



*Gràcies per confiar en nosaltres*

*Taula d'al·lèrgens / Tabla de alérgenos:*

Peix / Pescado	Ous / Huevos	Fruits secs / Frutos secos
Gluten / Gluten	Sulfits / Sulfitos	Lactosa / Lactosa
Mostassa / Mostaza	Crustaci / Crustáceo	Sèsam / Sésamo
Mol·lusc / Molusco	Soia / Soja	

## MENÚ FUSTER



### PER PICAR / PARA PICAR

**Cors de carxofa amb encenalls de pernil i foie (en temporada)**  
*Corazonces de alcachofa con virutas de jamón y foie (en temporada)*

**Platet de butifarró de Burgos i xistorra de Navarra**  
*Platillo de morcilla de Burgos y chistorra de Navarra*

**Formatge vell manxec en oli**  
*Queso viejo manchego en aceite*

**Cargols bover a la llauna**  
*Caracoles bover a la llauna*

### SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDOS A ELEGIR

**Ració de garrinet de la "Valle dels Pedroches" a l'estil tradicional**  
*Ración de cochinito del Valle de los Pedroches al estilo tradicional*

**Espatleta de lletó al forn de llenya amb xampinyons i patata caliu**  
*Paletilla de lechazo al horno de leña con champiñones y patata caliu*

**"Chuletón" de sidreria de +25 dies de maduració 1200gr aprox**  
*Chuletón de sidrería de +25 días de maduración 1200gr aprox*

**"Chuletón" Premium de + 45 dies de maduració 1200gr aprox - suplement 20,00€ / comensal**  
*Chuletón Premium de +45 días de maduración 1200gr aprox - suplemento 20,00€ / comensal*

### POSTRES / POSTRES

**Coulant de xocolata amb xocolata calenta i gelat de vainilla**  
*Coulant de chocolate con chocolate caliente y helado de vainilla*

### CELLER / BODEGA

VINO TINTO RIBERA DEL DUERO  
VINO TINTO RIOJA  
VINO BLANCO VERDEJO  
SUGERENCIA DEL ENCARGADO

(mínimo 2 pax)

*Al·lèrgens / Alérgenos:*



# DELÍCIES PER PICAR

## DELICIAS PARA PICAR

### **Cors de carxofes amb encenalls de pernil i foie (de temporada)**

*Corazones de alcachofas con virutas de jamón y foie (de temporada)*

### **Pebrots del Padró amb escates de sal Maldon**

*Pimientos del Padrón con escamas de sal Maldon*

### **Amanida Fuster**

*Ensalada Fuster (Hoja de roble mezclada con rúcula, tomate, nueces, pasas, atún, piñones, taquitos de beicon templado, queso de cabra fundido y reducción balsámica de vinagre de módena con frambuesas)*

### **Amanida cruixent del xef**

*Ensalada crujiente del chef (Hoja de roble mezclada con rúcula, lechuga tradicional y canónigos, acompañada de taquitos de queso fresco, crujiente de jamón ibérico, piñones, nueces, palmitos, maíz y crujiente de parmesano con reducción balsámica de frambuesas)*

### **Graellada de verdures a la brasa amb salsa romesco**

*Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco (Espárrago verde, berenjena, calabacín, champiñones, pimiento rojo, tomate, mazorca y patata)*

### **Delícies de formatge brie amb compota de poma i pernil d'ànec**

*Delicias de queso brie con compota de manzana y jamón de pato*

### **Cargols a la llauna**

*Caracoles "a la llauna"*

### **Croquetó de "chuletón" madurat de + 35 dies**

*Croquetón de chuletón madurado de + 35 días*

### **Croquetó de pollastre rostit farcit amb pernil ibèric**

*Croquetón de pollo rustido relleno con jamón ibérico*

### **Patates braves a l'estil tradicional amb salsa brava casolana**

*Patatas bravas al estilo tradicional con salsa brava casera*

### **Escalivada a la brasa amb anxoves i olives**

*Escalivada a la brasa con anchoas y olivas*

### **Esqueixada de bacallà típica de la casa**

*Esqueixada de bacalao típica de la casa*

### **Formatge manxec flor d'Esgueva en oli infusonat**

*Queso manchego flor de Esgueva en aceite infusionado*

### **Carpaccio de tomàquet amb formatge burrata, pesto i alfàbrega**

*Carpaccio de tomate con queso burrata, pesto y albahaca*

### **Micuit d'ànec amb pa de Carasau i mermelada de figues**

*Micuit de pato con pan de Carasau y mermelada de higos.*

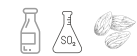
### **Taula de formatges nacionals i internacionals**

*Tabla de quesos nacionales e internacionales*

### **Calamar nacional saltat amb ceba caramel·litzada**

*Calamar nacional salteado con cebolla caramelizada*

*Al·lèrgens / Alérgenos:*



# RACÓ DEL MAR

## RINCÓN DEL MAR

*Al·lèrgens / Alérgenos:*



### **Bacallà a la mouselina d'all**

*Bacalao a la mouselina de ajo*

### **Bacallà a la llauna**

*Bacalao a "la llauna"*

### **Lubina peça (peça 600gr. aprox)**

*Lubina pieza (pieza 600gr aprox)*

### **Cua de rap al forn amb patata fornera i allada**

*Cola de rape al horno con patata panadera y ajada*

### **Daurada peça (peça 600gr. aprox)**

*Dorada pieza (pieza 600gr aprox)*

# PLATS ESPECIALS DEL XEF

## PLATOS ESPECIALES DEL CHEF

### **Canelons de peus de porc amb ceps, tòfona i foie a la salsa Oporto**

*Canelones de pies de cerdo con ceps, trufa y foie a la salsa Oporto*

### **Canelons casolans de l'Avi Fuster**

*Canelones caseros del Yayo Fuster*

### **Canelons de cua de bou estofat amb reducció de salsa Oporto i ratlladura de foie gras**

*Canelones de rabo de toro estofado con reducción de salsa Oporto y ralladura de foie gras*

### **Melós de vedella al vi negre amb rossinyols i parmentier trufada**

*Meloso de ternera al vino tinto con "rossinyols" y parmentier trufada*

### **Steak tartar especial del xef**

*Steak tartar especial del chef*



*Pregunti al nostre personal pel suggeriment del dia / Pregunte a nuestro personal por la sugerencia del día*

# LA NOSTRA GRAELLA BASCA

## NUESTRA PARRILLA VASCA

Al·lèrgens / Alérgenos:

### Botifarra de pagés amb mongetes, pebrot verd rostit i caliu

Butifarra de payés con judías, pimienta verde asado y caliu



### Cuixa de pollastre desossada amb guarnició de verdura brasejada

Muslo de pollo deshuesado con guarnición de verdura braseada

### Costelles de xai (3 unitats) amb xampinyons, espàrrecs verds i tomàquet al forn

Costillas de cordero (3 unidades) con champiñones espárragos verdes y tomate al horno

### Entrecot de vedella 300gr amb escalivada i patata caliu

Entrecot de ternera 300gr con escalivada y patata caliu

### Filet de vedella gallega farcida de cabrales amb bacó acompanyat de caliu i verdures brasejades

Solomillo de ternera gallega relleno de cabrales con beicon y acompañado de caliu y verduras braseadas



### Filet de vedella a la brasa acompanyat de caliu i verdures brasejades

Solomillo de ternera a la brasa acompañado de caliu y verduras braseadas

### Peus de porc a la brasa acompanyat de caliu i verdures brasejades

Pies de cerdo a la brasa acompañado de caliu y verduras braseadas

### Galta de porc a la brasa acompanyat de caliu i verdures brasejades

Galta de cerdo a la brasa acompañado de caliu y verduras braseadas

### Xurrasco de vedella acompanyat de caliu i verdures brasejades

Churrasco de ternera a la brasa acompañado de caliu y verduras braseadas

### Ploma ibèrica farcida de pernil ibèric a l'estil Fuster flamejat amb conyac

Pluma ibérica rellena de jamón ibérico al estilo Fuster flambeado con coñac



## NUESTRO HORNO DE LEÑA

### Espatlla de lletó a l'estil tradicional al forn de llenya

Paletilla de lechazo al estilo tradicional en el horno de leña

### Ració de garrinet de la "Valle dels Pedroches" al forn de llenya amb caliu

Ración de cochinitillo del Valle de los Pedroches al horno de leña con caliu

### Garrí lletó de Segovia sencer al forn de llenya per a 4-5 persones

Cochinitillo lechal de Segovia entero al horno de leña para 4-5 personas



## NUESTRAS CARNES MADURADAS

### "Chuletó" sidreria 15-25 dies

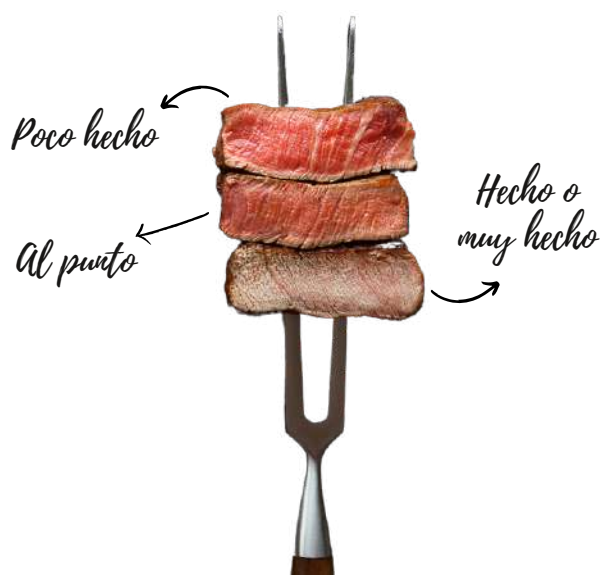
Chuletón sidrería 15-25 días

### "Chuletó" selecció 25-35 dies de maduració

Chuletón selección 25-35 días de maduración

### "Chuletó" premium 35-45 dies

Chuletón premium 35-45 días



### Ració d'anxoves del Cantàbric "en salazón 00" sobre torrada de pa de vidre amb tomàquet i AOVE (5 uds)

Ración anchoas del Cantábrico en salazón 00 sobre tostada de pan de cristal con tomate y AOVE (5 uds)



### Pernil ibèric de gla

Jamón ibérico de bellota

### Assortiment de culars ibèrics (Llonganissa, xoriço, morcó i llom)

Surtido de culares ibéricos (Salchichón, chorizo, morcón y lomo)



### Musclos al Bloody Mary

Mejillones al Bloody Mary



### Platet de botifarró de Burgos i xistorra de Navarra

Platillo de morcilla de Burgos y Chistorra de Navarra



### "Torreznos" de Soria amb guacamole

Torreznos de Soria con guacamole

### Gambes a l'all

Gambas al ajillo



### Pop a la brasa amb parmentier de camembert

Pulpo a la brasa con parmentier de camembert



## MINI "SARTÉN"

### MINI SARTÉN

#### MINI "SARTÉN" IBÈRICA

Patates palla amb ous estrellats i encenalls de pernil ibèric

MINI SARTÉN IBÉRICA

Patatas pajas con huevos estrellados y virutas de jamón ibérico



#### MINI "SARTÉN" MIXTA

Patates palla amb ous estrellats amb botifarra negra i pernil ibèric

MINI SARTÉN MIXTA

Patatas pajas con huevos estrellados con butifara negra y jamón ibérico



#### MINI "SARTÉN" IBÈRICA AMB FOIE

Patates palla amb ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric i mousse de foie

MINI SARTÉN IBÉRICA CON FOIE

Patatas pajas con huevos estrellados con virutas de jamón ibérico y mousse de foie





# ARROSSOS

## ARROCES

### Arròs melós de verdures i bolets de temporada 100% veggie

Arroz meloso de verdura y setas de temporada 100% veggie

### Paella d'ibèrics i bolets de temporada

Paella de ibéricos y setas de temporada

### Fideuà amb ibèrics i bolets

Fideuá con ibéricos y setas

### Arròs de muntanya tradicional de Casa Fuster

Arroz de montaña tradicional de Casa Fuster

### Arròs sec de "chuletón" madurat +35 dies amb bolets de temporada

Arroz seco de chuletón madurado +35 días con setas de temporada

### Fideuà a la marinera amb all i oli

Fideuá a la marinera con alioli

### Arròs del senyoret amb sèpia, musclos de roca i gambes vermelles

Arroz de señoret con sepia, mejillones de roca y gambas rojas

### Arròs de pop

Arroz de pulpo

### Paella d'arròs negre de marisc

Paella de arroz negro de marisco

### Arròs caldós de llamàntol amb llagostins

Arroz caldoso de bogavante con langostinos

Al·lèrgens / Alérgenos:



# HAMBURGUESES

## HAMBURGUESAS

Al·lèrgens / Alérgenos:

### CRISPY DE POLLASTRE

Pit de pollastre marinat cruixent amb bacó fumat, formatge fos, amanida de l'hort i maionesa lleugera acompanyat de patates fregides naturals amb salsa brava



CRISPY DE POLLO

Pechuga de pollo marinada crujiente con bacon ahumado, queso fundido, ensalada del huerto y mayonesa ligera acompañado de patatas fritas naturales con salsa brava

### DELS ALPS

Hamburguesa artesana de vedella de 300grs a la graella amb vegetals flamejats, ou estrellat, pernil serrà, formatge fos i maionesa lleugera amb pa rústic acompanyat de tradicionals patates deluxe



DE LOS ALPES

Hamburguesa artesana de ternera de 300grs a la parrilla con vegetales flameados, huevo estrellado, jamón serrano, queso fundido y mayonesa ligera con pan rústico acompañado de tradicionales patatas deluxe

### LA CASANOVA DELUXE

Hamburguesa 100% vedella de 300grs farcida de formatge cheddar i "jalapeños" a la graella, ceba caramel·litzada, bacó fumat, ou estrellat, medalló de tomàquet de l'hort, fulla de roure verda i salsa rosa amb tradicional pa rústic acompanyat de patata "rejilla" i guacamole casolà



LA CASANOVA DELUXE

Hamburguesa 100% ternera de 300grs rellena de queso cheddar y jalapeños a la parrilla, cebolla caramelizada, bacon ahumado, huevo estrellado, medallón de tomate de la huerta, hoja de roble verde y salsa rosa con tradicional pan rústico acompañado de patata rejilla y guacamole casero

### LA CUBANA IBÈRICA

Hamburguesa d'ibèric en adob de 300grs a la graella amb bacó fumat, cogombrets, formatge provolone fos, anelles de ceba, tomàquet fresc, fulles de roure verdes i salsa de mostassa antiga i mel acompanyada de patates deluxe naturals



LA CUBANA IBÉRICA

Hamburguesa de ibérico en adobo de 300grs a la parrilla con bacon ahumado, pepinillos, queso provolone fundido, anillas de cebolla, tomate fresco, hojas de roble verdes y salsa de mostaza antigua y miel acompañada de patatas deluxe naturales