



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENÚ D' HIVERN

38.50€ iva inclòs

Primers:

Carpaccio de gamba o bacallà, crudités i oli de tòfona

Carpaccio de gamba o bacalao, crudités y aceite de trufa negra

Assortit d'ibèrics i torrada de foie casolà farcit de codony i tòfona

Surtido de ibéricos con tosta de foie casero relleno de membrillo y trufa negra

Assortit d'enciams, cues de llagostí cruixent, mango i
vinagreta de mostassa al cava

Surtido de lechugas, langostinos crujientes y mango, con vinagreta de mostaza al cava

Cors de carxofa gratinats, farcits de peix i marisc

Corazones de alcachofa gratinados y rellenos de pescado y marisco

Paella mixta estil Fonda Neus amb fumet de crustacis

Paella mixta de fonda con fumet de crustáceos

Segons:

Calamars farcits de carn i pinyons

Calamares rellenos con piñones

Suprema de llobarro al forn, herbes aromàtiques i verdures

Suprema de lubina horno, hierbas aromáticas y verduras

Medallons de rap salsa d'ametlles i cues de llagostí al cava

Medallones de rape con salsa de almendras, y colas de langostinos al cava

Cuixa d'ànec rostida a la catalana amb prunes, orellanes i pinyons

Muslo de pato asado a la catalana con ciruelas, orejones y piñones

Entrecôte brasa amb verduretes i patates fregides

Entrecôte brasa con verduritas y patatas fritas

Les postres:

Assortit de formatges D. O. Catalunya nous i raim *Surtido de quesos D.O. Catalunya nueces y pasas*

Bunyols de vent sobre crema *Buñuelos de viento sobre crema*

Tarta sacher i coulis de gerds *Tarta sacher y coulis de frambuesa*

Tatin de poma i gelat de vainilla *Tatin de manzana y helado de vainilla*

Gelat de Xixona i xocolata 70% cacau *Helado de jijona con chocolate 70% cacao*

Mató i codony amb galetes *Requesón con membrillo y galletas*

Celler: vi D.O. Penedès, i Cava brut nature de Sant Sadurní d'Anoia

Pa, agua mineral, servei de cafès i infusions. Pan, agua mineral, y servicio de cafés.