



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENU FIL.LOXERA



29.50€ *iva inclòs*



Entrants:

Amanida de fruites, cues de llagostí i vinagreta de fruits secs

Ensalada de frutas, colas de langostino y vinagreta de frutos secos

Fruits and prawns salad and nuts vinaigrette

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

Escaixada de bacallà, làmines de tomàquet, espàrrecs i olivada

Escaixada de bacalao, láminas de tomate con espárragos y olivada

Cod and tomatoe slices with asparagus and olives patée

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:

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

Gall del Penedès rostit al cava amb prunes, pinyons i orellanes

Gallo del Penedés asado al cava con ciruelas, piñones

Roast veal, cava style served with assorted mushrooms

Bacallà al cava amb raïm confitat o bé,

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

Sípia planxa i broqueta de llagostí a

l'all i julivert i verduretes o bé,

Merluza o sepia plancha, i broqueta 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 brulée*

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

Honney or quince 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*

Pa i aigua – Pan y agua - bread and water

-Celler i cafès a part del menú-