

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Menú

Xató

(escarola, tomàquet, bacallà esqueixat, tonyina, anxova, olives i salsa romesco)

Timbal d'escalivada amb carpaccio de peu de porc

Assortit d'embotits casolans, paté de mousse d'ànec i formatge

Salpicó de calamars amb monges del Ganxet

Assortit de croquetes casolanes

Favetes amb alls tendres i pernil ibèric

Remenat d'ous amb espàrrecs verds i pernil de gla

Arròs sense feina

Entrecot de porc Duroc amb patates panadera i pebrots del piquillo

Entrecot de vedella al gust

(a la brasa, salsa rocafort, pebre verd, vi ranci o de ceps) (**suplement 4 €**)

Magret d'ànec a la brasa amb salsa de gerds (**suplement 2 €**)

Galta de porc a la brasa amb vinagreta de fruits secs

Combinat de peix (**suplement 3 €**)

(llagostins, escamarlà, xipirons, musclos, calamars a la romana)

Hamburguesa casolana de vedella amb ceba caramel·litzada i mousse d'ànec o formatge de cabra

Bacallà amb alls tendres i monges del ganxet

Pastisset del dia

Assortit de fruita del temps amb xocolata

Mató cremat amb xocolata

Gelat de torró amb ratafia

Sorbet de llimona

Logurt natural amb melmelada casolana de maduixa

Pa o coca, vi i aigua

Preu 22 euros IVA inclòs

* Els nostres plats poden contenir al·lèrgens. Consulteu al personal.

(El menú no és per compartir)

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Menú

Xató

(escarola, tomate, bacalao desmigado, atún, anchoa, aceitunas i salsa romesco)

- Timbal de escalivada con carpaccio de pie de cerdo
- Surtido de embutidos caseros, pâté de mousse de pato y queso
- Salpicón de calamares con judías del “Ganxet”
- Surtido de croquetas caseras
- Habas salteadas con ajos tiernos y jamón ibérico
- Huevos revueltos con espárragos verdes y jamón de bellota

Arroz sin faena

Entrecot de cerdo Duroc con patatas panadera y pimientos del piquillo

Entrecot de ternera al gusto

(a la brasa, salsa roquefort, pimienta verde, setas o vino rancio) (**suplemento 4 €**)

Magret de pato a la brasa con salsa de frambuesa (**suplemento 2 €**)

Carrillera de cerdo a la brasa con vinagreta de frutos secos

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

(Langostinos, cigala, chipirones, mejillones, calamares a la romana)

Hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada y mouse de pato o

queso de cabra

Bacalao con ajos tiernos y judías del “Ganxet”

Pastelito del día

Surtido de fruta del tiempo con chocolate

Requesón quemado con chocolate

Helado de turrón con ratafía

Sorbete de limón

Yogur natural con mermelada casera de fresa

Pan o coca, vino y agua

Precio 22 euros IVA incluido

* Nuestros platos pueden contener alérgenos.

(El menú no es para compartir)

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Menu

Xató (*scarole, tomate, morue effilochée, thon, anchois, olives et sauce romesco*)

Timbale d'escalivada (légumes rôtis) avec carpaccio de pied de porc

Assortiment de charcuterie maison, pâté de mousse de canard et fromage

Sauté de calmars aux haricots secs del Ganxet

Assortiment de croquettes maison

Fèves fines sautées à l'ail frais aux jambon ibérique

Œufs brouillés aux asperges vertes et jambon de pays de gland

Riz du senyoret (*paella de poisson et de fruits de mer sans arêtes ni coquilles*)

Entrecôte de porc Duroc, pommes de terre au four et poivrons del piquillo

Entrecôte de bœuf (*grillée, sauce roquefort, poivre vert, vin vieux ou aux cèpes*)
(supplément 4€)

Magret de canard grillé sur la braise à la sauce framboise (**supplément de 2€**)

Joue de porc grillée à la vinaigrette de fruits secs

De la mer (**supplément 3€**)

(gambas, langoustines, encornets, moules, calmars à la romaine)

Steak haché maison de bœuf, oignon caramélisé et mousse de canard ou fromage de chèvre

Morue à l'ail frais aux haricots secs « del Ganxet »

Gâteau du jour

Assortiment de fruits de saison au chocolat

Fromage blanc caramélisé au chocolat

Glace au touron avec Ratafia

Sorbet au citron

Yaourt Nature avec confiture de fraise maison

Pain ou coca, vin et eau

Prix 22 € IVA inclus

* Nos plats peuvent contenir des allergènes. Veuillez consulter notre personnel.
(Le menu n'est pas à partager.)

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Menu

Xató

(escarole, tomato, shredded salt cod, tuna, anchovies, olives with romesco sauce; a Catalan nut, red pepper, tomato, and garlic sauce)

Baked vegetable timbale with pig's trotter carpaccio

Selection of home-made delicatessen, duck mousse
pâté and cheese

Squid salpicón with white kidney beans

Selection of home-made croquettes

Broad beans sautéed with sweet garlic and Iberian ham

Scrambled eggs with green asparagus with acorn-fed ham

Senyoret's rice (fish and seafood paella with all bones and shells removed)

Duroc pork entrecôte with sliced roast potatoes and 'piquillo' peppers

Sirloin steak to taste

(grilled, Roquefort, green pepper, sour wine or wild mushroomsauce) (**extra €4**)

Charcoal-grilled magret of duck with raspberry dressing (**extra €2**)

Grilled pork cheek with nuts vinaigrette

Selection of fish (**extra €3**)

(Shrimps, Norway lobster, baby cuttlefish, mussels, squid rings in batter)

Home-made beef burger with caramelised onion and with mousse duck or goat cheese

Cod with garlic shoots and white kidney beans

Cake of the day

Selection of fresh fruit in season with chocolate

Curds brûlée with chocolate

Nougat ice cream with 'ratafia' liqueur

Lemon sorbet

Plain yoghurt with home-made strawberry jam

Bread or flatbread, wine and water

Price 22 € VAT included

* Our dishes may contain allergens, please consult the staff.
(The menu is not for sharing.)