



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENU FIL.LOXERA TARDORAL 30.00€ Iva inclòs

Primers a escollir:

Carpaccio de bou amb parmesà i vinagreta de fruis secs

Carpaccio de buey y parmesano con vinagreta al cava de frutos secos

Veal carpaccio with cheese and dried fruits vinagrette

Xató del Penedès estil Fonda Neus

Ensalada de Xató del Penedès estilo Fonda Neus

Assorted lettuce with Xató sauce and white boiled sausage

Fideuà amb sèpia, cloïsses i all i oli

Fideuà con sepia almejas y "all i oli"

"Fideuà" served with seafood and garlic sauce

Canelons Neus

Canelones Neus / Cannelloni Neus

Segons a escollir:

Salmó al cava i raïm confitat

Salmón al cava y uvas confitades

Salmon in cava sauce and rasins

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

Pincho de gamba y sepia planxa, ajo i perejil i verduras

Grilled shrimps and cuttlefish skewer and vegetables, persil oil dressing

Rotllet de pollastre farcit de prumes, amb bolets i patates palla

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

Roasted chicken roll filled with prunes, served with mushrooms and fried 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 bien,

Roast veal, cava style served with assorted mushrooms or,

Les postres:

Flam artesà i carquinuyolis

Flan casero y carquiñolis / Coutard and tipical biscuit

Braç de nata

Brazo de nata / Cream arm

Gelat de xixona o nata i xocolata

Helado jijona o nata y chocolate -Almonds ice-cream or cream and chocolate

Mató de granja amb mel o codonyat

Requesón de granja con miel o membrillo / Fresh cheese with hooney or quince

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

-Celler i servei de cafès a part del menú-