

# *Cena de* **NOCHE BUENA**

*Precio: 55.00€ / por comensal*

---

## **PARA COMPARTIR**

*Surtidos de ibéricos y quesos nacionales e internacionales  
Surtido de croquetas del chef - Edición especial Navidad  
Calamar nacional a la andaluza*

\*\*\*\*\*

## **PRIMER PLATO**

*Gran canelón de rustido especial del chef gratinado al horno y napado con salsa española*

\*\*\*\*\*

## **SEGUNDOS A ELEGIR**

*Cochinillo del Valle de los Pedroches al estilo tradicional en el horno de leña con compota de manzana y reducción de sus jugos*

*Solomillo de ternera 160gr a la brasa con patata enmascarada y reducción de garnacha*

*Terrina de cordero rustida al horno de leña tradicional con salteado de cuscús, verdura y reducción de sus jugos*

*Suprema de corvina a la plancha sobre crema de marisco con mejillones, almejas y gamba roja*

\*\*\*\*\*

## **POSTRE A DEGUSTAR**

*Mousse de chocolate Valhrona 70% con sorbete de fruta de la pasión*

*Petits fours: Surtido de turrone*

\*\*\*\*\*

## **BODEGA**

*TINTO Emilio Moro Finca Resalso D.O.Ribera de Duero 100% Tinta Fina*

*Vivanco D.O.Ca.Rioja 100% Tempranillo*

*BLANCO Vivanco Blanco D.O.Ca.Rioja Viura-Maturana Blanca*

*CAVA Raventos i Roig D.O. Cava*

# Comida de NAVIDAD

Precio: 55.00€ / por comensal

---

## **PARA PICAR**

*Croquetón artesano de Chuletón típico de la casa con Steak tartar  
Surtido de quesos y embutidos ibéricos con pan de coco de cristal*

\*\*\*\*\*

## **PRIMEROS A ESCOGER**

*Arroz de montaña Casa Fuster con magret de pato, confit de pato, butifarra del payés y setas  
de temporada*

*Sopa de galets, relleno de carn d'olla y garbanzos de Llerona*

*Gran canelón de bogavante con setas y crujiente de jamón ibérico de bellota*

\*\*\*\*\*

## **SEGUNDOS A ELEGIR**

*Terrina de cordero rustida al horno de leña tradicional con salteado de cuscús,  
verdura y reducción de sus jugos*

*Bacalao a la catalana con samfaina del chef y gamba*

*Entrecot de 350gr a la brasa al gusto con sauté de mini patatas roseval al ajillo*

*Cochinillo del Valle de los Pedroches al estilo tradicional Casa Fuster*

\*\*\*\*\*

## **POSTRE A DEGUSTAR**

*Tronco de navidad con helado de turrón*

*Petits fours: Surtidos de turrón y neulas*

\*\*\*\*\*

## **BODEGA**

*TINTO Emilio Moro Finca Resalso D.O.Ribera de Duero 100% Tinta Fina*

*Vivanco D.O.Ca.Rioja 100% Tempranillo*

*BLANCO Vivanco Blanco D.O.Ca.Rioja Viura-Maturana Blanca*

*CAVA Raventos i Roig D.O. Cava*

*Comida de*  
**SAN ESTEBAN**

*Precio: 55.00€ / por comensal*

---

**PARA PICAR**

*Calamar nacional a la andaluza con mayonesa cítrica  
Surtido de ibéricos con queso nacional e internacional con pan de cristal con tomate*

\*\*\*\*\*

**PRIMERO**

*Canelones de rustido de San Esteban, receta tradicional del Yayo Fuster*

\*\*\*\*\*

**SEGUNDO A ELEGIR**

*Cochinillo del Valle de los Pedroches al horno de leña con pasas sultanas y patatas a las cenizas de leña*

*Bacalao desalado a la manresana con espinacas salteado con piñones y ciruelas y gratinado con mousseline de ajo negro*

*Cilindro de cordero a baja temperatura sobre parmentier de calabaza y reducción de sus jugos con prunas y piñones*

*Entrecot de novillo 350gr con reducción de garnacha y guarnición especial del chef*

\*\*\*\*\*

**POSTRE A DEGUSTAR**

*Tartaleta rellena de chocolate blanco y frutos rojos con sorbete de mango y yogur*

*Petits fours: Surtido de neulas y turrone*

\*\*\*\*\*

**BODEGA**

*TINTO Emilio Moro Finca Resalso D.O.Ribera de Duero 100% Tinta Fina*

*Vivanco D.O.Ca.Rioja 100% Tempranillo*

*BLANCO Vivanco Blanco D.O.Ca.Rioja Viura-Maturana Blanca*

*CAVA Raventos i Roig D.O. Cava*

*Comida de*  
**AÑO NUEVO**

*Precio: 50.00€ / por comensal*

---

**PARA PICAR**

*Tosta de escalivada con burrata al pesto y romescada  
Croquetón de cocido de la casa con pulled pork y mayonesa de ajo negro  
Surtidos de ibéricos y quesos nacionales e internacionales*

\*\*\*\*\*

**PRIMERO A ESCOGER**

*Risotto de ceps trufado con virutas de foie gras y emulsión de azafrán  
Ensalada tibia de pies de cerdo con vinagreta de miel y mostaza antigua con aceite de pistachos  
Escudella de la casa*

\*\*\*\*\*

**SEGUNDO A ELEGIR**

*Filete de lubina con falsas escamas de patatas al horno cortejadas de espárragos verdes trigueros  
Terrina de meloso de ternera sobre parmentier trufado, "rossinyols" y reducción de sus jugos  
Entrecot de 300gr al gusto con atado de espárragos verdes y bacon  
Cochinillo del Valle de los Pedroches al estilo tradicional al horno de leña con caliu y champiñones*

\*\*\*\*\*

**POSTRE A DEGUSTAR**

*Cheescake de la casa con queso manchego y coulis de frutos rojos, frambuesas y moras  
Petits fours: Surtidos de turrón y neulas*

\*\*\*\*\*

**BODEGA**

*TINTO Emilio Moro Finca Resalso D.O.Ribera de Duero 100% Tinta Fina  
Vivanco D.O.Ca.Rioja 100% Tempranillo  
BLANCO Vivanco Blanco D.O.Ca.Rioja Viura-Maturana Blanca  
CAVA Raventos i Roig D.O. Cava*

# *Menú* **INFANTIL**

*Precio: 25.00€ / por comensal*

---

## **PRIMERO A ELEGIR**

*Canelones caseros del Yayo Fuster granitados al emmental*

*Arroz a la cubana con tomate y huevo frito*

*Macarrones a la boloñesa casera*

\*\*\*\*\*

## **SEGUNDO A ELEGIR**

*Butifarra de payés a la brasa con patatas fritas y kétchup*

*Hamburguesa especial del chef con patatas fritas y kétchup*

*Milanesa de pollo con patatas fritas y kétchup*

\*\*\*\*\*

## **POSTRE A ELEGIR**

*Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla y chuches de la casa*

\*\*\*\*\*

## **BEBIDA**

*Agua mineral o refresco*

### **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.
- **Días 24 noche, 25, 26, 01 y 06 de enero:** la reserva se considerará efectiva con la paga y señal de 20€ por comensal. La totalidad de la reserva deberá ser pagada 15 días antes del evento para el día 31 de diciembre.
- Traer **pastel** al restaurante desde el exterior implica la entrega del ticket 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.
- 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.**