



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENU FIL.LOXERA



29.50€ iva inclòs



Entrants:

Amanida de Xató estil Fonda Neus

Ensalada de "Xató" estilo Fonda Neus

Typical "Xató" salad with cod, tuna, sardines and olives

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:

Rotllet de pollastre farcit amb bolets i patates palla

Rollito de pollo relleno de setas con patatas paja

Roasted chicken filled with mushrooms and fried thin potatoes

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

Suprema de lluç al cava amb raïm confitat

Suprema de merluza 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

Sepia plancha y brocheta de langostinos con ajo y perejil y verduras

Grilled 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 /

Honey 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-