



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENÚ D' HIVERN MAR I MONTANYA 39.50€ iva inclòs

Primers:

Carpaccio de gamba, crudités i oli de tòfona

Carpaccio de gamba, crudités con aceite de trufa negra

Assortit d'ibèrics i formatges catalans i torradetes

Surtido de ibericos con quesos catalanes y tostas

**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:

Caneló d'ànec i foie amb beixamel de ceps

Canelon de pato y foie con beichamel de niscalos

Aleta de tonyina planxa i vieires al romescu

Aleta de atún plancha y vieiras al romescu

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:

Sorbet de mandarina i nips de cacau *Sorbete de mandarina y nips de cacao*

Tarta sacher i xocolata calenta *Tarta sacher y chocolate caliente*

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

Gelat artesà de cítrics i maracuyà *Helado artesano de cítricos y maracuyá*

Celler: 2copes de vi D.O. Penedès o bé de Cava brut nature de Sant Sadurní d'Anoia
Pa, aigua mineral, servei de cafès i infusions. *Pan, agua mineral, y servicio de cafés.*