

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Amanida d'hivern

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

Carpaccio de peu de porc amb timbal d'escalivada

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

Assortit de croquetes casolanes

Carxofes a la brasa o arrebossades

Remenat d'ous amb bolets i botifarra negra

Calçots arrebossats

Arròs caldós amb carxofes

Graellada de carn
(xai, xurrasco i botifarra)

Galtes de porc guisades amb bolets

Entrecot de porc Duroc a la brasa

Entrecot de vedella (llom baix 350grs) a la brasa o amb salsa al pebre verd

Conill saltejat amb all

Bacallà amb samfaina i mongetes

Pastís de formatge amb melmelada de maduixa

Tiramisú casolà

Lioneses de nata i crema amb xocolata

Crema catalana amb xocolata calenta

Iogurt natural amb fruits secs i mel

Sorbet de llimona

Pastís de poma amb gelat de vainilla

Pa o coca, vi i aigua

Preu 24 euros IVA inclòs

** Els nostres plats poden contenir al·lèrgens. Consulteu al personal
(El menú no és per compartir*

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Ensalada de invierno

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

Carpaccio de pie de cerdo con timbal de escalivada

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

Surtido de croquetas caseras

Alcachofas a la brasa o rebozadas

Huevos revueltos con setas y butifarra negra

“Calçots” rebozados

Arroz caldoso con alcachofas

Parrillada de carne
(cordero, churrasco y botifarra)

Carrillera de cerdo asada con setas

Entrecot de porc Duroc a la brasa

Entrecot de ternera (lomo bajo 350grs) a la brasa o con salsa pimienta verde

Conejo salteado al ajillo

Bacalao con sanfaina y judias

Tarta de queso con mermelada de fresa

Tiramisú

Lionesas de nata y crema con chocolate

Crema catalana con chocolate caliente

Yogur natural con frutos secos y miel

Sorbete de limón

Tarta de manzana con helado de vainilla

Pan o coca, vino y agua

Precio 24 euros IVA incluido

** Nuestros platos pueden contener alérgenos. Consulte al personal.
(El menú no es para compartir)*

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Salade d'hiver

(Laitue, tomate cerise, raisin, grenade, noix, endives, bleu et vinaigrette de miel)

Carpaccio de pied de porc avec timbale d'escalivada (légumes rôtis)

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

Assortiment de croquettes maison

Artichauts grillés ou panés

Oeufs brouillés aux champignons au boudin noir

"Calçots" panés

Riz au bouillon au artichauts

Viandé grillée

(Agneau, travers de bœuf "Churrasco" and saucisse)

Joue de porc aux champignons

Entrecôte de porc Duroc grillée sur la braise

Entrecôte de bœuf (longe basse 350grs) grillée o u avec sauce aux poivre vert

Lapins sautés à l'ail

Cod with samfaina (pepper, aubergine, tomatoe and onion stew) and beans

Cheesecake à la confiture de fraise

Tiramisu

Crème et crème fouettée choux avec chocolat

Crème catalane aux chocolats

Yaourt Nature avec aux noix et au miel

Sorbet au citron

Gâteau aux pommes avec glace vanille

Pain ou coca, vin et eau

Prix 24 € IVA inclus

** Nos plats peuvent contenir des allergènes. Veuillez consulter notre personnel.
(Le menu n'est pas à partager.)*

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Winter salad

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

Pig's trotter carpaccio with baked vegetable timbale

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

Selection of home-made croquettes

Artichokes in batter or grilled

Scrambled eggs with mushrooms and blood sausage

“Calçots” in batter

Rice broth with artichokes

Selection of grilled meat
(lamb, beef skirt steak and sausage)

Pork cheek with mushrooms

Grilled Duroc pork entrecôte

Sirloin steak (low loin 350grs) grilled or with green pepper sauce

Rabbit sautéed in garlic

Morue à la ratatouille aux haricots secs

Cheesecake with strawberry jam

Tiramisu

Cream and whipped cream profiteroles with chocolate

Catalan custard with chocolate

Plain yoghurt with nuts and honey

Lemon sorbet

Apple pie and vanilla ice cream

Bread or flatbread, wine, and water

Price 24 € VAT included

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

(The menu is not for sharing.)