



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENÚ PRIMAVERA

39.50€ iva inclòs

Primers:

Carpaccio de pop a feira i crudités i oli de tòfona

Carpaccio de pulpo a feira i crudités y aceite de trufa negra

Assortit d'enciams, llagostins cruixents i vinagreta de mostassa i mel

Surtido de lechugas, langostinos crujientes y vinagreta de mostaza y miel

Caneló de confit d'ànec amb foie i beixamel de ceps

Canelón de confit de pato con foie y beichamel de niscalos

Cors de carxofa farcits de marisc i gratinats

Corazones de alcachofa rellenos de marisco y gratinados

Paella mixta estil Fonda Neus amb fumet de crustacis

Paella mixta de fonda con fumet de crustáceos

Segons:

Bacallà amb salsa d'ametlles i cues de llagostí al cava

Bacalao con salsa de almendras y colas de langostino al cava

Rodó de vedella rostit al cava assortit de bolets

Redondo de ternera asada al cava surtido de setas

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, pera i pinyons

Pato asado a la antigua con ciruelas, pera y piñones

Entrecôte brasa amb verduretes i patata al caliu

Entrecôte brasa con verduritas y patata al horno

Les postres:

Maduixes amb nata o suc de taronja *Fresones con nata o zumo de naranja*

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.