



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

MENU FIL.LOXERA TARDORAL 29.50€ Iva inclòs

Primers a escollir:

Carpaccio de bou amb parmesà i vinagreta de fruits secs

Carpaccio de buey y parmesano con vinagreta al cava de frutos secos
Veal carpaccio with cheese and dried fruits vinagrette

Assortit d'enciams xató i botifarra blanca

Surtido de lechugas con Xató y butifarra blanca
Assorted lettuce with Xató sauce and white boiled sausage

Fideuà amb sèpia, cloïsses i all i oli o bé,

Fideuà con sepia almejas y "all i oli"
"Fideuà" served with seafood and garlic sauce

Canelons Neus

Canelones Neus / Cannelloni Neus

Segons a escollir:

Bacallà al cava i raïm confitat

Bacalao al cava y uvas confitades
Cod in cava sauce and rasins

Enfilall de llagostí i sípia planxa, all i julivert i grill de verduretes

Pincho de langostino y sepia planxa, ajo i perejil i verduras
Grilled shrimps and cuttlefish skewer and vegetables, persil oil dressing

Medallons de pollastre farcit de bolets, i patates palla

Medallones de pollo relleno de setas, y patatas paja
Roasted chicken roll filled with mushrooms served with potatoes

Vedella rostida a foc suau, essència de cava, i assortit de bolets

Tenera asada a baja temperatura con essencia de cava con surtido de setas o bién,
Roast veal, cava style served with assorted mushrooms or,

Les postres:

Flam o pudding artesà Flan o pudding casero / Coutard or pudding

Pastís selva negra i coulis de gerds

Pastel selva negra con coulis de frambuesas / *Black forest cake or,*

Gelat de xixona o nata i xocolata

Helado jixona o nata y chocolate -Almonds ice-cream or cream and chocolate

Mató de granja amb mel o codonyat

Requesón de granja con miel o membrillo / *Fresh cheese with hooney or quince*

Pa rústic i aigua mineral – Pan rústico y aigua mineral – Bread & mineral wàter

-Celler i servei de cafès a part del menú-