



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENÚ TARDOR' 21

36.50€ iva inclòs

Primers a escollir:

Assortit d'enciams de l'hort, cues de llagostí i bolets, vinagreta cava

Surtido de lechugas del huerto, colas de langostino y setas, vinagret al cava

Carpaccio de gamba i bacallà a l'oli de tòfona i olivada

Carpaccio de gamba y bacalao al aceite de trufa y olivada

Favetes amb saltat de bolets i virutes de pernil serrà

Habitas salteadas con setas, y virutas de jamón serrano

Cors de carxofa farcits de marisc

Corazones de alcachofa rellenas de marisco

Arròs de verdures i bolets amb virutes d' ànec rostit al cava

Arroz de verduras y setas con virutas de pato asado al cava

Segons a escollir:

Caneló d'ànec confitat i foie amb beixamel de ceps

Canelón de pato confitado y foie gratiando con bechamel de niscalos

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

Medallones de rape y colas de langostinos, con salsa de almendras al cava

Suprema de salmó planxa, patata lionesa i salsa al cava

Suprema de salmón plancha, patata lionesa y salsa al cava

Entrecôte brasa amb verduretes i patatones

Entrecôte brasa con verduritas y patatitas

Cuixa d'ànec rostida a la catalana amb prunes, pinyons i bolets

Muslo de pato asado a la catalana con ciruelas, piñones y setas

Les postres a escollir:

Mel i mató, amb codony i carquinyolis Requesón con miel, membrillo y almendrados

Tatin de poma i gelat de vainilla Tatin de manzana con helado de vainilla

Tarta sacher i coullís de gerds Tarta sacher con coulis de frambuesa

Gelat de turró amb xocolata negra 70% cacau Helado de turrón con chocolate negro

Sorbet de llimona al cava Sorbete de limón al cava

Celler: cava brut nature de Sant Sadurní d'Anoia

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