

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

2ª EDICIÓN 2024

JORNADAS CHULETÓN

CASA FUSTER

Del 21 al 27 de noviembre:

*Menú de Carne a la Americana en nuestros tres Restaurantes Casa Fuster
(Sabadell y Sant Cugat)*

28 de noviembre, 5 y 12 de diciembre:

*Eventos Exclusivos con Menú de Sidrería Vasca, exhibición del chuletón,
maridaje de vinos y sidra y montaje especial típico Sidrería Vasca*

DEL 21 AL 27 NOVIEMBRE

JORNADAS CHULETÓN

CARNE A LA AMERICANA

PARA PICAR

Steak Tartar con Tostas y Mantequilla

Carpaccio de Vaca Madurada

Costilla de Angus de Nebraska a baja temperatura

CONTINUAMOS

Chuletón COWBOY STEAK Hereford - Raza de Vaca de USA

(1 kg cada dos comensales)

GUARNICIÓN

Patatas fritas al estilo Casa Fuster con sal y pimentón

PARA FINALIZAR

Cheesecake de la casa

**50.00€ / COMENSAL
(MÍNIMO 2 COMENSALES)**

Menú disponible en nuestros tres Restaurantes Casa Fuster

28 DE NOVIEMBRE

JORNADAS CHULETÓN

MENÚ SIDRERÍA VASCA

PARA PICAR

Chistorra de Navarra

Tortilla de Bacalao

Bacalao Frito con Pimiento Verde

CONTINUAMOS

Steak Tartar

Carpaccio de Vaca Madurada

Chuletón ADARRA vs SIMMENTAL con guarnición de Piquillos

PARA FINALIZAR

Queso, Membrillo y Nueces

Sidra de Gipuzkoa, Vino Tinto Eguia y Agua

50.00€ / COMENSAL

UBICACIÓN: MASÍA (SANT CUGAT) 20.30H

Evento exclusivo con exhibición del chuletón, maridaje de vino y sidra y montaje típico de Sidrería Vasca

5 DE DICIEMBRE

JORNADAS CHULETÓN

MENÚ SIDRERÍA VASCA

PARA PICAR

Chistorra de Navarra

Tortilla de Bacalao

Bacalao Frito con Pimiento Verde

CONTINUAMOS

Steak Tartar

Carpaccio de Vaca Madurada

Chuletón IBERCELTA vs MINHOTA con guarnición de Piquillos

PARA FINALIZAR

Queso, Membrillo y Nueces

Sidra de Gipuzkoa, Vino Tinto Eguia y Agua

50.00€ / COMENSAL

UBICACIÓN: CENTRE (SABADELL) 20.30H

Evento exclusivo con exhibición del chuletón, maridaje de vino y sidra y montaje típico de Sidrería Vasca

12 DE DICIEMBRE

JORNADAS CHULETÓN

MENÚ SIDRERÍA VASCA

PARA PICAR

Chistorra de Navarra

Tortilla de Bacalao

Bacalao Frito con Pimiento Verde

CONTINUAMOS

Steak Tartar

Carpaccio de Vaca Madurada

Chuletón ANGUS vs HEREFORD con guarnición de Piquillos

PARA FINALIZAR

Queso, Membrillo y Nueces

Sidra de Gipuzkoa, Vino Tinto Eguia y Agua

50.00€ / COMENSAL

UBICACIÓN: ORIGINAL (SABADELL) 20.30H

Evento exclusivo con exhibición del chuletón, maridaje de vino y sidra y montaje típico de Sidrería Vasca