

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Carpaccio de carbassó amb tomàquet, parmesà, olivada i oli d'alfàbrega

Amanida de tomàquet i ceba de Figueres amb tonyina

Salpicó de calamars amb mongetes

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

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

Carpaccio de vedella amb formatge parmesà

Assortit de croquetes casolanes

Remenat d'ous amb alls tendres i sobrassada

Canelons casolans de rostit

Arròs caldós amb costella de porc i calamarsets

Graellada de carn

(xai, xurrasco i botifarra)

Braó de xai rostit al forn o a la brasa

Magret d'ànec a la brasa amb salsa de gerds (**suplement 2€**)

Entrecot de vedella (llom baix 350grs) a la brasa o amb salsa roquefort, pebre verd o vi ranci(**suplement 2€**)

Entrecot de vedella (llom alt 500grs) a la brasa o amb salsa roquefort, pebre verd o vi ranci(**suplement 4€**)

Galta de porc sense os estofada amb bolets

Peu de porc amb bolets

Cua de vedella estofada amb rossinyols

Bacallà amb samfaina i mongetes

Combinat de peix

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

Pastís de formatge amb melmelada de maduixa

Tiramisú casolà

Pijama (flam, pinya i préssec amb almívar i gelat)

Crema catalana amb xocolata calenta

Iogurt natural amb fruits secs i mel

Mató cremat amb melmelada de taronja amarga

Gelat de torró amb ratafia

Pastís de poma amb gelat de vainilla

Amanida de fruita amb sorbet de llimona i menta

Pa o coca, vi i aigua

Preu 24 euros IVA inclòs

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

Fussimanya

~ restaurant ~
des de 1971

Carpacho de calabacín con tomate, parmesano, olivada y aceite de albahaca

Ensalada de tomate y cebolla de Figueres con atún

Salpicón de calamares con judías

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

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

Carpacho de ternera con queso parmesano

Surtido de croquetas caseras

Huevos revueltos con ajos tiernos y sobrasada

Canelones caseros de asado

Arroz caldoso con costilla de cerdo y chipirones

Parrillada de carne

(cordero, churrasco y botifarra)

Codillo de cordero asado al horno o a la brasa

Magret de pato a la brasa con salsa de frambuesa (supl. 2€)

Entrecot de ternera (lomo bajo 350grs) a la brasa o con salsa roquefort, pimienta verde o vino rancio (supl. 2)

Entrecot de ternera (lomo alto 500grs) a la brasa o con salsa roquefort, pimienta verde o vino rancio (supl. 4)

Carrillera de cerdo sin hueso estofada con setas

Pie de cerdo con setas

Rabo de ternera estofada con rebozuelos

Bacalao con sanfaina y judías

Combinado de pescado

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

Tarta de queso con mermelada de fresa

Tiramisú casero

Pijama (flan, piña y melocotón en almíbar y helado)

Crema catalana con chocolate caliente

Yogur natural con frutos secos y miel

Requesón quemado con mermelada naranja amarga

Helado de turrón con ratafia

Tarta de manzana con helado de vainilla

Ensalada de frutas con sorbete de limón y menta

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

Carpaccio de courgette au parmesan, au pâté d'olives et à l'huile d'olive au basilic

Salade de tomate à l'oignon de Figueres et au thon

Sauté de calmars aux haricots secs

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

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

Carpaccio de bœuf au parmesan

Assortiment de croquettes maison

Œufs brouillés à l'ail frais et *sobrasada*

Cannelloni rôtis

Riz au bouillon aux côte de porc et encornets

Viandé grillée

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

Jarret d'agneau au four ou grillé sur la braise

Magret de canard grillé sur la braise à la sauce framboise (**supplément 2€**)

Entrecôte de bœuf (longe basse 350grs) grillée o u sauce roquefort, poivre vert ou vin vieux (**supplément 2€**)

Entrecôte de bœuf (longe haute 500grs) grillée o u sauce roquefort, poivre vert ou vin vieux (**supplément 4€**)

Joue de porc désossé mijotée aux champignons

Pied de porc aux champignons

Queue de veau aux *girolles*

Morue à la ratatouille et haricots

De la mer

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

Cheesecake à la confiture de fraise

Tiramisu

Pyjama (flan, ananas et pêche au sirop, et glace)

Crème catalane aux chocolats

Yaourt Nature avec aux noix et au miel

Fromage blanc caramélisé au chocolat

Glace au touron avec Ratafia

Gâteau aux pommes avec glace vanille

Salade de fruit avec sorbet au citron et menthe

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

Courgette carpaccio with tomato, parmesan cheese, olives sauce and basil oil

Tomato salad with Figueres onion and tuna

Squid salpicon with white kidney beans

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

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

Beef carpaccio with parmesan cheese

Selection of home-made croquettes

Scrambled eggs with garlic shoot and *sobrasada*

Roast cannelloni

Rice broth with pork rib and baby cuttlefish

Selection of grilled meat

(Lamb, beef skirt steak and sausage)

Grilled or roasted knuckle of lamb

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

Sirloin steak (low loin 350grs) grilled or with roquefort, green pepper or sour wine sauce (**extra €2**)

Sirloin steak (high loin 500grs) grilled or with roquefort, green pepper or sour wine sauce (**extra €4**)

Boneless pork cheek stewed with mushrooms

Baked pig's trotter with mushrooms

Veal tail with wild chanterelles

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

Selection of fish

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

Cheesecake with strawberry jam

Tiramisu

Pyjama (flan, pineapple and peach in syrup, and ice cream)

Catalan custard with chocolate

Plain yoghurt with nuts and honey

Curds brûlée with chocolate

Nought ice cream with 'ratafia' liqueur

Apple pie and vanilla ice cream

Fruit salad with lemon sorbet and mint

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.)*