

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Menú de vespres

Entrants Fussimanya

(salmó, cabdell amb anxova, pernil d'aglà, llonganissa, pinya natural, espàrrecs blancs, llagostins i salsa rosa)

Carpaccio de carbassó amb tomàquet, parmesà, olivada i oli d'alfàbrega

Embotits casolans, paté i formatge

Graellada de verdures

Assortit de croquetes casolanes i salsa brava

Musclos a la marinera o vapor

Tires de pollastre arrebossades amb salsa al gust (salsa roquefort, pebre verd, vi ranci o de ceps)

Llom Duroc al gust (brasa, salsa roquefort, pebre verd, vi ranci o de ceps)

Graellada de carn (xai, botifarra, pollastre i llom)

Hamburguesa de vedella XL casolana: amb ceba caramelitzada, mouse d'ànec
o amb formatge de rulo de cabra

Entrecot de vedella (400 grs) al gust (a la brasa, salsa roquefort, pebre verd, vi ranci o de ceps)
(suplement 3€)

Llagostins saltejats o a la planxa amb flor de sal

Pop a la gallega (suplement 3€)

Seitons i calamars a la romana amb pebrots del padró

Combinat de peix (suplement 3€) (llagostins, escamarlà, xipirons, musclos, calamars a la romana)

Amanida de fruites amb xocolata

Pastís de poma amb gelat de vainilla

Lioneses amb xocolata

Assortit de galetes de l'Era Rupit amb Mistela

Gelat de vainilla amb suc de taronja

Gelat de coco amb xocolata

Sorbet de gerds o llimona

Pa, vi, aigua, sangria de vi o de cava i cafè

Preu 22 euros –IVA inclòs-

(el menú no és per compartir)

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Menú de noches

Entrantes Fussimanya

(Salmón, cogollo con anchoa, jamón de bellota, "llonganissa", piña natural, espárragos blancos, langostinos y salsa rosa)

Carpaccio de calabacín, tomate, parmesano, paté de aceitunas y aceite de albahaca

Embutidos artesanos, paté y queso

Parrillada de verduras

Surtido de croquetas artesanas y salsa brava

Mejillones a la marinera o al vapor

Tiras de pollo arrebozadas con salsa al gusto

(salsa roquefort, pimienta verde, vino rancio o de setas)

Lomo Duroc al gusto (brasa, salsa roquefort, pimienta verde, vino rancio o salsa de setas)

Parrillada de carne (cordero, "butifarra", pollo y lomo)

Hamburguesa de ternera XL artesana: con cebolla caramelizada, mouse de pato o con queso de rulo de cabra

Entrecot de ternera (400 grs) al gusto (brasa, salsa roquefort, pimienta verde, vino rancio o salsa de setas) **(suplemento 3€)**

Langostinos salteados o a la plancha con flor de sal

Pulpo a la gallega **(suplemento 3€)**

Boquerones y calamares a la romana con pimientos al padrón

Combinado de pescado **(suplemento 3€)**

(langostinos, cigalas, chipirones, mejillones y calamares a la romana)

Ensalada de frutas con chocolate

Pastel de manzana con helado de vainilla

Lionesas con chocolate

Surtido de galletas de l'Era de Rupit con Mistela

Helado de vainilla con zumo de naranja

Helado de coco con chocolate

Sorbete de frambuesa o limón

Pan, vino, agua, sangría de vino o de cava y café

Precio 22 euros -IVA incluido-

(el menú no es para compartir)

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Evening menu

Fussimanya starters

(Salmon, lettuce heart with anchovy, "bellota" ham, "longaniza", natural pineapple, white asparagus, prawns and pink sauce)

Zucchini carpaccio with tomato, parmesano, black olive spread and alfàbrega oil

Homemade cold meats, pâté and cheese

Mix of grilled vegetables

Homemade assortment croquettes

Sailor-Style Mussels

Chicken strips stuffed with sauce to choose (roquefort, green pepper or mushroom sauce)

Duroc loin to the taste (Grilled, Roquefort, Green Pepper, Rice Wine or mushroom sauce)

Mix of grilled meat (lamb, "botifarra", chicken and loin)

Homemade XL beef hamburger: with caramelized onion, duck mouse or with goat's cheese

Beef steak (Grilled, Roquefort, Green Pepper, Rice Wine or mushroom sauce) (**extra charge 3€**)

Sauteed or grilled prawns with salt blossom

Galician style octopus (**extra charge 2€**)

Anchovies and squid to the romana style with peppers of the "Padró"

Assorted of fish (prawns, squid, squid, mussels and squid roman style) (**extra charge 3€**)

Fruit salad (banana, orange, strawberries, pear, apple and kiwi) with chocolate

Apple pie with vanilla ice cream

"Lioneses" with chocolate

Mix of Rupit cookies

Vainilla ice cream with orange juice

Coconut ice cream with chocolate

Raspberry or lemon sorbet

Bread or coca, water, sangria of wine or cava and coffee

Price 22 Euros included VAT

* Our plates they can contain allergens

(The menu is not to share)