

# Fussimanya

~ restaurant ~  
des de 1971

## Menú de vespres

Amanida amb formatge de cabra, nous, panses, pernil d' ànec i vinagreta de mel  
Entrants Fussimanya  
(salmó, cabdell amb anxova, pernil d'aglà, llonganissa, pinya natural, espàrrecs blancs, llagostins i salsa rosa)  
Embotits casolans, paté i formatge  
Graellada de verdures  
Carxofes a la brasa o arrebossades amb salsa romesco  
Assortit de croquetes casolanes  
Musclos a la brasa o marinera  
Pop a la gallega (**suplement 2€**)

-----  
Galta de porc a la brasa amb oli d'herbes  
Graellada de carn ( xai, botifarra, pollastre i llom)  
Entrecot de vedella (400 grs) al gust (a la brasa, salsa roquefort, pebre verd, vi ranci o de ceps) (**suplement 3€**)  
Hamburguesa de vedella XL casolana: amb ceba caramelitzada, mouse d' ànec  
o amb formatge de rulo de cabra  
Entrecot de porc Duroc amb patates i pebrots del piquillo  
Tires de pollastre arrebossades amb salsa al gust (salsa roquefort, pebre verd, vi ranci o de ceps)  
Llagostins saltejats o a la planxa amb flor de sal  
Combinat de peix (**suplement 3€**)  
(llagostins, escamarlà, xipirons, musclos, calamars a la romana)

-----  
Mató cremat amb xocolata  
Pastís de poma amb gelat de vainilla  
Lioneses de nata i crema amb xocolata  
Assortit de galetes de l'Era Rupit amb Mistela  
Gelat de torró amb ratafia  
Sorbent de 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

Ensalada con queso de cabra, nueces, pasas, jamón de pato y vinagreta de miel

Entrantes Fussimanya

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

Embutidos artesanos, paté y queso

Parrillada de verduras

Alcachofas a la brasa o rebozadas con salsa romesco

Surtido de croquetas artesanas

Mejillones a la brasa o marinera

Pulpo a la gallega (**suplemento 2€**)

-----

Carrillera de cerdo a la brasa con aceite de hierbas

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

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

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

Entrecot de cerdo Duroc con patatas i pimientos del piquillo

Tiras de pollo arrebozadas con salsa al gusto (salsa roquefort, pimienta verde, vino rancio o de setas)

Langostinos salteados o a la plancha con flor de sal

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

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

-----

Requesón quemado con chocolate

Pastel de manzana con helado de vainilla

Lionesas de nata y crema con chocolate

Surtido de galletas de l'Era de Rupit con Mistela

Helado de turrón con ratafia

Sorbete de 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

## Menu de Soir

Salade de fromage de chèvre caramélisé, aux fruits secs, jambon de canard et à la vinaigrette de miel

Hors – d'oeuvre "Fussimanya" : saumon, cœurs de laitue aux anchois, jambon ibérique de gland, saucisse catalane, ananas frais, asperges blanches, crevettes, à la sauce rose.

Assortiment de charcuterie maison et fromage accompagné de pâté

Légumes grillés

Artichauts grillés sur la braise ou panés au « romesco »

Assortiment de croquettes maison (saucisse catalane, jambon ibérique de gland, poulet, morue, épinards et cèpes)

Moules marinière ou grillés sur la braise

Poulpe à la galicienne (**supplément 2€**)

-----

Joue de porc à l'huile d'herbes

Viandes grillés (churrasco – côte de veau -, agneau, saucisse et filet de porc)

Entrecôte de veau (400grs) au choix

(grillé sur la braise, au poivre vert, au roquefort, au vin rance ou aux cèpes) (**supplément 3€**)

Hamburger de veau XL au fromage de chèvre ou au mousse de canard avec oignon caramélisé

Entrecôte de porc Duroc aux frites et aux poivrons « del piquillo » (petits poivrons légèrement piquants)

Bandes de poulet panées au choix (à la sauce poivre vert, roquefort, vin rance ou cèpes)

Crevettes sautées ou grillées au sel

Combiné de poissons

(sole, encornets, moules, crevettes, calamars à la romaine et Langoustines) (**supplément 3€**)

-----

Fromage blanc brûlé au chocolat

Gâteau aux pommes avec glace à la vanille

Choux maison à la crème chantilly et à la crème catalane aux chocolat

Biscuits de l'Era de Rupit accompagnées de mistelle

Glace au touron au liqueur de Ratafia

Sorbet au citron

-----

Pain, du vin, de l'eau, « sangria » de vin ou « sangria » de champagne et café

Prix 22€ - TVA comprise -

(Le menu n'est pas pour partager)