

# Fussimanya

~ restaurant ~  
des de 1971

## Menú de vespres

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

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

### *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*

-----

*Filet de porc amb salsa roquefort, pebre verd, vi ranci o de ceps*

*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*

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

*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)*

*Calamars a la planxa i a la romana*

-----

*Pasta de full amb crema, nata i xocolata*

*Pastís de poma amb gelat de vainilla*

*Iogurt amb mel i fruits secs*

*Trufes casolanes amb carquinyolis*

*Sorbet de llimona*

*Gelat de coco amb xocolata*

-----

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

*Preu 22 euros –IVA inclòs–*

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

**\*\*No es fan comptes ni cobraments individuals**

*(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*

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

### *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*

-----  
*Solomillo de cerdo con salsa roquefort, pimienta verde, vino rancio o salsa de setas*

*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*

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

*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)*

*Calamares a la plancha y a la romana*

-----  
*Hojaldre con crema, nata y chocolate*

*Pastel de manzana con helado de vainilla*

*Iogur con miel y frutos secos*

*Trufas caseras con "carquinyolis"*

*Sorbete de limón*

*Helado de coco con chocolate*

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

*Precio 22 euros -IVA incluido-*

*\* Nuestros platos pueden contener alérgenos. Consulte al personal.*

**\*\*No se hacen cuentas ni cobros individuales**

*(El menú no es para compartir)*

# Fussimanya

~ restaurant ~  
des de 1971

## Evening menu

*Salad with goat cheese, walnuts, raisins, duck ham and honey vinaigrette  
Selection of flatbreads (with Iberian cured ham, anchovies and salmon) and  
roast vegetables timbale*

### *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*

-----

*Pork tenderloin with roquefort sauce, green pepper, sour wine or wild mushroom sauce*

*Selection of grilled meat (lamb, sausages, 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)*

*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)*

*Squid rings in batter and grilled*

-----

*Puff pastry with cream, whipped cream and chocolate*

*Apple pie and vanilla ice cream*

*Plain yoghurt with nuts and honey*

*Home-made truffles with cracknels*

*Lemon sorbet*

*Coconut ice cream with chocolate*

-----

*Bread, wine, water, wine sangria or white sangria*

*Price €22 –VAT included–*

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

***\*\*We only issue a bill per table***

*(The menu is not for sharing)*

# Fussimanya

~ restaurant ~  
des de 1971

## Menu du soir

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

*Assortiment de tourtes au jambon ibérique, aux anchois et au saumon et*

*au timbale d'escalivada (légumes rôtis)*

*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*

-----

*Filet de porc à la sauce roquefort, poivre vert, vin vieux ou cèpes*

*Viande grillée (agneau, botifarra (longues saucisses de porc catalanes), 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)*

*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)*

*Calmars grillés et à la romaine*

-----

*Feuilleté à la crème Chantilly, crème et chocolat*

*Gâteau aux pommes avec glace vanille*

*Yaourt Nature avec aux noix et au miel*

*Truffes artisanales et croquignoles*

*Sorbet au citron*

*Glace coco au chocolat*

-----

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

*Prix 22€ –IVA inclus–*

*\* Nos plats peuvent contenir des allergènes. Veuillez consulter notre personnel.*

**\*\*La maison ne fait pas les comptes ni n'accepte de paiements individuels pour les groupes.**

*(Le menu n'est pas à partager.)*