

# 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 cochinitillo 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)**

# MENÚ LEHAZO

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)**

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'avocat** 

*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 verduretes 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)**

RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992