



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENÚ MAR I MONTANYA TARDOR' 23

39.50€ iva inclòs

Primers a escollir:

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

Surtido de lechugas del huerto, colas de langostino y setas, vinagreta al cava con frutos secos

Carpaccio de gamba o de pop, i crudités a l'oli de tòfona

Carpaccio de gamba o de pulpo, y crudités al aceite de trufa

Pissarra de formatges catalans amb raïms i nous

Pizarra de quesos catalanes con uvas y nueces

Cors de carxofa farcits de marisc amb beixamel de cranc

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

Favetes saltejades amb espàrrecs, botifarra negra i bolets

Habitas salteadas con espárragos, botifarra negra y setas

Segons a escollir:

Paella mixta de Fonda Neus - Paella mixta de Fonda Neus

Suprema de lluç planxa amb verduretes brasa

Suprema de merluza plancha con verduritas brasa

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

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:

Tatin de poma i gelat de vainilla i canyella Tatin de manzana, helado de vainilla y canela

Tarta massini Tarta massini

Vasets gelats artesans de iogurt i gerds o de catània o de cítrics

Vasito helado de yogurt y frambuesa o de catània o de cítricos

Sorbet de mandarina o llimona al cava Sorbete de mandarina o limón al cava

Celler: Dues copes de cava brut nature de Sant Sadurní d'Anoia o vi Penedès
Pa, aigua mineral, servei de cafès i infusions. Pan, aigua mineral, y servicio de cafés.