



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA

Menú de temporada **MAR I MONTANYA**

30.00€ iva inclòs

Primers:

Nècora amb assortit d'enciams i, vinagreta al cava de fruits secs

Nécora gratinada con surtido de lechugas, y vinagreta al cava de frutos secos

Crudités amb pernil d'ànec i llagostins cruixents

Crudités con jamón de pato y langostinos crujientes

Tastets: Vieires planxa, “zamboriñas” i croquetes de bolets

Degustacines: vieiras plancha, zamboriñas, y croquetas de setas

Cors de carxofa farcits de peix i marisc gratinats

Corazones de alcacofa rellenos de pescado y marisco gratinados

Ous remenats amb bolets, espàrrecs verds, virutes de pernil ibèric

Huevos revueltos con setas, espárragos verdes, y virutas de jamón ibérico

Segons:

Paella mixta estil Fonda Neus amb fumet de crustacis

Paella mixta de fonda con fumet de crustáceos

Caldereta d'arròs i escamarrians

Caldereta de arroz con cigalas

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

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

Ànec del Penedès rostit a l'antiga amb prunes i pinyons

Pato del Penedés asado a la antigua con ciruelas y piñones

Xai de proximitat desosat i, rostit al forn amb patata lionesa

Cordero de proximidad deshuesado y, asado al horno con patata lionesa

Les postres:

pudding de fruites casolà amb nata Pudding de frutas casero y nata

Broxeta de fruita natural i xocolata negra 70% cacau Brocheta de fruta natural y chocolate

Gelat de bescuit i pinyons o gelat de crocant Biscuit con piñones o helado de crocanti

Braç cremat de nata Brazo quemado de nata

Celler: Copa de vi D.O. Penedès, i Cava brut de Sant Sadurní

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