

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## DESCUBRE LA MASÍA

Nuestra gilda casera con olivas de kalamata y cebolleta encurtida sobre carpaccio de bonito marinado

Crujiente de pasta hojaldrada de hummus a las finas hierbas y huevas de arenques

Carpaccio de lomo bajo marinado con emulsión de mostaza, migas de pan y crujiente de parmesano

Espárrago verde braseado con holandesa y crujiente de guanciale

Rape a la brasa sobre crudité de mini verdura gratinado con muselina de ajo

Lingote de wagyu a la brasa

Delicias de pera tibia al vino con crema pastelera y helado de bergamota

Petits fours de la casa: macaron de lavanda y trufa de chocolate o catanias

### *Maridaje de vinos:*

Cava BRUT RESERVA HEREDAD Segura Viudas  
MIRANDA Chardonay DO PENEDES  
CEPA 21 DO RIBERA DEL DUERO  
NECTAR Pedro Ximenez DO JEREZ

50,00€ / Comensal (Mínimo 2 comensales)\*

\*Disponible a mesa completa todas las noches de lunes a domingo. Máximo 8 comensales.  
Cafés, licores, cervezas y refrescos no están incluidos en el menú

RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992

# MENÚ

# YAYO FUSTER

## DISFRUTA DE NUESTRAS ESPECIALIDADES

Pan de payés con tomate de rama

“Cap i pota” al estilo del Chef con consomé ibérico

Platillo de morcilla de Burgos con chistorra de Navarra

“Mongetes del ganxet” salteadas con pies de cerdo deshuesado y butifarra negra

Bol de ensalada verde con cebolleta tierna y vinagreta de mostaza



Cochinillo del Valle de los Pedroches al horno de leña con patatas enmascaradas

o

Lechazo al estilo Casa Fuster con pimiento del piquillo y espárrago verde



Arroz con leche tradicional

o

Torrija de la casa con helado de dulce de leche

45,00€ / Comensal (Mínimo 2 comensales)\*

\*Este Menú no incluye ningún tipo de bebida. Disponible todas las noches de lunes a domingo.

RESTAURANTES

## CASA FUSTER

DESDE 1992