



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

## MENU FIL.LOXERA TARDORAL 29.50€ Iva inclòs

### Primers a escollir:

#### **Carpaccio de bou amb parmesà i vinagreta de fruits secs**

Carpaccio de buey y parmesano con vinagreta al cava de frutos secos  
*Veal carpaccio with cheese and dried fruits vinagrette*

#### **Assortit d'enciams xató i botifarra blanca**

Surtido de lechugas con Xató y butifarra blanca  
*Assorted lettuce with Xató sauce and white boiled sausage*

#### **Fideuà amb sèpia, cloïsses i all i oli o bé,**

Fideuà con sepia almejas y "all i oli"  
*"Fideuà" served with seafood and garlic sauce*

#### **Canelons Neus**

Canelones Neus / Cannelloni Neus

### Segons a escollir:

#### **Bacallà al cava i raïm confitat**

Bacalao al cava y uvas confitades  
*Cod in cava sauce and rasins*

#### **Enfilall de llagostí i sípia planxa, all i julivert i grill de verduretes**

Pincho de langostino y sepia planxa, ajo i perejil i verduras  
*Grilled shrimps and cuttlefish skewer and vegetables, persil oil dressing*

#### **Medallons de pollastre farcit de bolets, i patates palla**

Medallones de pollo relleno de setas, y patatas paja  
*Roasted chicken roll filled with mushrooms served with potatoes*

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

Tenera asada a baja temperatura con esencia de cava con surtido de setas o bién,  
*Roast veal, cava style served with assorted mushrooms or,*

### Les postres:

**Flam o pudding artesà** Flan o pudding casero / Coutard or pudding

#### **Pastís selva negra i coulis de gerds**

Pastel selva negra con coulis de frambuesas / Black forest cake or,

**Gelat de xixona o xocolata** Helado jijona o chocolate -Almonds ice-cream

**logurt de granja amb mel** Yogurt de granja con miel / Yourt with hooney or,

**Pa rústic i aigua mineral – Pan rústico y agua mineral – Bread & mineral wàter**

*-Celler i servei de cafès a part del menú-*