

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Menú de vespres

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

Entrants Fussimanya

(*salmó, cabdell amb anxova, pernil de gla, llonganissa, pinya natural, espàrrecs blancs, llagostins i salsa rosa*)

Embotits casolans, paté i formatge

Albergínia a la brasa amb formatge parmesà

Assortit de croquetes casolanes

Musclos a la brasa o marinera

Pop a la gallega (**suplement 3€**)

Patates amb pernil de gla i ou ferrat

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 4€**)

Hamburguesa de vedella casolana:

amb ceba caramel·litzada, mousse d'ànec o amb formatge 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*)

Bacallà a la brasa amb gambes i salsa d'escalivada

Combinat de peix (**suplement 3€**)

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

Assortit de fruita 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

Pastís brownie amb nous

Sorbet de llimona

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

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 de noches

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

Entrantes Fussimanya

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

Embutidos artesanos, paté y queso

Berenjena a la brasa con queso parmesano

Surtido de croquetas artesanas

Mejillones a la brasa o marinera

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

Patatas con jamón de bellota y huevo frito

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 4€**)

Hamburguesa de ternera artesana: con cebolla caramelizada,
mouse de pato o con queso 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*)

Bacalao a la brasa con gambas y salsa de escalivada

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

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

Surtido de fruta 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

Pastel brownie con nueces

Sorbete de limón

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

Precio 22 euros IVA incluido

* *Nuestros platos pueden contener alérgenos.
(El menú no es para compartir)*

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Menu du soir

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

Entrée Fussimanya

(*saumon, chou tendre avec anchois, jambon de pays, saucisson, ananas naturel, asperges blanches, crevettes, sauce rose*)

Charcuterie maison, pâté et fromage

Aubergine grillée au parmesan

Assortiment de croquettes maison

Moules grillées ou marinière

Poulpe à la galicienne (**supplément 3€**)

Pommes de terre et jambon de pays au gland et œuf sur le plat

Joue de porc grillée à l'huile aux herbes

Viande grillée (*agneau, saucisse, poulet et longe*)

Entrecôte de bœuf (400 g) au choix

(*grillé, sauce roquefort, poivre vert, vin vieux ou cèpes*) (**supplément de 4 €**)

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

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

Lanières de poulet panées sauce au choix (*sauce roquefort, poivre vert, vin vieux ou cèpes*)

Morue grillée aux crevettes et sauce d'escalivada (*légumes rôtis*)

Assortiment de poisson (**supplément 3€**)

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

Assortiment de fruits au chocolat

Gâteau aux pommes avec glace vanille

Choux à la crème fouettée et au chocolat

Assortiment de biscuits de l'Era de Rupit et Mistela

Brownie de noix

Sorbet au citron

Pain, vin, eau, sangria de vin ou de cava

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

Evening menu

Xató

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

Fussimanya starters

(salmon, lettuce hearts with anchovy, acorn-fed ham, dried sausage,
fresh pineapple, white asparagus, shrimps and pink sauce)

Home-made cold sausages, pâté and cheese

Grilled aubergine with parmesan cheese

Selection of home-made croquettes

Grilled mussels or mussels à la marinier

Galician style octopus (**extra €3**)

Potatoes with acorn-fed-ham and fried egg

Grilled pork cheek with herbs oil

Selection of grilled meat (lamb, sausage, chicken and pork loin)

Veal entrecôte (400 grs) to taste

(grilled, roquefort, green pepper, sour wine or wild mushroom sauce) (**extra €4**)

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

Duroc pork entrecôte with potatoes and 'piquillo' peppers

Chicken strips in batter with sauce to taste (roquefort, green pepper, sour wine or wild mushroom sauce)

Grilled cod with prawns and escalivada sauce (roast vegetables sauce)

Mixed fish combination (**extra €3**)

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

Selection of fresh fruit with chocolate

Apple pie and vanilla ice cream

Lyonnais with whipped cream and chocolate

Selection of Era de Rupit biscuits with Mistela sweet wine

Wallnuts brownie

Lemon sorbet

Bread, wine, water, wine sangria or white sangria

Price 22 € VAT included

* Our dishes may contain allergens, please consult the staff.

(The menu is not for sharing.)