



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENÚ PRIMAVERA

39.50€ iva inclòs

Primers:

Carpaccio de gamba, crudités i oli de tòfona

Carpaccio de gamba crudités y aceite de trufa negra

Assortit d'enciams, llagostins cruixents i vinagreta de fruits secs

Surtido de lechugas, langostinos crujientes y vinagreta de frutos secos

Favetes saltejades amb bolets, espàrrecs verds i botifarra negra

Habitas salteadas con setas, espárragos verdes i botifarra negra

Tallarines amb grills de carxofa, cues de gamba i cloïsses amb suquet

Tallarines con gajos de alcachofa, colas de gamba i almejas en suquet

Paella mixta estil Fonda Neus amb fumet de crustacis

Paella mixta de fonda con fumet de crustáceos

Segons:

Canelons de rap i cues de llagostins gratinats amb beixamel de cranc

Canelones de rape y colas de langostinos gratinados con beixamel de cangrejo

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

Graellada de carns, verdures brasa, romescu i patata al caliu

Parrillada de carnes, verduras brasa, romescu y patata al horno

Ànec rostit a l'antiga amb prunes, orellanes i pinyons

Pato asado a la antigua con ciruelas, orejones y piñones

Entrecôte brasa amb verduretes i patata al caliu

Entrecôte brasa con verduritas y patata al horno

Les postres:

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

Coulant de xocolata negra i coulis de gerds *Coulant de chocolate y coulis de frambuesa*

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

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

Sorbet de mandarina i nips o llimona al cava *Sorbete de mandarina y nips o de limón al cava*

Copa de cava brut nature de Sant Sadurní d'Anoia o copa de vi D.O. Penedès

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