



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENÚ PRIMAVERA

38.50€ iva inclòs

Primers:

Carpaccio de gamba, crudités i oli de tòfona

Carpaccio de gamba crudités y aceite de trufa negra

Assortit d'ibèrics i torrada de foie casolà i mosaic de tomàquet

Surtido de ibericos con tosta de foie casero y mosaico de tomate

Cues de llagostí cruixents, crudités, mango, maduixes, i vinagreta

Colas de langostinos crujientes surtido de lechugas, frisonas y mango, vinagreta de frutos secos al cava

Cors de carxofa gratinats, farcits de peix i marisc i beixamel de cranc

Corazones de alcachofa gratinados, rellenos de pescado y marisco, beichamel de cangrejo

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 i pinyons

Muslo de pato asado a la catalana con ciruelas y piñones

Entrecôte brasa amb verduretes i patata caliu

Entrecôte brasa con verduritas y patata al horno

Les postres:

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

Tartaleta de gerds *Tartaleta de frambuesas*

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*

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

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

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