



Fonda Neus
HOTEL - CASA FONDA
MENU CAVATAST

29.50€

Iva inclòs

Entrants: **Carpaccio de bou, crudités i parmesà** o bé,
Carpaccio de buey, crudités y parmesano
Carpaccio veal, assorted lettuce and cheese

Timbal d'enciams, cues de llagostí i magrana i vinagreta de fruits secs
Timbal de lechugas, colas de langostino, granada y vinagreta de frutos secos
Assorted lettuce with prawns, pomegranate and dried fruits vinagrette o bé,

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:

Bacallà al cava i raïm confitat o bé,
Bacalao al cava con pasas / *Cod in cava' sauce and sweet greips*

Suprema de lluç planxa, romescu i grill de verduretes
Suprema de merluza plancha, salsa romescu y grill de verduras
Grilled shrimps and cuttlefish skewer and vegetables, persil oil dressing o bé,

Rotllet de pollastre farcit i la seva salseta, bolets, i patates palla
Medallones de pollo relleno con su salsita, setas, y patatas paja
Roasted chicken roll filled and its sauce, and thin potatoes o bé,

Vedella rostida al cava amb bolets
Ternera asada al cava con setas
Roasted veal with mushrooms and cava sauce

Les postres:

Mató amb mel o codonyat
Requesón con miel o membrillo / *Fresh cheese with honney or quince*

Flam o pudding de Fonda Neus i galeta Flam o pudding / *Coutard or pudding*

Pastís del dia Pastel del dia / *Day's cake*

Gelat de turró, o de nata i xocolata

Helado de turrón o de nata y chocolate – Assorted ice-cream

Pa i aigua mineral – Pan y agua mineral – Bread and mineral wàter
-Celler i cafès no inclosos- Bodega y cafès no incluidos-Coffe and wines not included