



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

### Menú entrants celebració

#### Entrants:

Pa de vidre amb pernís de bodega

Xapata amb escalivada i anxova

Croquetes casolanes

Cornet de tàrtare de salmó estil Fonda Neus

Calamars romana

Lionesa de brandada de bacallà

#### Servit en tastet individual :

Llagostíns (2 peces) i escamarlà planxa

#### SEGONS A ESCOLLIR :

Suprema de lluç gratinada sobre crema d'espínacs, o bé

vedella rostida al cava amb bolets assortits, o bé

cuixa d'ànec rostida a l'antiga amb prunes i pinyons

#### Les postres:

Pastís cremat de nata i trufa

Aigües minerals. **Celler Cava Fermí Font Brut Nature.**

Cafè o tallat, xocolatines Simon - Coll

Preu tancat .....46.00€IVA inclòs

Nota: Si es volgués el sorbet de mandarina amb fruita  
avanç del pastís, el preu seria 48.00€ tot inclòs.

Preu menú infantil **24.00€** Entrants+segon+postres pa i aigua.

Refresc+pastís+bossa de lllaminadures



Atentament,  
Núria Carbó.

Tel. 93-8910365

[www.fondaneus.com](http://www.fondaneus.com)

[fondaneus@fondaneus.com](mailto:fondaneus@fondaneus.com)

