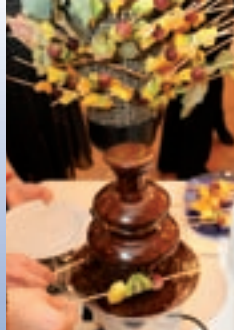


...i també Fonda Neus
a casa seva.

...y también Fonda Neus
en su casa.



PER A RESERVES FONDA I HOTEL / PARA RESERVAS FONDA Y HOTEL:

Marc Mir, 14-16 . 08770 Sant Sadurní d'Anoia

Tel. 93 891 03 65. Fax 93 891 43 04

www.fondaneus.com fondaneus@fondaneus.com

MOTOR DE RESERVES ON-LINE / MOTOR DE RESERVAS ON-LINE

Fonda Neus

www.casafonda.com

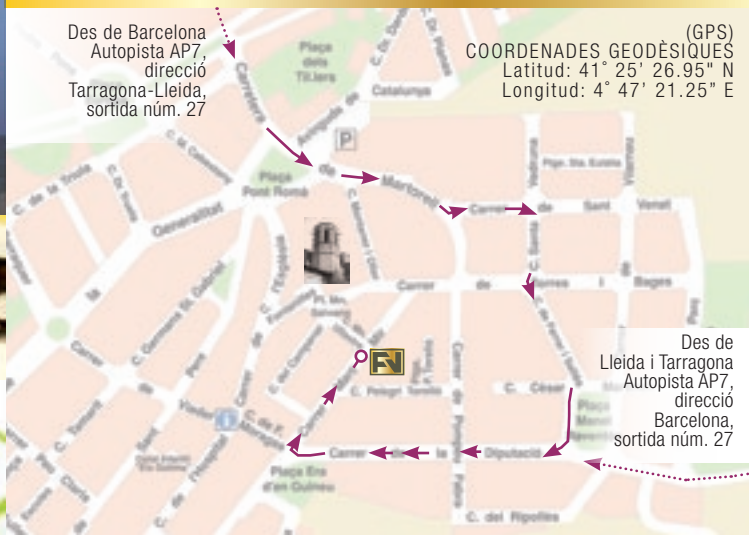
HOTEL

El seu hotel al País del Cava

Su hotel en el País del Cava

Des de Barcelona
Autopista AP7,
direcció
Tarragona-Lleida,
sortida núm. 27

(GPS)
COORDENADES GEODESÍQUES
Latitud: 41° 25' 26.95" N
Longitud: 4° 47' 21.25" E



Des de
Lleida i Tarragona
Autopista AP7,
direcció
Barcelona,
sortida núm. 27



Fonda Neus

HOTEL



MÉS DE 80 ANYS AL SEU SERVEI
MÁS DE 80 AÑOS A SU SERVICIO

LA FONDA: TRADICIÓ

L'activitat culinària a la Fonda Neus comença el 1929 amb Neus Comas i la seva filla Teresa Amat, casada amb Pere Carbó. Era el temps de la típica "parada i fonda" per a carros, cavalls i carreters. Continua l'activitat el seu fill, de nom també Pere Carbó, casat amb Montserrat Carbó Vilanova, que introduí el cava en la cuina, oferint un menú diari i un servei a la carta que incloïa sempre algunes receptes basades en el cava.

LA FONDA: TRADICIÓ

La actividad culinaria en la Fonda Neus empieza en 1929 con Neus Comas y su hija Teresa Amat, casada con Pere Carbó. Era el tiempo de la típica "parada y fonda" para carros, caballos y cocheros. Continúa la actividad su hijo, de nombre también Pere Carbó, casado con Montserrat Carbó Vilanova, quien introdujo el cava en la cocina, ofreciendo un menú diario y un servicio a la carta que incluía siempre algunas recetas basadas en el cava.



La nostra cuina
Nuestra cocina



Saló de tast / Salón de cata



Menjador Fonda Neus
Comedor Fonda Neus



Saló Verema / Salón Vendimia (15-120 pax)
CELEBRACIONS FAMILIARS / CELEBRACIONES FAMILIARES



Saló Montserrat (35 pax) / Salón Montserrat
ACTES D'EMPRESA / ACTOS DE EMPRESA



Saló Dégorge (300 pax) / Salón Dégorge
CONVITS DE GALA / GALAS Y EVENTOS

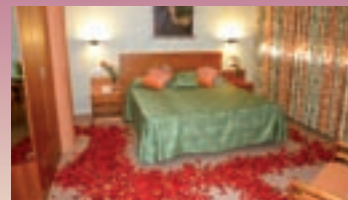
Buffet esmorzar català obert a tothom
Buffet desayuno catalán abierto a todo el público (5 €)



Suite del cava / Suite del cava



Habitació Macabeu (doble standard)
Habitación Macabeu (doble standard)



HOTEL: MODERNITAT

Actualment la Fonda diposa de noves instal·lacions amb 10 habitacions més, amb connexió wi-fi, aire condicionat i televisió, i quatre nous espais decorats amb motius referents al món del cava.

Avui, la nostra gastronomia es basa en la cuina tradicional catalana i un maridatge de plats elaborats i essència de cava, respectant sempre els sabors originals.

Oferim també un buffet esmorzar, no només als nostres hostes sinó per a tothom, i la possibilitat d'emportar-se el menú a casa.

HOTEL: MODERNIDAD

Actualmente Fonda Neus dispone de nuevas instalaciones, con diez habitaciones más, equipadas con wi-fi, aire acondicionado y TV, y cuatro nuevos espacios decorados con referencias al cava.

Nuestra gastronomía de hoy se basa en la cocina tradicional catalana y en el maridaje de platos elaborados y esencia de cava, siempre respetando los sabores originales.

Ofrecemos también un buffet desayuno, no sólo a nuestros huéspedes si no a todo el mundo, y la posibilidad de llevarse el menú a casa.