

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Menú de vespres

Amanida amb formatge de cabra, nous, panses, pernil d'ànec i vinagreta de mel

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

Entrants Fussimanya

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

Embotits casolans, paté i formatge

Assortit de croquetes casolanes

Remenat d'ous amb alls tendres i botifarra negra

Musclos a la brasa o marinera

Patates amb pernil de gla i ou ferrat

Assortit de botifarres a la brasa (*tradicional, amb formatge i amb espinacs*)

Graellada de carn (*xai, xurrasco, 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

Brotxeta de vedella al gust (*brasa, salsa roquefort, pebre verd, vi ranci o de ceps*)

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*)

Combinat de peix **(suplement 3€)**

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

Popets i seitons enfarinats, calamars a la romana i pebrots del padró

Carpaccio de pinya amb gelat de coco i malibú

Assortit de fruita amb xocolata

Pastís de poma amb gelat de vainilla

Lioneses de nata i crema amb xocolata

Trufes casolanes amb carquinyolis

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

Ensalada con queso de cabra, nueces, pasas, jamón de pato y vinagreta de miel
Carpaccio de calabacín, tomate, parmesano, paté de aceitunas y aceite de albahaca

Entrantes Fussimanya

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

Embutidos artesanos, paté y queso

Surtido de croquetas artesanas

Huevos revueltos con ajos tiernos y butifarra negra

Mejillones a la brasa o marinera

Patatas con jamón de bellota y huevo frito

Surtido de butifarras a la brasa *(tradicional, con queso y con espinacas)*

Parrillada de carne *(cordero, churrasco, 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

Brocheta de ternera al gusto *(brasa, salsa roquefort, pimienta verde, vino rancio o salsa de setas)*

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)*

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

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

Pulпитos y boquerones, calamares a la romana y pimientos del padrón

Carpaccio de piña con helado de coco y malibú

Surtido de fruta con chocolate

Pastel de manzana con helado de vainilla

Lionesas de nata y crema con chocolate

Trufas caseras con "carquinyolis"

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

Salade de fromage de brebis, noix, raisins secs, jambon de canard et vinaigrette de miel

Carpaccio de courgette au parmesan, au pâté d'olives et à l'huile d'olive au basilic

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

Charcuterie maison, pâté et fromage

Assortiment de croquettes maison

Oeufs brouillés à l'ail frais, au boudin noir

Moules grillées ou marinière

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

Assortiment de botifarres grillées sur la braise

(*longues saucisses de porc catalanes*) (*traditionnelle, au fromage et aux épinards*)

Viande grillée (*agneau, boeuf, 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

Brochette de veau au choix (*grillé sur la braise, à la sauce au roquefort, au poivre vert, au vin rance ou aux cèpes*)

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*)

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

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

Petits poulpes et anchois frais farinés, calmars à la romaine et piments de Padrón (*piments verts et piquants*)

Carpaccio d'ananas à la glace de noix de coco et Malibú

Assortiment de fruits au chocolat

Gâteau aux pommes avec glace vanille

Choux à la crème fouettée et au chocolat

Truffes artisanales et croquignoles

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

Salad with goat cheese, walnuts, raisins, duck ham and honey vinaigrette

Courgette carpaccio with tomato, parmesan cheese, olives sauce and basil oil

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

Selection of home-made croquettes

Scrambled eggs with garlic shoots and blood sausage

Grilled mussels or mussels à la marinere

Potatoes with acorn-fed-ham and fried egg

Selection of grilled sausages (*traditional, with cheese and spinach*)

Selection of grilled meat (*lamb, churrasco, 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

Beef kebab to taste (*grilled, roquefort, green pepper, sour wine or wild mushroom sauce*)

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*)

Mixed fish combination (**extra €3**)

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

Lightly battered baby octopuses and European anchovies, squid rings in batter and padron peppers

Carpaccio of pineapple with coconut ice-cream and Malibú

Selection of fresh fruit with chocolate

Apple pie and vanilla ice cream

Lyonnais with whipped cream and chocolate

Home-made truffles with cracknels

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.)