

Fussimanya

~ restaurant ~

des de 1971

Xató

(escarola, tomàquet, bacallà esqueixat, tonyina, anxova, olives i salsa romesco)

Assortit de coques (amb pernil d'aglà, salmó i anxoves)

Carpaccio de vedella amb formatge parmesà

Carpaccio de peu de porc amb timbal d'escalivada

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

Assortit de croquetes casolanes

Remenat d'ous amb espàrrecs verds i pernil ibèric

Favetes saltejades amb alls tendres i botifarra negra

Arròs caldós amb costella de porc i calamarsets

Graellada de carn

(xai, xurrasco i botifarra)

Galta de porc sense os estofada amb bolets

Hamburguesa casolana de vedella amb ceba caramel·litzada i mousse d'ànec o

formatge de cabra

Peu de porc amb bolets

Entrecot de vedella (llom baix 350grs) a la brasa o amb salsa roquefort, pebre verd o vi ranci (**suplement 3€**)

Pluma de porc Ral a la brasa

Conill saltejat amb alls tendres

Bacallà amb samfaina i mongetes

Combinat de peix

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

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

Mató cremat amb melmelada de taronja amarga

Sorbet de llimona

Pastís de poma amb gelat de vainilla

Amanida de fruita amb gelat de coco i xocolata

Pa o coca, vi i aigua

Preu 24 euros IVA inclòs

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

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Xató

(escarola, tomate, bacalao desmigado, atún, anchoa, aceitunas i salsa romesco)

Surtido de cocas (con jamón de bellota, salmón y anchoas

Carpaccio de ternera con queso parmesano

Carpaccio de pie de cerdo con timbal de escalivada

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

Surtido de croquetas caseras

Huevos revueltos con espárragos verdes y jamón ibérico

Habas salteadas con ajos tiernos y butifarra negra

Arroz caldoso con costilla de cerdo y chipiriones

Parrillada de carne

(cordero, churrasco y botifarra)

Carrillera de cerdo sin hueso estofada con setas

Hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada y mouse de pato o queso de cabra

Pie de cerdo con setas

Entrecot de ternera (lomo bajo 350grs) a la brasa o con salsa roquefort, pimienta verde o vino rancio (supl. 3€)

Pluma de cerdo Ral a la brasa

Conejo salteado con ajos tiernos

Bacalao con sanfaina y judías

Combinado de pescado

(Langostinos, chipiriones, mejillones, calamares a la romana)

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

Requesón quemado con mermelada naranja amarga

Sorbete de limón

Tarta de manzana con helado de vainilla

Ensalada de frutas con helado de coco y chocolate

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

Xató

(scarole, tomate, morue effilochée, thon, anchois, olives et sauce romesco)

Assortiment de tourtes au jambon de pays, au saumon et aux anchois

Carpaccio de boeuf au parmesan

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

Œufs brouillés aux asperges vertes et jambon ibérique

Haricots sautés à l'ail frais et boudin noir

Riz au bouillon aux côte de porc et encornets

Viandé grillée

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

Joue de porc désossé mijotée aux champignons

Steak haché maison de boeuf, oignon caramélisé et mousse de canard ou fromage de chèvre

Pied de porc aux champignons

Entrecôte de boeuf (longe basse 350grs) grillée o u sauce roquefort, poivre vert ou vin vieux (supplément 3€)

Viande de porc Ral grillée

Lapins sautés à l'ail frais

Morue à la ratatouille et haricots

De la mer

(Gambas, encornets, moules, calmars à la romaine)

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

Fromage blanc caramélisé au chocolat

Sorbet au citron

Gâteau aux pommes avec glace vanille

Salade de fruit et glace coco aux chocolat

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

Xató

(escarole, tomato, shredded salt cod, tuna, anchovies, olives with romesco sauce; a Catalan nut, red pepper, tomato, and garlic sauce)

Selection of flatbreads (with acorn-fed ham, salmon and anchovies)

Beef carpaccio with parmesan cheese

Pig's trotter carpaccio with baked vegetable timbale

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

Selection of home-made croquettes

Scrambled eggs with green asparagus with Iberian cured ham

Sautéed beans with garlic shoots and blood sausage

Rice broth with pork rib and baby cuttlefish

Selection of grilled meat

(lamb, beef skirt steak and sausage)

Boneless pork cheek stewed with mushrooms

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

Baked pig's trotter with mushrooms

Sirloin steak (low loin 350grs) grilled or with roquefort, green pepper or sour wine sauce (extra €3)

Grilled Ral pork feather

Rabbit sautéed in garlic shoots

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

Selection of fish

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

Cheesecake with strawberry jam

Tiramisu

Cream and whipped cream profiteroles with chocolate

Catalan custard with chocolate

Plain yoghurt with nuts and honey

Curds brûlée with chocolate

Lemon sorbet

Apple pie and vanilla ice cream

Fruit salad with coconut ice cream and chocolate

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.)*