

Menú de GRUPO 1

Precio: 35.00€ *de lunes a domingo mediodía, noches, vísperas y festivos*
30.00€ *noches de diario de domingo a jueves*

PARA PICAR

Sartén mixta de huevos estrellados especial de la casa
Chipirones de costa a la andaluza con mayonesa de cilantro y limón
Ensalada de creación con festival de brotes, tiras de mango tropical, queso fresco y mix de frutos secos a la vinagreta de frutos silvestres
Croquetas de jamón ibérico con alioli negro y virutas de jamón ibérico
Alcachofas salteadas con virutas de jamón ibérico y lascas de mousse de pato

SEGUNDO A ELEGIR

Pincho de merluza fresca de lonja con ajada gallega acompañado de milhojas de calabaza y calabacín y cremoso de coliflor asado
Entrecot de novillo de 250gr de vacuno mayor a la brasa
Terrina de meloso de ternera estofada a la Rioja con setas variadas sobre lecho de patata tenedor trufada
Lomo de bacalao desalado a la muselina sobre lecho de patatas panaderas y gamba langostinera

POSTRE A ELEGIR

Coulant de whiskey con helado de café
Sorbete de limón al cava

BODEGA

TINTO Viña Eguia D.O.Ca.Rioja 100% Tempranillo
BLANCO Monopole D.O.Rueda 100% Verdejo
CAVA Raventos i Roig D.O.Cava

Menú de GRUPO 2

Precio: 40.00€ de lunes a domingo mediodía, noches, vísperas y festivos
35.00€ noches de diario de domingo a jueves

PARA PICAR

*Revoltillo de ajetes tiernos y gambitas sobre nido de patatas paja
Festival de brotes verdes con mango, nueces caramelizadas y queso feta con vinagreta balsámica
Surtido de ibéricos con quesos nacionales e internacionales con mermelada de higos y tostas de pan
Sartén mixta de huevos estrellados especial de la casa
Dúo de croquetas de la casa: Jamón ibérico y pollo rustido / Chuletón madurado con alioli*

SEGUNDO A ELEGIR

*Tataki de atún rojo sobre wok de verduritas salteadas con lluvia de sésamo
Solomillo ibérico noche y día con salsa española trufada y crema de foie gras con compota de manzana
Entrecot de ternera de 350gr a la parrilla vasca con atadito de mini zanahoria y espárragos verdes
Ración de pierna de cordero rustido al estilo tradicional, en el horno de leña en su jugo*

POSTRE A DEGUSTAR

*Coulant de chocolate con helado de vainilla
Sorbete de gin tonic 2.0*

BODEGA

*TINTO Viña Eguia D.O.Ca.Rioja 100% Tempranillo
BLANCO Monopole D.O.Rueda 100% Verdejo
CAVA Raventos i Roig D.O.Cava*

Menú de GRUPO 3

Precio: **60.00€** de lunes a domingo mediodía, noches, vísperas y festivos
55.00€ noches de diario de domingo a jueves

PARA PICAR

*Jamón ibérico de bellota 100% al corte con pan de cristal con tomate
Calamar de playa salteado con cebolla de Figueras caramelizada, ajo y perejil
Croquetones de chuletón con emulsión de ajo, steak tartar picante sobre patatas paja
Tartar de aguacate con esqueixada de bacalao, confitado de tomate y crujiente de yuca*

SEGUNDO A ELEGIR

*Paletilla de Lechazo "Colear" al estilo tradicional Casa Fuster al horno de leña con patata caliu i pimiento del piquillo
Cochinillo del Valle de los Pedroches al horno de leña con caliu y champiñones
Solomillo de ternera a la brasa con escalopa de foie, reducción de Pedro Ximénez sobre milhojas de patata y crema de piquillo
Cola de rape de 450gr al horno con crema de gamba, pulpo y mejillones de roca*

POSTRE A ELEGIR

*Lemon Pie con merengue de limón y sorbete de frambuesa
Tarta de queso manchego casero con mermelada de frutos del bosque*

BODEGA

*TINTO Viña Eguia D.O.Ca.Rioja 100% Tempranillo
BLANCO Monopole D.O.Rueda 100% Verdejo
CAVA Raventos i Roig D.O.Cava*

Menú VEGANO

Mismo precio que el menú escogido

PARA PICAR

*Crujiente de berenjena con miel infusionado con romero y tomillo
Guacamole casero con palito de crudité de zanahoria y calabacín
Hummus de garbanzo con lluvia de sésamo y patatas rejilla
Espárragos verdes a la brasa con champiñones y romescada
Milhojas de patata con coulis de tomate y curry madrás picante*

PRIMER PLATO

Panzanella de tomate variada al pesto con crustones de pan al ajo

SEGUNDO

Arroz meloso trufado con verduras de temporada, setas y tirabeques

POSTRE A ELEGIR

Sorbete de frambuesa con jugo de fruta de la pasión

BODEGA

*TINTO Viña Eguia D.O.Ca.Rioja 100% Tempranillo
BLANCO Monopole D.O.Rueda 100% Verdejo
CAVA Raventos i Roig D.O.Cava*

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 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.
- 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.**