

Entregat calent
WhatsApp 640710296
tel. 93-8910365
fondaneus@fondaneus.com



Fonda Neus
HOTEL - CASA FONDA

Cuina de Nadal 21 - Cap d'Any - Reis 2022

Restaurant Saló Verema obert dies 24 i 31/12. I també 1 i 6 de gener de 2021



Entrants:

<i>Foie mi-cuit casolà farcit de codony i tòfona amb melmelada de figues</i>	15.00€
<i>Sopa de galets i mandonguilles</i>	12.00€
<i>Sopa de peix estil bouillovaise amb cloïsses</i>	20.00€
<i>Fideuà amb cloïsses i all i oli</i>	14.00€
<i>Canelons Neus</i>	10.00€
<i>Canelons de rap i gambes amb beixamel de cranc</i>	16.00€

Peixos:

<i>Parrillada (lluç, rap, sèpia, mig llamàntol, llagostí i escamarlà)</i>	40.00€
<i>Suprema de lluç gratinada amb cues de llagostí i crema d'espínacs</i>	20.00€
<i>Sarsuela (lluç, rap, calamars, ½ llamàntol, llagostí i escamarlà, cloïsses i musclús)</i>	40.00€
<i>Rap a la marinera amb calamars i cloïsses</i>	26.00€

Carns:

<i>Cuixa d'ànec rostida amb prunes, pinyons i peres</i>	14.00€
<i>Anyell rostit (1/2 espatlla) al cava, prunes, pinyons, i patata lionesa</i>	17.00€
<i>Rodó de vedella rostit al cava amb assortit de bolets</i>	14.00€
<i>Tournedó de vedella (filet) al cava amb assortit de bolets</i>	23.00€

MENÚS:

Nº1: Canelons Neus + Cuixa de gall catalana+pa i postres nadal	26.00€
Nº2: Canelons Neus + Suprema de lluç gratinada+pa i postres nadal	31.00€
Nº3: Sopa de pescadors + Cuixa d'ànec rostida +pa i postres nadal	33.00€