

# Fussimanya

~ restaurant ~  
des de 1971

*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*  
*Embotits casolans, paté i formatge*  
*Assortit de croquetes casolanes*  
*Carxofes a la brasa o arrebossades amb salsa romesco*  
*Trinxat amb cansalada i botifarra negra*  
*Musclos a la brasa o marinera*  
*Ous estrellats amb patates i pernil ibèric*

-----  
*Entrecot de porc Duroc a la brasa*

*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*

*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*  
*Bacallà amb salsa de formatge i espàrrecs verds*

-----  
*Pasta de full amb nata i crema*  
*Pastís de poma amb gelat de vainilla*  
*Mató cremat amb melmelada taronja*  
*Trufes casolanes amb carquinyolis*  
*Sorbet de llimona*  
*Lioneses de nata amb xocolata*

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

*Preu 23 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

*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*  
*Embutidos artesanos, paté y queso*  
*Surtido de croquetas artesanas*  
*Alcachofas a la brasa o rebozadas con salsa romesco*  
*Trinxat (col y patata) con tocino y butifarra negra*  
*Mejillones a la brasa o marinera*  
*Huevos rotos con patatas y jamón ibérico*

-----

*Entrecot de cerdo Duroc a la brasa*  
*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*  
*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*  
*Bacalao con salsa de queso y espárragos verdes*

-----

*Hojaldre con nata y crema*  
*Pastel de manzana con helado de vainilla*  
*Requesón quemado con mermelada de naranja*  
*Trufas caseras con "carquinyolis"*  
*Sorbete de limón*  
*Lionesas de nata con chocolate*

-----

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

**Precio 23 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

*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)*

*Charcuterie maison, pâté et fromage*

*Assortiment de croquettes maison*

*Artichauts grillés ou panés au "romesco"*

*Trinxat (chou et pomme de terre) au bacon et boudin noir*

*Moules grillées ou marinière*

*Oeufs sur le plat, pommes de terre et jambon ibérique*

-----

*Entrecôte de porc Duroc grillée sur la braise*

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

*Entrecôte de bœuf (400g) 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*

*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*

*Morue à la sauce de fromage et aux asperges vertes*

-----

*Feuilleté à la crème Chantilly et crème*

*Gâteau aux pommes avec glace vanille*

*Fromage blanc caramélisé avec confiture d'orange*

*Yaourt Nature avec aux noix et au miel*

*Truffes artisanales et croquignoles*

*Sorbet au citron*

*Choux à la crème fouettée avec chocolat*

-----

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

**Prix 23€ –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.)*

# Fussimanya

~ restaurant ~  
des de 1971

*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*

*Home-made cold sausages, pâté and cheese*

*Selection of home-made croquettes*

*Artichokes in batter or grilled with 'romesco' sauce*

*Trinxat (cabbage and potato) with bacon and blood sausage*

*Grilled mussels or mussels à la mariniera*

*Fried eggs with Iberian cured ham*

-----

*Grilled Duroc pork entrecôte*

*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*

*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*

*Cod with cheese sauce and green asparagus*

-----

*Puff pastry with cream and whipped cream*

*Apple pie and vanilla ice cream*

*Curds brûlée with orange jam*

*Home-made truffles with cracknels*

*Lemon sorbet*

*Lyonnais with whipped cream and chocolate*

-----

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

*Price €23 –VAT included–*

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

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

*(The menu is not for sharing)*