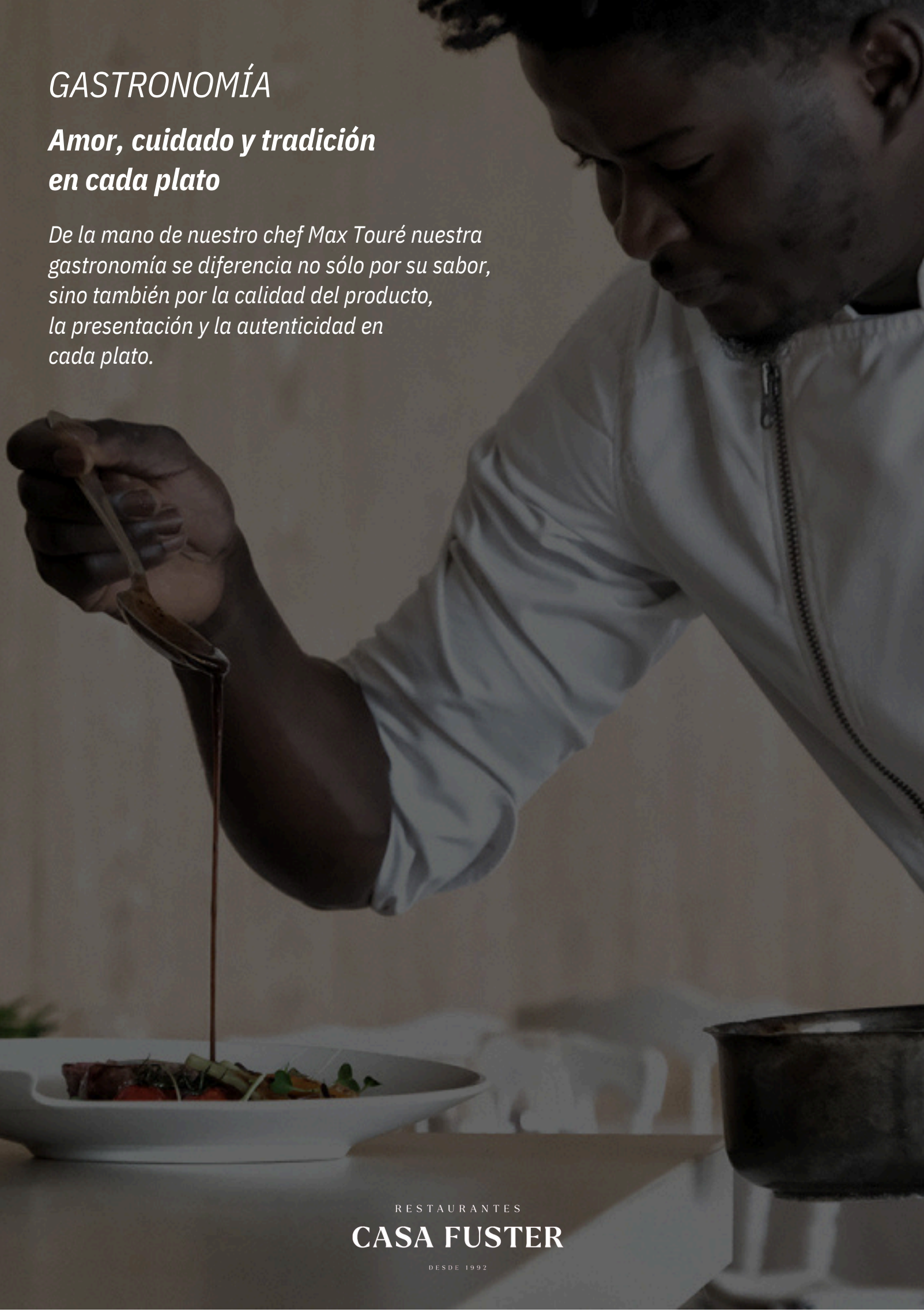


GASTRONOMÍA

***Amor, cuidado y tradición
en cada plato***

*De la mano de nuestro chef Max Touré nuestra
gastronomía se diferencia no sólo por su sabor,
sino también por la calidad del producto,
la presentación y la autenticidad en
cada plato.*



RESTAURANTES
CASA FUSTER

DESDE 1992

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

— CASA FUSTER CENTRE —

CARTA

PARA PICAR

| | | | |
|--|--------|--|---------|
| Jamón Ibérico 100% de Bellota Pernil Ibèric 100% de Gla | 23,80€ | Torreznos de Soria acompañado de Guacamole casero "Torreznos" de Soria acompanyat de Guacamole casolà | 11,50€ |
| Anchoas del Cantábrico sobre pan de cristal con tomate Anxoves del Cantàbric sobre pa de vidre amb tomàquet | 16,00€ | Pimientos del Padrón con escamas de sal Maldon Pebrots del Padró amb escates de sal Maldon | 8,90€ |
| Milhojas de patata brava con alioli de ajo negro, mayonesa de ají amarillo y salsa brava Milfulles de patata brava amb all i oli d'all negre, maionesa d'ají groc i salsa brava | 9,50€ | Tabla de Cecina de Vaca madurada I.G.P León Taula de "Cecina" de Vaca madurada I.G.P "León" | 19,90€ |
| Calamar Nacional salteado con cebolla caramelizada Calamar Nacional saltat amb ceba caramel·litzada | 19,50€ | Cazuela de Gambas al ajillo Cassola de Gambes a l'all | 16,00€ |
| Almejas a la Marinera Cloïsses a la Marinera | 18,50€ | Croquetón de Chuletón con Steak Tartar de carne madurada Croquetó de "Chuletón" amb Steak Tartar de carn madurada | 4,00€/u |
| Mejillones al Bloody Mary Musclos al Bloody Mary | 15,00€ | Calamares a la Romana acompañado de una ligera mayonesa de yuzu Calamars a la Romana acompanyat d'una lleugera maionesa de yuzu | 17,00€ |
| Caracoles "a la llauna" con alioli Cargols a la llauna amb all i oli | 16,50€ | Pulpo a la Gallega con su cachelo típico y con espolvoreado de pimentón de la Vera con AOVE Pop a la Gallega amb el seu "Cachelo" típic i amb empolvorat de pebre roig de la Vera i AOVE | 24,00€ |
| Platillo de morcilla de Burgos y chistorra de Navarra Platet de botifarró de Burgos i xistorra de Navarra | 11,50€ | Corazones de alcachofas confitadas con virutas de Jamón y Foie Cors de carxofes confitades amb encenalls de Pernil i Foie | 14,50€ |
| Surtido de quesos Nacionales e Internacionales acompañado de mermelada de higos y picos de pan Assortiment de formatges Nacionals e Internacionals acompanyats de mermelada de figues i pics de pa | 16,00€ | | |




PARA LOS NIÑOS

| | |
|--|--------|
| MENÚ INFANTIL (Para niños de hasta 10 años) Compuesto por uno de nuestros platos combinado para niños e incluye un refresco y el chuche postre (Tulipa de bola de helado y gominolas) | 15,00€ |
| MENÚ INFANTIL (Per a infants fins a 10 anys) Està compost per un dels nostres plats combinats infantils i inclou un refresc i la "chuche postre" (Tulipa de bola de gelat i llatinadures) | |
| | |
| Arroz a la cubana, filete de pechuga de pollo y patatas fritas Arròs a la cubana, filet de pit de pollastre i patates fregides | 12,00€ |
| Canelones caseros, patatas fritas y croquetas de pollo Canelons casolans, patates fregides i croquetes de pollastre | 12,00€ |
| Macarrones a la boloñesa, escalopines de pollo y patatas fritas Macarrons a la bolonyesa, escalopes de pollastre i patates fregides | 12,00€ |

Taula d'al·lèrgens / Tabla de alérgenos:

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

SARTENES DE ESTRELLADOS

| | | |
|---|--------|---|
| Mini sartén de huevo estrellado con patatas paja fritas y jamón Paella d'ou estavellat amb patates palla fregides i foie | 11,50€ |  |
| Mini sartén de huevo estrellado con patatas paja fritas y foie y jamón Paella d'ou estavellat amb patates palla fregides i foie | 13,50€ |  |
| Mini sartén de huevo estrellado con patatas paja fritas y morcilla y jamón Paella d'ou estavellat amb patates palla fregides | 11,50€ |  |

ENTRANTES

| | | | | | |
|--|--------|---|--|--------|---|
| El Gran Canelón Tradicional relleno de rustido de la Yaya Angustias El Gran Caneló Tradicional farcit de rostit de la Iaia Angustias | 14,90€ |    | "Esgarret" receta elaborada por el Yayo Fuster "Esgarret" recepta elaborada pel Iaio Fuster <i>Ofrecemos una ensalada típica de los orígenes de nuestro Yayo Fuster (Comunidad Valenciana), esta receta contiene pimiento rojo fresco, atún y cebolleta envuelta de una suave vinagreta</i> | 10,90€ |  |
| Gran Canelón relleno de Rabo de Toro estofado con su reducción de salsa Oporto y ralladura de Foie Gras Gran Caneló farcit de Cua de Bou estofat amb reducció de salsa d'Oporto i ralladura de Foie Gras | 17,90€ |    | Ensalada de Tomate Pera con Bonito, olivas de Kalamata, piparras y alcaparrones con olivas verdes licuadas Amanida de Tomàquet Pera amb Bonítol, olives de Kalamata, piparres i tàperes amb olives verdes liquades | 14,50€ |  |
| Gran Canelón relleno de Pies de cerdo con Ceps, Trufa y Foie a la salsa de Oporto Gran Caneló farcit de Peus de porc amb Ceps, Tòfona i Foie a la salsa d'Oporto | 16,50€ |    | Ensalada Crujiente del Chef Amanida Cruixent del Xef <i>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 frambuesa</i> | 14,50€ |    |
| Habitas Baby salteadas con Pies de Cerdo, Butifarra del Perol y Bacalao al pil pil Habitas Baby saltades amb Peus de porc, Botifarra del Perol y Bacallà al pil pil | 14,90€ |  | Ensalada Casa Fuster Amanida Casa Fuster <i>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</i> | 14,50€ |     |
| Tortilla Melosa de patata rellena de queso Camembert fundido con Jamón Ibérico Truita Melosa de patates farcida de formatge Camembert fos amb Pernil ibèric | 13,90€ |   | Ensaladilla Tradicional al estilo Fuster Amanida Russa Tradicional a l'estil Fuster | 10,90€ |   |
| Esqueixada de Bacalao tradicional del Yayo con romescada, aceite de oliva y anchoas del Cantábrico Esqueixada de Bacallà tradicional del Iaio amb romescada, oli d'oliva i anxoves del Cantàbric | 13,50€ |   | | | |
| Milhojas artesanal con Escalivada Tradicional acompañado de Burrata al pesto, receta del Yayo Milfulles artesanal amb Escalivada Tradicional acompanyat de Burrata al pesto, recepta del Iaio | 13,90€ |    | | | |











NUESTROS ARROCES









SEGUNDOS PLATOS





CAZUELITAS DEL MAR

| | |
|--|---|
| Bacalao a la Vizcaína Bacallà a la Biscaïna | 21,90€  |
| Bacalao al Horno estilo Fuster con Muselina de Ajo con Samfaina, Huevo Frito y Gamba Bacallà al Forn a l'estil Fuster amb Muselina d'All amb Samfaina, Ou Fregit i Gamba | 22,50€    |
| Cazuelita de Rape con Almejas, Mejillones y Gamba roja Cassoleta de Rap amb Cloïsses, Musclos i Gamba vermella | 23,50€    |
| Lubina al horno de leña sobre patata panadera y ajada Llobarro al forn de llenya sobre patata fornera i allada | 22,50€  |

RECETAS TRADICIONALES






| | |
|--|--|
| Callos Tradicionales de la Casa con su “Cap i Pota” Catalana “Callos” Tradicionals de la Casa amb la seva Cap i Pota Catalana | 12,90€ |
| Meloso de Ternera estofada con setas sobre una suave Parmentier Trufada Melós de Vedella estofat amb Bolets sobre una suau Parmentier Trufada | 19,50€  |
| Rabo de Toro Estofado a la antigua y al vino tinto con patatones y pimientos del padrón Cua de Bou estofada a l'antiga i al vi negre amb patates i pebrots del padró | 19,50€  |
| Guiso de Albóndigas de Vaca Vieja madurada en su salsa Guisat de Mandonguilles de Vaca Vella madurada en la seva salsa | 13,90€  |
| Ternasco de Aragón asado con su jugo, a baja temperatura, acompañado de patatas y pimentón asado “Ternasco” d'Aragó rostit amb el seu suc, a baixa temperatura, acompanyat de patates i pebre roig rostit | 18,20€ |
| Pluma de Cerdo Ibérico al estilo Casa Fuster Ploma de Porc Ibèric a l'estil Casa Fuster <i>Filete de Pluma Ibérica rellena de jamón de bellota salteado en sus virutas y flambeada al coñac</i> | 26,50€  |
| Escudella catalana con su pelota, galets, garbanzos de Llerona y “carn d’olla” (De temporada. Mínimo 2 comensales) Escudella catalana amb pilota, galets, cigrons de Llerona i carn d'olla (De temporada. Mínimo 2 comensals) | 17,50€/pp  |
| Solomillo de Vaca a la Brasa con Escalopa de Foie y Salsa Garnacha Filet de Vedella a la Brasa amb Escalopa de Foie i Salsa Garnatxa | 28,50€  |

PAELLAS

| | |
|--|---|
| Arroz del “Senyoret” con Carpaccio de Gamba Roja y mayonesa de azafrán Arròs del Senyoret amb Carpaccio de Gamba Vermella i maionesa de safrà | 21,50€  |
| Arroz Negro con su Tinta de Calamar, Pescado, Marisco y alioli Arròs Negre amb la seva tinta de Calamar, Peix, Marisc i all i oli | 22,50€  |
| Arroz socarrat de ibérico con Carpaccio de Pies de cerdo y “Cap i Pota” Catalana Arròs socarrat d'ibèric amb Carpaccio de Peus de Porc i Cap i Pota Catalana | 20,50€ |
| Arroz con Tataki de Magret de Pato y Setas de cultivo Arròs amb Tataki de Magret d'Ànec i bolets de cultiu | 21,50€ |
| Arroz de Chuletón Madurado con Shiitake y Shimeji (Mínimo 2 comensales) Arròs de “Chuletón” madurat amb Shiitake i Shimeji (Mínim 2 comensals) | 29,50€ |
| Fideuà de la Casa acompañada de alioli Fideuà de la Casa acompanyada d'all i oli | 19,90€  |
| Arroz Casa Fuster Arròs Casa Fuster <i>Este arroz es una creación exclusiva de la propia casa que esperamos que sea de su agrado. Combinamos en esta receta nuestras carnes y verduras y un fumet de gran concentración elaborado por nosotros mismos, este le da un carácter especial y un sabor único</i> | 18,50€ |
| Arroz de Gamba roja, Calamar, Mejillones y Pulpo Arròs de Gamba vermella, Calamar, Musclos i Pop | 22,50€  |

**Mínimo dos comensales los fines de semana y festivos / Mínim dos comensals cap de setmana i festius*

CAZUELAS DE ARROZ

| | |
|--|---|
| Cazuela de arroz meloso trufado de Verduras, Setas de cultivo y Burrata Cassola d'arròs melós trufat de Verdures, Bolets de cultiu i Burrata | 19,50€  |
| Cazuela de arroz meloso de Montaña especial de la casa Cassola d'arròs melós de Muntanya especial de la casa | 19,50€ |
| Cazuela de arroz de Bogavante con Almejas y Gambas (Mínimo 2 comensales) Cassola d'arròs de Llamàntol amb Cloïsses i Gambes (Mínim 2 comensals) <i>Esta receta lleva mucho tiempo con nosotros y por ello es conocida y alagada por nuestra clientela. Muchas han sido las alegrías y satisfacciones que nos han dado y muchas las felicitaciones trasladadas a nuestro chef. Por ello, no queremos resaltar mucho más que la calidad de nuestro producto y la experiencia y el cariño dedicado en su elaboración</i> | 27,00€    |
| Cazuela de arroz meloso de Rabo de Toro con Escalopa de Foie Cassola d'arròs melós de Cua de Bou amb Escalopa de Foie | 21,50€  |



LOS GUIOSOS DEL YAYO

NUESTRA ESENCIA

MENÚ CHULETÓN

35,00€ / comensal - Mínimo 2 comensales

PARA PICAR / PER PICAR

Patates braves a l'estil tradicional amb salsa brava casolana ● 🍷

Patatas bravas al estilo tradicional con salsa brava casera

Pebrots del Padró amb escates de sal maldón

Pimientos del padrón con escamas de sal maldón

Formatge manxec flor d'Esgueva en oli infusionat 🍷

Queso manchego flor de Esgueva en aceite infusionado

SEGUNDO / SEGON

"Chuletón" Sidreria de +20 dies de maduració 500gr aproximadament per persona

Chuletón Sidrería de +20 días de maduración 500gr aproximadamente por persona

POSTRE CASERO / POSTRE CASOLÀ

Postre recomenat pel nostre cambrer

Postre recomendado por nuestro camarero

**Consulte nuestras Guarniciones en el apartado de Brasa / Consulti les nostres Guarnicions a l'apartat de Brasa*

RESTAURANTES
CASA FUSTER

DESDE 1992

LA CUNA DE
LA CARNE
Y LOS ASADOS AL
HORNO DE LEÑA



RESTAURANTES
CASA FUSTER

DESDE 1992

PARRILLA VASCA

| | |
|---|-----------|
| Tomahawk de Selección de Vacuno mayor de Raza Pirenaica de 35/60 días de Maduración | 72€/kg |
| Tomahawk de Selecció de Boví major de Raça Pirenaica de 35/60 dies de Maduració <i>El Tomahawk Iruki emula a las antiguas hachas de guerra que usaban los indígenas, los Sioux de Norte América. Está compuesto por el ojo de Chuleta o Chuletón junto con el hueso de la costilla</i> | |
| T-BONE de Angus a la Parrilla con 35 días de Maduración | 68€/kg |
| T-BONE d'Angus a la Graella amb 35 dies de Maduració | |
| Chuletón Selección de Vacuno Mayor, 25/35 días de Maduración | 55€/kg |
| "Chuletón" Selecció de Boví Major, 25/35 dies de Maduració | |
| Chuletón Premium de Vacuno Mayor, 35/60 días de Maduración | 65€/kg |
| "Chuletón" Premium de Boví Major, 35/60 dies de Maduració | |
| Solomillo de Ternera a la Brasa 200g | 26,00€ |
| Filet de Vedella a la Brasa 200g | |
| Entrecot de Ternera a la Brasa con Patata al Caliu y Pimiento Asado | 22,50€ |
| Entrecot de Vedella a la Brasa amb Patata al Caliu i Pebrot Rostit | |
| Cebón de Buey Barroso Colorado | 48,00€ |
| Enceball de Bou Barroso Colorado <i>Pieza de carne 500gr de buey cebado de más de 48 meses de edad y 30 días de maduración</i> | |
| Churrasco a la brasa | 16,50€ |
| Xurrasco a la brasa | |
| Picaña al estilo Casa Fuster (mínimo 2 comensales) | 18,00€/pp |
| Picanya a l'estil Casa Fuster (mínim 2 comensals) | |
| Steak Tartar de Solomillo de Vaca madurada +45 días con Emulsión de Mostaza y Crujiente de Pan | 25,00€ |
| Steak Tartar de Rellom de Vaca Madurada +45 dies amb Emulsió de Mostassa i Cruixent de Pa | |

**Consulte nuestras Guarniciones en el apartado de Brasa / Consulti les nostres Guarnicions a l'apartat de Brasa*

NUESTRA BRASA

| | |
|---|---------|
| Costilla de Cordero (Unidad) | 4,50€/u |
| Costella de Xai (Unitat) | |
| ¼ de Pollo de Granja a la Brasa | 14,30€ |
| ¼ de Pollastre de Granja a la Brasa | |
| Chuleta Ibérica a la Brasa de 500g | 18,00€ |
| Costella Ibèrica a la Brasa de 500g | |
| Pies de Cerdo a la Brasa | 14,30€ |
| Peus de Porc a la Brasa | |
| Butifarra de Payés a la Brasa | 14,90€ |
| Botifarra de Pagès a la Brasa | |
| Magret de Pato a la Brasa con Reducción de Frutos Rojos Casera | 18,50€ |
| Magret d'Ànec a la Brasa amb Reducció de Fruits Vermells Casolana | |
| Parrillada de Verduras a la Brasa acompañada de Romesco Casero | 15,90€ |
| Graella de Verdures a la Brasa acompanyada de Romesco Casolà | |
| Hamburguesa Casa Fuster | 18,00€ |
| Hamburguesa Casa Fuster <i>250gr de carne madurada con bacon, salsa cheddar, pepinillo encurtido y cebolla caramelizada coronada con huevo a punto de estrellar en pan de brioche. Acompañada de nuestras patatas deluxe caseras</i> | |

Guarnicions / Guarniciones:

| | |
|---|-------|
| Pebrots del "piquillo" confitados a les fines herbes / Pimientos del piquillo confitados a las finas hierbas | 5,00€ |
| Patates fregides a l'estil Casa Fuster / Patatas fritas al estilo Casa Fuster | 4,00€ |
| Bol d'amanida verda amb enciam i ceba / Bol de ensalada verde con lechuga y cebolla | 5,00€ |
| Patata caliu / Patata caliu | 4,00€ |
| Pebrot del padró / Pimiento del padrón | 8,90€ |

GASTRONOMÍA PARA COMPARTIR

MENÚ FUSTER

50,00€ / comensal - Mínimo 2 comensales

PARA PICAR / PER PICAR

Cassola de faves saltejades amb pernil i foie / Cazuela de habitas salteadas con jamón y foie
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" 🍷

SEGUNDO A ESCOGER / SEGON A ESCOLLIR

Ració de garrinet de la Vall 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" Selecció de 25/35 dies de maduració - Mínim 2 comensals

Chuletón Selección de 25/35 días de maduración - Mínimo 2 comensales

"Chuletón" Premium de 35/60 dies de maduració - Mínim 2 comensals (Suplement 9,50€/pp)

Chuletón Premium de 35/60 días de maduración - Mínimo 2 comensales (Suplemento 9,50€/pp)

POSTRE CASERO / POSTRE CASOLÀ

Postre recomanat pel nostre cambrer / Postre recomendado por nuestro camarero

BODEGA RECOMENDADA / CELLER RECOMANAT

RAMÓN BILBAO ED. Crianza D.O.Ca. Rioja - 25,00€

FINCA RESALSO D.O. Ribera de Duero - 22,00€

CAN SUMOI D.O. Penedés - 23,00€

(Para otras opciones, consulte nuestra Carta de Vinos)

ASADOS AL HORNO DE LEÑA



| | |
|--|---------|
| Paletilla de Lechazo al Horno de Leña Tradicional en su propio jugo Epatlla de Lletó al Forn de Llenya tradicional en el seu propi suc | 27,90€ |
| ¼ de Lechazo al Horno de Leña Tradicional en su propio jugo (Para 2 comensales) ¼ de Lletó al Forn de Llenya Tradicional en el seu propi suc (Per a 2 comensals) | 54,00€ |
| Ración de Cochinito al Horno de Leña en su propio jugo con patata asada y pimiento verde Ració de Garrí al Forn de Llenya en el seu propi suc amb patata rostida i pebrot verd | 26,50€ |
| Medio Cochinito al Horno de Leña en su propio jugo con patata asada y pimiento verde Mig Garrí al Forn de Llenya al seu propi suc amb patata rostida i pebrot verd | 69,00€ |
| Cochinito entero al Horno de leña en su propio jugo con patata asada y pimiento verde Garrí sencer al forn de llenya al seu propi suc amb patata rostida i pebrot verd | 135,00€ |

MENÚ LECHAZO

50,00€ / comensal - Mínimo 2 comensales

PARA EMPEZAR / PER COMENÇAR

Botifarró de Burgos / Morcilla de Burgos ●

“Esgarraet” de picada i pebrots rostits / “Esgarraet” de picadillo y pimientos asados 

Molletes a l'all de cabrit lletó a l'estil castellà / Mollejas al ajillo de cabrito lechal al estilo castellano  

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

1/4 de Lletó Rostit al nostre forn de llenya en el seu propi suc

1/4 de Lechazo Asado en nuestro horno de leña en su propio jugo

PARA ACOMPAÑAR / PER ACOMPANYAR

Bowl d'enciam fresc de l'horta amb tomàquet de la terra i ceba de Figueres /

Bowl de lechuga fresca de la huerta con tomate de la tierra y cebolla de Figueras

Pa de la casa / Pan de la casa 

PARA FINALIZAR / PER FINALITZAR

Postre recomanat pel nostre cambrer / Postre recomendado por nuestro camarero

Cafè i licor d'Orujo / Café y licor de Orujo

BODEGA RECOMENDADA / CELLER RECOMANAT

CONDADO DE HAZA Crianza by Grupo PESQUERA D.O Ribera de Duero - 24.00€

Magnum CONDADO DE HAZA Crianza by Grupo PESQUERA D.O Ribera de Duero - 48.00€

(Para otras opciones, consulte nuestra Carta de Vinos)