



Fonda Neus
HOTEL - CASA FONDA
MENU CAVATAST

29.50€

Iva inclòs

Entrants: **Carpaccio de bou, crudités i parmesà** o bé,

Carpaccio de buey, crudités y parmesano

Carpaccio veal, assorted lettuce and cheese

Timbal d'enciams, cues de llagostí i magrana i vinagreta de fruits secs

Timbal de lechugas, colas de langostino, granada y vinagreta de frutos secos

Assorted lettuce with prawns, pomegranate and dried fruits vinagrette o bé,

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: **Bacallà al cava i raïm confitat** o bé,

Bacalao al cava con pasas / Cod in cava' sauce and sweet greips

Enfilall de cues de llagostins i sípia planxa i grill de verduretes o

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 i la seva salseta, bolets, i patates palla

Medallones de pollo relleno con su salsita, setas, y patatas paja

Roasted chicken roll filled and its sauce, and thin potatoes o bé,

Vedella rostida al cava amb bolets

Ternera asada al cava con setas

Roasted veal with mushrooms and cava sauce

Les postres:

Mató amb codonyat

Requesón con membrillo / Fresh cheese with quince

Flam o pudding de Fonda Neus i galeta Flam o pudding / Coutard or pudding

Pastís del dia Pastel del dia / Day's cake

Gelat de turró, o de nata i xocolata

Helado de turrón o de nata y chocolate – Assorted ice-cream

Pa i aigua mineral – Pan y agua mineral – Bread and mineral water

-Celler i cafès no inclosos- Bodega y cafès no incluidos-Coffe and wines not included