



Menú de grupo 1

Precio: 25.00€

Disponible de domingo a jueves noche

PARA PICAR

Ensaladilla rusa de la casa

Alcachofas salteadas con jamón y foie

Sartén de huevos estrellados con virutas de jamón

Espárragos verdes a la brasa con salsa romesco

SEGUNDO A ELEGIR

1/4 de pollo a la brasa acompañado de verduras braseadas

Secreto relleno de duroc con parmentier de patata y salsa garnacha

Lomo de bacalao a la plancha sobre lecho de verduritas salteadas

Churrasco a la brasa con salsa chimi churri, patata caliu y verduras braseadas

POSTRE A ELEGIR

Brownie de chocolate con helado de vainilla

BODEGA

Copa de cerveza

Refresco o agua

Copa de vino tinto o blanco

Nota: Cafés y licores no quedan incluidos en el menú. La bebida incluye una botella por cada 3 comensales. La variación de Vinos o Cavas a otros de mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio de este menú. Menú disponible en grupo de mínimo 8 comensales.



Menú de grupo 2

Precio: 30.00€

Disponibile todos los días (mediodía y noche)

PARA PICAR

*Chocos a la andaluza con mahonesa de ajo
Sartén mixta de huevos estrellados especial de la casa
Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco 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 aderezada con reducción
balsámica de frambuesas*

SEGUNDO A ELEGIR

*Hamburguesa moruna con queso brie y patata deluxe
Bacalao a la catalana con huevo poché y gamba langostinera
Meloso de ternera al vino tinto con champiñones y parmentier trufada
Ración de pierna de cordero rustido al horno de leña acompañado de patatones y
detalles de pimiento de padrón*

POSTRE A ELEGIR

Coulant de chocolate con helado de turrón

BODEGA

*Copa de cerveza
Refresco o agua
Copa de vino tinto o blanco*

*Nota: Cafés y licores no quedan incluidos en el menú. La bebida incluye una botella por cada 3 comensales.
La variación de Vinos o Cavas a otros de mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio de
este menú. Menú disponible en grupo de mínimo 8 comensales.*



Menú de grupo 3

Precio: 35.00€

Disponible todos los días (mediodía y noche)

PARA PICAR

Cazuela de gambas al ajillo

Escalivada al horno de leña tradicional

Mini canelón de rustido con bechamel trufado y crujiente de jamón

Ensalada de creación del chef con aguacate, rulo de cabra caramelizada, cóctel de frutos secos a la vinagreta de crema balsámica

SEGUNDO A ELEGIR

Suprema de merluza a la plancha con costra de almendras y lecho de verduritas salteadas

*Secreto ibérico a la parrilla acompañado de patatas asadas a las finas hierbas
Entrecot 250gr de lomo bajo a la brasa con champiñones, espárragos trigueros
y romescada*

Hamburguesa de ternera a la brasa con queso cheddar fundido, beicon, cebolla caramelizada, huevo frito y patatas deluxe

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso manchego casero con sirope de frutos rojos

BODEGA

Copa de cerveza

Refresco o agua

Copa de vino tinto o blanco

Nota: Cafés y licores no quedan incluidos en el menú. La bebida incluye una botella por cada 3 comensales. La variación de Vinos o Cavas a otros de mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio de este menú. Menú disponible en grupo de mínimo 8 comensales.



CONDICIONES CASA FUSTER - CENTRE

- **Menús de grupo:** la reserva se considerará efectiva con la entrega de la paga y señal de 10€ por comensal. La totalidad de la comida deberá pagarse el día del evento. Habrá que avisar con antelación mínima de 72h los segundos platos.
- Traer **pastel** al restaurante desde el exterior implica la entrega del tiquet de compra del mismo para comprobar de donde proviene en caso de intoxicación. Además, se cobrará el servicio del mismo, 1€ por comensal.
- El importe de la factura **se abonará al fin del evento y nunca días posteriores.**
- El número de personas deberá confirmarse al Restaurante con una **antelación de 72 horas.** Los comensales acordados es ese momento serán los que el restaurante facturará. En el caso de que sea superior al confirmado, se facturará el nº real.
- En caso de **anulación** con una antelación superior a las 72 horas, las cantidades de dinero entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza, tampoco se devolverá la paga y señal y quedará a cuenta para la nueva fecha. En caso de anulación con una antelación inferior a las 72 horas, la paga y señal no se devolverá ni quedará a cuenta de la nueva fecha.
- Casa Fuster Centre no dispone de salas privadas.
- La Empresa se reserva el derecho de variar la sala del evento, por causas de fuerza mayor.
- La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones.
- **La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.**