

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Menú

Amanida de tardor

(enciam, tomàquet xerri, raïm, figues, nous, endívies, formatge blau i vinagreta de mel)

Assortit de coques amb (pernil ibèric, anxoves i salmó) i timbal d'escalivada

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

Salpicó de calamars amb mongetes del Ganxet

Assortit de croquetes casolanes

Brandada de bacallà amb compota de poma i pasta brisa

Canelons d'espínacs a la catalana gratinats amb formatge

Remenat d'ous amb alls tendres i botifarra negra

Arròs caldós mar i muntanya

Galta de porc a la brasa amb vinagreta de fruits secs

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 €**)

Cua de vedella amb bolets (**suplement 3€**)

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 gambes i salsa d'escalivada

Pastisset del dia

Crema catalana amb figues

Mató cremat amb melmelada de taronja amarga

Pasta de full amb crema, nata i xocolata

Sorbet de llimona

Iogurt natural amb fruits secs i mel

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 otoño

(lechuga, tomate cherry, uva, higos, nueces, endibias, queso azul y vinagreta de miel)

Surtido de cocas con (jamón ibérico, anchoas y salmón) y timbal de escalivada

Surtido de embutidos caseros, paté de mousse de pato y queso

Salpicón de calamares con judías del "Ganxet"

Surtido de croquetas caseras

Brandada de bacalao con compota de manzana y pasta brisa

Canelones de espinacas a la catalana gratinados con queso

Huevos revueltos con ajos tiernos y butifarra negra

Arroz caldoso mar y montaña

Carrillera de cerdo a la brasa con vinagreta de frutos secos

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 €)**

Rabo de ternera con setas **(suplemento 3€)**

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 gambas y salsa de escalivada

Pastelito del día

Crema catalana con higos

Requesón quemado con mermelada de naranja amarga

Hojaldre con crema, nata y chocolate

Sorbete de limón

Yogur natural con frutos secos y miel

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'automne (*laitue, tomate cerise, raisin, figues, noix, endives, bleu et vinaigrette de miel*)

Assortiment de tourtes au jambon ibérique, aux anchois et au saumon et
au timbale d'escalivada (*légumes rôtis*)

Assortiment de charcuterie maison, pâté de mousse de canard et fromage
Sauté de calmars aux haricots secs del 'Ganxet'

Assortiment de croquettes maison

Brandade de morue à la compote de pommes et à la pâte brisée

Cannellonis aux épinards à la catalane (*aux raisins secs et aux pignons*) gratinés au fromage

Oeufs brouillés à l'ail frais, au boudin noir

Riz au bouillon de mer et de montagne

Joue de porc grillée à la vinaigrette de fruits secs

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€**)

Queue de veau aux champignons (**supplément 3€**)

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

Gâteau du jour

Crème catalane aux figues

Fromage blanc caramélisé avec confiture d'orange amère

Feuilleté à la crème Chantilly, crème et chocolat

Sorbet au citron

Yaourt Nature avec aux noix et au miel

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

Autumn salad

(lettuce, cherry tomato, grapes, figs, walnuts, endives, blue cheese and honey vinaigrette)

Selection of flatbreads (*with Iberian cured ham, anchovies and salmon*) and
roast vegetables timbale

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

Squid salpicon with white kidney beans

Selection of home-made croquettes

Salt cod brandade with apple compote and pastry crust

Catalan style spinach cannelloni topped with grilled cheese

Scrambled eggs with garlic shoots and blood sausage

Sea and mountain rice broth

Grilled pork cheek with nuts vinaigrette

Sirloin steak to taste (*grilled, Roquefort, green pepper, sour wine or wild mushroom sauce*) (**extra €4**)

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

Veal tail with wild mushrooms (**extra €3**)

Selection of fish (**extra €3**)

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

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

Cod with prawns and sauce 'escalivada' (*roast vegetables sauce*)

Cake of the day

Catalan custard with figs

Curds brûlée with bitter orange jam

Puff pastry with cream, whipped cream and chocolate

Lemon sorbet

Plain yoghurt with nuts and honey

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.)