

MENÚ

FONDA MONTSENY

PRIMERS

Sopa de peix de roca amb entrebancs, arròs blanc o crostons de pa

Amanida tèbia de vieires amb carxofes del Prat, vinagreta Romesco i fruits secs

Carxofes naturals del Prat amb escuma de formatge Parmesà i pernil de Jabugo

Calçots servits ja nets i arrebossats cruixent amb salsa Romesco

Bull blanc farcit de Foie Gras d'Ànec amb Oli de Tòfona i torrades tèbies de Pa de Brioux

Garoines de Cadaquès gratinades a l'estil Fonda Montseny

Canelons gratinats a l'estil Fonda Montseny

Arròs caldos amb carxofes i morro de bacallà

SEGONS

Tronc de Lluç de palangre a la brasa de carbó amb Escamarlans i Oli de fines herbes

Cueta de Rap de la costa rostida amb arròs negre i petits popets

Cua de Bou desossada i farcida de Bolets, rostida al Vi negre amb petites Cebetes i petits Macarrons

Cap i Pota de Vedella a l'estil Fonda Montseny

"Chuleton" de Bou a la brasa de carbó amb patates Soufflée i salsa Bernesa

POSTRES

Assortiment de Gelats de 2 boles a escollir (Vainilla, Xocolata, Llet Merengada, Coco, Festucs)

Crema Catalana en 2 textures amb Galetes Maria i Geleé de Llimona

Textura de Xocolata negra amb Gelat de Coco

Canutillos cruixents de Neula farcits de crema de Vainilla amb Gelat de Xocolata negra

Tatin tèbia de Poma amb crema Anglesa i Gelat de Vainilla

Soufflé al Grand Marnier (demanar amb antelació, mínim 20 minuts)

PA I ENTRETENIMENTS 3,00 €

VI I AIGUA INCLÒS

PREU 40,00 € (IVA INCLÒS)



Josep Munies