



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

Menú Estiu

MAR I MONTANYA

39.50€ iva inclòs

Primers:

Carpaccio de gamba i crudités a l'oli de tòfona

Carpaccio de gamba i crudités al aceite de trufa

Timbal d'enciams i pastís de cabratxo, vinagreta de fruits secs

Timbal de lechugas y pastel de cabracho, vinagreta de frutos secos

Assortit d'ibèrics i carpaccio de tomàquet i torraderes

Surtido de ibéricos con carpaccio de tomate y tostas

Canelons de marisc, gratinats amb beixamel de gamba

Canelones de marisco gratinados con beichamel de gamba

Paella mixta estil Fonda Neus amb fumet de crustacis

Paella mixta de fonda con fumet de crustáceos

Segons:

Caneló XL d'ànec i foie i beixamel de ceps

Canelón XL con pato y foie y bechamel de niscalos

Vieires sobre crema de corall i broqueta de llagostins planxa

Vieiras sobre crema de coral y brocheta de langostinos plancha

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

Medallones de rape salsa de almendras y colas de langostino al cava

Entrecôte brasa amb verduretes i patatones

Entrecôte brasa con verduritas y patatitas

Ànec del Penedès confitat al cava amb prunes, pinyons i orellanes

Pato del Penedés confitado al cava con ciruelas, piñones y orejones

Les postres:

Coulant de xocolata negra Coulant de chocolate negro

Sorbet de préssec d'Ordal Sorbete de melocotón de Ordal

Xarrup de llimona al cava Sorbete de limón al cava

Vaset gelat artesà de cítrics Vasito artesano helado de cítricos

Tatín de poma i gelat de vainilla Tarta tatin con helado de vainilla

Celler: Dues copes de vi D.O. Penedès, o dues de cava brut nature Sant Sadurní

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