

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Menú

Amanida d'estiu

(enciam, tomàquet xerry, bacó, panses, pinyons, endívies, pastanaga, formatge d'ovella i vinagreta de mel)

Gaspatxo

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

Salpicó de calamars amb mongetes del Ganxet

Assortit de croquetes casolanes

Remenat d'ous amb alls tendres i botifarra negra

Tallarines a la marinera amb cloïsses

Arròs caldós mar i muntanya

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 €)**

Braó de xai rostit al forn o a la brasa

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 samfaina

Pastisset del dia

Assortit de fruita del temps amb xocolata

Mató amb mel i nous

Pasta de full amb nata, maduixes i xocolata

Sorbet de llimona

Iogurt natural amb melmelada casolana de maduixa

Pastís brownie amb nous

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

Ensalada de verano

(lechuga, tomates cherry, beicon, pansa, piñones, endivias, zanahoria,
queso de oveja y vinagreta de miel)

Gazpacho

Surtido de embutidos caseros, paté de mousse de pato y queso
Salpicón de calamares con judías del "Ganxet"

Surtido de croquetas caseras

Huevos revueltos con ajos tiernos y butifarra negra
Tallarines a la marinera con almejas

Arroz caldoso mar y montaña

Entrecot de cerdo Duroc con patatas panadera y pimientos del piquillo
Entrecot de ternera al gusto

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

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

Codillo de cordero asado al horno o a la brasa

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 "samfaina"

Pastelito del día

Surtido de fruta del tiempo con chocolate

Requesón con miel y nueces

Hojaldre con nata, fresas y chocolate

Sorbete de limón

Yogur natural con mermelada casera de fresa

Pastel brownie con nueces

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

Salade d'été

(laitue, tomate cerise, pancetta affumicata, raisins secs, pignons, endives, carotte, fromage de brebis et vinaigrette de miel)

Gazpacho

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

Sauté de calmars aux haricots secs del Ganxet

Assortiment de croquettes maison

Oeufs brouillés à l'ail frais, au boudin noir

Tagliatelles à la marinière et aux palourdes

Riz au bouillon de mer et de montagne

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€)**

Jarret d'agneau au four ou grillé sur la braise

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 la ratatouille

Gâteau du jour

Assortiment de fruits de saison au chocolat

Fromage blanc au miel et aux noix

Feuilleté à la crème Chantilly, aux fraises et aux chocolat

Sorbet au citron

Yaourt Nature avec confiture de fraise maison

Brownie de noix

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

Summer salad

*(lettuce, cherry tomato, bacon, raisins, pine nuts, endives,
carrots, sheep cheese and honey vinaigrette)*

Gazpacho

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

Squid salpicon with white kidney beans

Selection of home-made croquettes

Scrambled eggs with garlic shoots and blood sausage

Tagliatelle à la marinière with clams

Sea and mountain rice broth

Duroc pork entrecote 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 or roasted knuckle of Lamb

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 samfaina *(pepper, aubergine, tomatoe and onion stew)*

Cake of the day

Selection of fresh fruit in season with chocolate

Curds and honey with walnuts

Puff pastry with whipped cream, strawberries and chocolate

Lemon sorbet

Plain yoghurt with home-made strawberry jam

Walnuts brownie

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.)