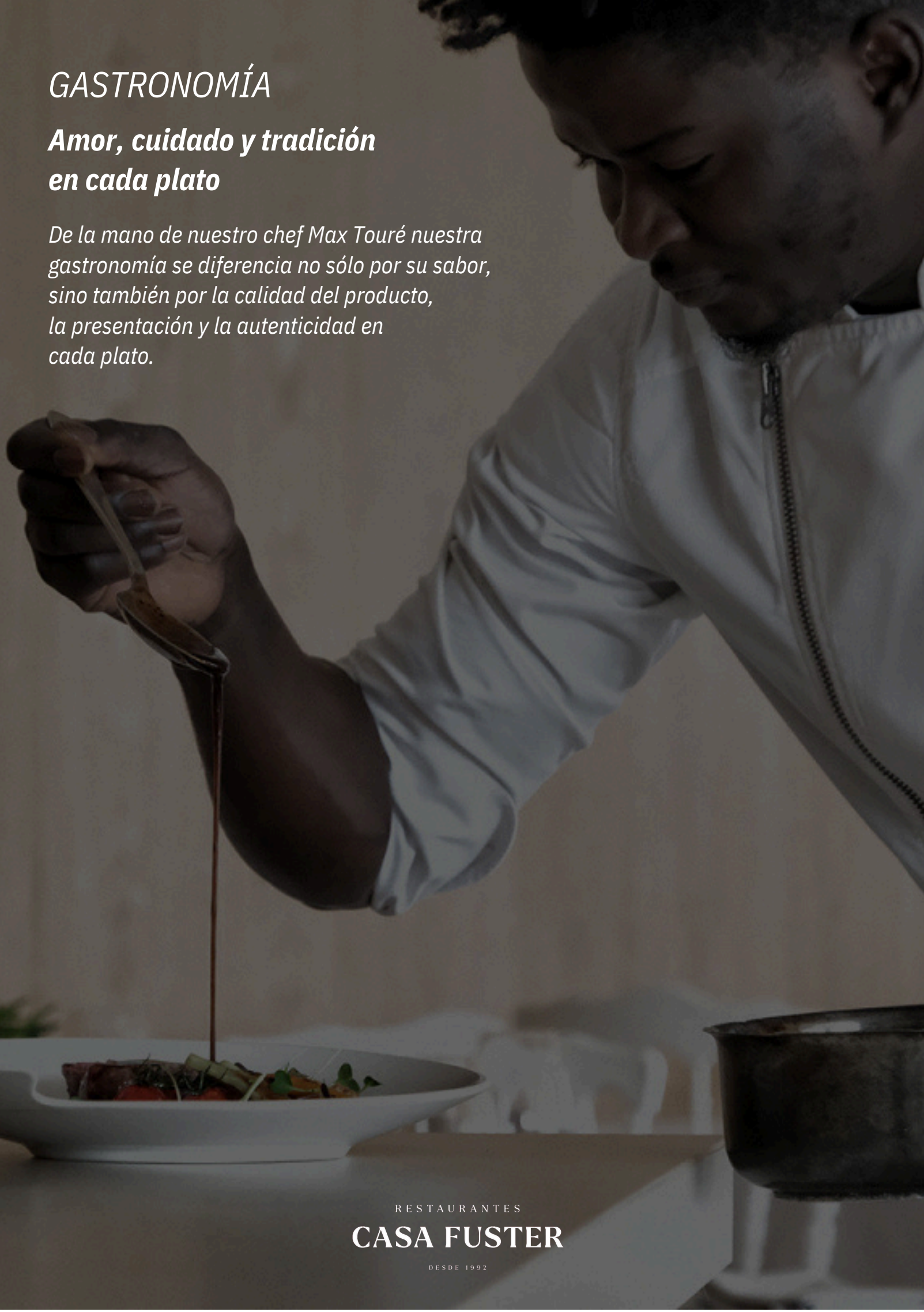


GASTRONOMÍA

***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

———— MASIA SANT CUGAT ————

CARTA

PARA PICAR




Jamón Ibérico 100% de Bellota Pernil Ibèric 100% de Gla	28,00€	Torreznos de Soria acompañado de Guacamole casero "Torreznos" de Soria acompanyat de Guacamole casolà	13,50€
Anchoas del Cantábrico sobre pan de cristal con tomate Anxoves del Cantàbric sobre pa de vidre amb tomàquet	17,00€	Pimientos del Padrón con escamas de sal Maldon Pebrots del Padró amb escates de sal Maldon	9,50€
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	9,90€	Tabla de Cecina de Vaca madurada I.G.P León Taula de "Cecina" de Vaca madurada I.G.P "León"	21,90€
Calamar Nacional salteado con cebolla caramelizada Calamar Nacional saltat amb ceba caramel·litzada	20,00€	Cazuela de Gambas al ajillo Cassola de Gambes a l'all	18,00€
Almejas a la Marinera Cloïsses a la Marinera	24,00€	Croquetón de Chuletón con Steak Tartar de carne madurada Croquetó de "Chuletón" amb Steak Tartar de carn madurada	5,00€/u
Mejillones al Bloody Mary Musclos al Bloody Mary	15,50€	Pan Bao relleno de Sashimi de Atún con mayonesa y su toque de Wasabi Pa Bao farcit de Sashimi de Tonyina amb maionesa i toc de Wasabi	5,00€/u
Caracoles "a la llauna" con alioli Cargols a la llauna amb all i oli	16,50€	Calamares a la Romana acompañado de una ligera mayonesa de yuzu Calamars a la Romana acompanyat d'una lleugera maionesa de yuzu	19,50€
Platillo de morcilla de Burgos y chistorra de Navarra Platet de botifarró de Burgos i xistorra de Navarra	12,50€	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	26,00€
Surtido de quesos Nacionales e Internacionales acompañado de mermelada de higos y picos de pan Assortiment de formatges Nacionals e Internacionals acompanyats de melmelada de figues i pics de pa	17,00€		
Corazones de alcachofas confitadas con virutas de Jamón y Foie Cors de carxofes confitades amb encenalls de Pernil i Foie	15,90€		

ATÚN BALFEGÓ















Tartar de atún marinado con soja, aguacate y sésamo Tartar de tonyina marinada amb soia, alcovat i sèsam	21,90€
Tataki de atún con mermelada de tomate y crujiente de cebolla Tataki de tonyina amb melmelada de tomàquet i cruixent de ceba	25,40€
Sashimi de atún con migas de pan con tomate, mayonesa de jamón y verduras al dente Sashimi de tonyina amb molles de pa amb tomàquet, maionesa de pernil i verdures "al dente"	23,50€
Atún a la Brasa con Crema de Cebolla y Chips de Cebolla Tonyina a la Brasa amb Crema de Ceba i Cruixents de Ceba	24,80€

PESCADO FRESCO DE LONJA

Rodaballo Entero al gusto, de 3-4Kg (A la marinera, a la sal, al horno, a la brasa) Turbot Sencer al gust, de 3-4Kg (A la marinera, a la sal, al forn, a la brasa)	54,00€/kg	
Lubina Entera al gusto, de 1-2Kg (A la marinera, a la sal, al horno, a la brasa) Llobarro Sencer al gust, de 1-2Kg (A la marinera, a la sal, al forn, a la brasa)	59,00€/kg	
Rape Entero al gusto, de 1-2Kg (A la marinera, a la sal, al horno, a la brasa) Rap Sencer al gust, de 1-2Kg (A la marinera, a la sal, al forn, a la brasa)	52,00€/kg	

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

ENTRANTES

El Gran Canelón Tradicional relleno de rustido de la Yaya Angustias El Gran Caneló Tradicional farcit de rostit de la Iaia Angustias	15,50€	  	“Esgarret” receta elaborada por el Yayo Fuster “Esgarret” receta elaborada pel Iaió 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>	13,50€	
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	20,50€	  	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 líquades	16,50€	
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	18,50€	  	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>	16,50€	  
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	16,50€		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>	16,50€	  
Tortilla Melosa de patata rellena de queso Camembert fundido con Jamón Ibérico Trita Melosa de patates farcida de formatge Camembert fos amb Pernil ibèric	15,50€	 	Ensalada de Bogavante Amanida de Llamàntol <i>Bogavante nacional a la brasa sobre bouquet de verduritas salteadas al dente</i>	27,50€	
Esqueixada de Bacalao tradicional del Yayo con romescada, aceite de oliva y anchoas del Cantábrico Esqueixada de Bacallà tradicional del Iaió amb romescada, oli d’oliva i anxoves del Cantàbric	15,50€	  	Ensaladilla Tradicional al estilo Fuster Amanida Russa Tradicional a l’estil Fuster	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 Iaió	14,80€	  			

PARA LOS AMANTES DEL PESCADO

MENÚ DEL MAR

60,00€ / comensal - Mínimo 2 comensales

PARA PICAR / PER PICAR

Anxoves del Cantàbric en salaó sobre pa amb tomàquet i AOVE  

Anchoas del Cantábrico en salazón sobre pan con tomate y AOVE

Carpaccio de salmó amb emulsió d'alvocat 

Carpaccio de salmón con emulsión de aguacate


Calamar nacional saltat amb ceba confitada 

Calamar nacional saltado con cebolla confitada

Amanida de ventresca de tonyina i tomàquet 

Ensalada de ventresca de atún y tomate

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Peix del dia (peça sencera de llobarro, rap o orada) a la graella basca amb refregit a la donostiarra i guarnició de verdures saltejades 

Pescado del día (pieza entera de lubina, rape o dorada) a la parrilla vasca con refrito o a la donostiarra y guarnición de verduritas salteadas

POSTRE CASERO / POSTRE CASOLÀ

Postre recomanat pel nostre cambrer / Postre recomendado por nuestro camarero

BODEGA RECOMENDADA / CELLER RECOMANAT

Vi blanc MARIETA Albariño D.O. Rias Baixas - 20,00€

POLVORETE Godello D.O. Bierzo - 20,00€

PROTOS 100% Verdejo D.O. Rueda - 20,00€

(Para otras opciones, consulte nuestra Carta de Vinos)

NUESTROS
ARROCES

RESTAURANTES
CASA FUSTER














DESDE 1992

RESTAURANTES
CASA FUSTER













DESDE 1992

CAZUELITAS DEL MAR








Bacalao al Pil pil o a la Vizcaína Bacallà al Pil pil o a la Biscaïna	22,50€ 
Zarzuela de Pescado y Marisco, receta tradicional de la Yaya Angustias Suquet de Peix i Marisc, recepta tradicional de la Iaia Angustias	23,90€   
Suave Crema de Pescado y Marisco con frutos de mar Suau Crema de Peix i Marisc amb fruits del mar	15,90€   
Filete de Rodaballo a la Brasa acompañado de risotto de plancton y espárrago verde Filet de turbot a la brasa acompanyat de risotto de plancton i espàrrec verd	27,40€  
Cazuelita de Rape con Almejas, Mejillones y Gamba roja Cassoleta de Rap amb Cloïsses, Musclos i Gamba vermella	24,90€   
Lubina al horno de leña sobre patata panadera y ajada Llobarro al forn de llenya sobre patata fornera i allada	24,90€ 

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	25,00€   
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	22,90€   
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	22,50€
Arroz con Tataki de Magret de Pato y Setas de cultivo Arròs amb Tataki de Magret d'Ànec i Bolets de Cultiu	22,50€
Arroz de Chuletón Madurado con Shiitake y Shimeji (Mínimo dos comensales) Arròs de "Chuletón" madurat amb Shiitake i Shimeji (Mínim dos comensals)	29,90€
Fideuà de la Casa acompañada de alioli Fideuà de la Casa acompanyada d'all i oli	21,50€   
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>	20,50€
Arroz de Gamba roja, Calamar, Mejillones y Pulpo Arròs de Gamba vermella, Calamar, Musclos i Pop	25,00€   

**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	21,50€ 
Cazuela de arroz meloso de Montaña especial de la casa Cassola d'arròs melós de Muntanya especial de la casa	21,50€
Cazuela de arroz de Bogavante vivo Nacional al gusto (Mínimo 2 comensales) Cassola d'arròs de Llamàntol viu Nacional al gust (Mínim dos comensals)	35,00€   
Cazuela de arroz meloso de Rabo de Toro con Escalopa de Foie Cassola d'arròs melós de Cua de Bou amb Escalopa de Foie	22,50€ 

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 postre (Bola de helado, fruta del día o brownie) MENÚ INFANTIL (Per a infants fins a 10 anys) Està compost per un dels nostres plats combinats infantils i inclou un refresc i postre (Bola de gelat, fruita del dia o brownie)	17,50€
.....	
Canelones caseros, patatas fritas y croquetas de pollo Canelons casolans, patates fregides i croquetes de pollastre	15,50€   
Macarrones a la boloñesa, escalopines de pollo y patatas fritas Macarrons a la bolonyesa, escalopes de pollastre i patates fregides	15,50€  

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	16,50€
Meloso de Ternera estofada con setas sobre una suave Parmentier Trufada Melós de Vedella estofat amb Bolets sobre una suau Parmentier Trufada	21,50€  
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	22,50€  
Guiso de Albóndigas de Vaca Vieja madurada en su salsa Guisat de Mandonguilles de Vaca Vella madurada en la seva salsa	15,90€ 
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 rogit	20,90€
Pluma de Cerdo Ibérico al estilo Casa Fuster Ploma de Porc Ibèric a l'estil Casa Fuster <i>Filet de Pluma Ibèrica 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" (Mínimo 2 comensales. De temporada) Escudella catalana amb pilota, galets, cigrons de Llerona i carn d'olla (Mínim 2 comensals. De temporada)	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€  



LOS GUISOS
DEL YAYO


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 Tomahawk de Selecció de Boví major de Raça Pirenaica de 35/60 dies de Maduració <i>El Tomahawk 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>	72€/kg
T-BONE de Angus a la Parrilla con 35 días de Maduración T-BONE d'Angus a la Graella amb 35 dies de Maduració	68€/kg
Chuletón Premium de Vacuno Mayor, 35/60 días de Maduración "Chuletón" Premium de Boví Major, 35/60 dies de Maduració	68€/kg
Solomillo de Ternera a la Brasa 200g Filet de Vedella a la Brasa 200g	27,50€
Entrecot de Ternera a la Brasa con Patata al Caliu y Pimiento Asado Entrecot de Vedella a la Brasa amb Patata al Caliu i Pebrot Rostit	24,90€
Cebón de Buey Barroso Colorado 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>	54,00€
Churrasco a la brasa Xurrasco a la brasa	16,50€
Picaña al estilo Casa Fuster 500 gr (mínimo 2 personas) Picanya a l'estil Casa Fuster 500 gr (mínim 2 comensals)	18,00€/pp
Steak Tartar de Solomillo de Vaca madurada +45 días con Emulsión de Mostaza y Crujiente de Pan preparado en mesa Steak Tartar de Rellom de Vaca Madurada +45 dies amb Emulsió de Mostassa i Cruixent de Pa preparat a taula	28,00€ 

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

NUESTRA BRASA

Costilla de Cordero (Unidad) Costella de Xai (Unitat)	4,50€/u
¼ de Pollo de Granja a la Brasa ¼ de Pollastre de Granja a la Brasa	16,00€
Chuleta Ibérica a la Brasa de 500g Costella Ibèrica a la Brasa de 500g	20,00€
Pies de Cerdo a la Brasa Peus de Porc a la Brasa	15,90€
Butifarra de Payés a la Brasa Botifarra de Pagès a la Brasa	15,90€
Magret de Pato a la Brasa con Reducción de Frutos Rojos Casera Magret d'Ànec a la Brasa amb Reducció de Fruits Vermells Casolana	19,90€
Parrillada de Verduras a la Brasa acompañada de Romesco Casero Graella de Verdures a la Brasa acompañada de Romesco Casolà	19,50€ 
Hamburguesa Casa Fuster 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>	18,00€ 

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€
Verduretes fresques saltades / Verduritas frescas salteadas	5,50€
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	9,50€

NUESTRA ESENCIA

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€

CEPA 21 D.O. Ribera de Duero - 30,00€

CAN SUMOI D.O. Penedés - 25,00€

(Para otras opciones, consulte nuestra Carta de Vinos)

SEGUNDOS PLATOS

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 2 comensals)	54,00€
Ración de Cochinillo 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 Cochinillo 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€
Cochinillo 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€

ESPECIALIDAD DE LA CASA

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 de llet 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

EMILIO MORO Crianza D.O Ribera de Duero - 38.00€

Magnum EMILIO MORO Crianza D.O Ribera de Duero - 76.00€

(Para otras opciones, consulte nuestra Carta de Vinos)