

# Fussimanya

~ restaurant ~  
des de 1971

Amanida de tardor (enciam, tomàquet xerri, raïm, figues, nous, endívies, formatge blau i vinagreta de mel)

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 peu de porc amb botifarra negra

Carpaccio de vedella amb formatge parmesà

Assortit de croquetes casolanes

Mongetes saltejades amb bolets

Remenat d'ous amb bacallà

Canelons casolans de rostit

-----  
Arròs caldós amb rap i costella de porc

Graellada de carn

(xai, xurrasco i botifarra)

Braó de xai rostit al forn o a la brasa

Pluma de porc Ral a la brasa

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 amb bolets

Bacallà amb samfaina i mongetes

Combinat de peix

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

-----  
Pastís de formatge amb melmelada de maduixa

Tiramisú casolà

Crema catalana amb figues

Iogurt natural amb fruits secs i mel

Mató cremat amb melmelada de taronja amarga

Gelat de vainilla cremat amb torró de xixona

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

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 pie de cerdo con butifarra negra

Carpacho de ternera con queso parmesano

Surtido de croquetas caseras

Judías salteadas con setas

Huevos revueltos con bacalao

Canelones caseros de asado

-----  
Arroz caldoso con rape y costilla de cerdo

Parrillada de carne

(cordero, churrasco y botifarra)

Codillo de cordero asado al horno o a la brasa

Pluma de cerdo Ral a la brasa

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 con setas

Bacalao con sanfaina y judías

Combinado de pescado

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

-----  
Tarta de queso con mermelada de fresa

Tiramisú casero

Crema catalana con higos

Yogur natural con frutos secos y miel

Requesón quemado con mermelada naranja amarga

Helado de vainilla quemado con turrón de jijona

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'automne (laitue, tomate cerise, raisin, figues, noix, endives, bleu et vinaigrette de miel)

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 pied de porc au boudin noir

Carpaccio de bœuf au parmesan

Assortiment de croquettes maison

Haricots sautés aux champignons

Œufs brouillés et morue

Cannelloni rôtis

-----  
Riz au bouillon aux la lotte et côte de porc

Viandé grillée

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

Jarret d'agneau au four ou grillé sur la braise

Viande de porc Ral grillée

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 champignons

Morue à la ratatouille et haricots

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

-----  
Cheesecake à la confiture de fraise

Tiramisu

Crème catalane aux figues

Yaourt Nature avec aux noix et au miel

Fromage blanc caramélisé au chocolat

Glace vanille avec nougat de jijona

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

Autumn salad (lettuce, cherry tomato, grapes, figs, walnuts, endives, blue cheese and honey vinaigrette)

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)

Pig's trotter carpaccio with blood sausage

Beef carpaccio with parmesan cheese

Selection of home-made croquettes

Sautéed beans with mushrooms

Scrambled eggs with cod

Roast cannelloni

---

Rice broth with monkfish and pork rib

Selection of grilled meat

(Lamb, beef skirt steak and sausage)

Grilled or roasted knuckle of lamb

Grilled Ral pork feather

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 mushrooms

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

Catalan custard with figs

Plain yoghurt with nuts and honey

Curds brûlée with chocolate

Burnt vanilla ice cream with jijona nougat

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.)*