies, pop i bacallà amb vinagreta de verdures** o bé,

Ensalada de endívias con pulpo y bacalao, vinagreta de verduras

Assorted endives salad with octopus and cod and vegetables vinagrette

#### **Fideuà amb sípia, tallarines i all i oli confitat** o bé,

Fideuá con sepia, pechinas i "all i oli" / Seafood pasta served with oil and garlic sauce

**Canelons Neus** Canelones Neus - Neus cannelloni

### Segons:

#### **Rotllet de pollastre farcit de prunes, pinyons, bolets i patates palla**

Rollito de pollo relleno de ciruelas y piñones, patatas paja y setas

Chicken filled with prunes and pinions, potatoes and mushrooms

#### **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

#### **Bacallà al cava amb raïm confitat** o bé,

Bacalao al cava con uvas confitadas / Cod coocked in cava' sauce and raisins

#### **Suprema de lluç o sípia planxa, i punxet de gambes a l'all i julivert i verduretes** o bé,

Merluza o sepia plancha, i brocheta de gambas con ajo y perejil con verduras

Grilled hake or cuttlefish, and prawn skewer with garlic oil, and grilled vegetables

### Cloenda:

#### **Crema catalana cremada** Crema catalana / Catalan cream brûlée

#### **Mel i mató i galetes** Requesón con miel y galletas / Honney and fresh cheese

#### **Pastís de primavera i xocolata negra al gust** Pastel de primavera y chocolate negra al gusto / Spring cake and chocolate on it

#### **Pudding o flam casolà** /Pudding o flan casero – Pudding or custard

#### **Gelat de nata i xocolata** Helado de nata y chocolate / Chocolate ice cream

Pa i aigua – Pan y agua - bread and water

-Celler i cafès a part del menú-