



Cena de NOCHE BUENA

Menú 55.00€

ENTRANTES FRÍOS PARA COMPARTIR

Surtidos de ibéricos y quesos nacionales e internacionales
Paté de pollo con tostas al ajo y jengibre
Bombón de salmón

ENTRANTES CALIENTES PARA COMPARTIR

Surtido de croquetas del chef - Edición especial Navidad
Corazón de alcachofa relleno de bogavante y setas

PLATO A ESCOGER

Cochinillo del Valle de los Pedroches al estilo tradicional en el horno de leña con compota de manzana y reducción de sus jugos
Solomillo de ternera 160gr a la brasa con patata enmascarada y reducción de garnatxa
Suprema de corvina a la brasa sobre crema de marisco con mejillones, almejas y gambas rojas
Terrina de cordero con salteado de cuscús, verdura y reducción de sus jugos

POSTRE A DEGUSTAR

Mousse de chocolate Valhrona 70% con sorbete de fruta de la pasión
Petits fours: Surtido de turrone

BODEGA

Viña Equia D.O Rioja
Trus Roble D.O Ribera del Duero
Monople D.O Rueda Verdejo
Cava Raventós Roig



NOTA: Una mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio del menú. Los licores y refrescos no quedan incluidos. El menú incluye una botella cada 4 comensales, pan, aguas minerales, pan torrado, alioli, turrone, neulas y cafés. . SOLO SE ADMITEN RESERVAS CON PAGA Y SEÑAL DE 20€ POR PERSONA. Las mismas no serán retornadas.



Comida de NAVIDAD

Menú 55.00€

PARA PICAR

*Dúo de croquetón de jamón ibérico y de chuletón con steak tartar de carne madurada
Hummus de garbanzos con delicias de chistorra de navarra
Bombón de Salmón*

PRIMEROS A ESCOGER

*Arroz de montaña Casa Fuster con magret de pato, confit de pato, butifarra del Pagés y setas de temporada
Sopa de galets, relleno de carn d'olla y garbanzos de Llerona
Gran canelón de bogavante con setas fermentadas y crujiente de jamón ibérico de bellota
Milhojas de salmón marinado con aguacate, pepino y vinagreta de yogurt a la menta*

SEGUNDOS A ELEGIR

*Terrina de cordero lechal a baja temperatura, gratinado con alioli de pera caramelizada sobre
milhojas de patatas
Bacalao con sabores del mediterráneo, crema de pimiento escalivado, chutney de tomate sobre
boniato asado a la ceniza
Entrecot de 350gr a la brasa al gusto con saute de mini patas rosval al ajillo
Cochinillo del valle de los pedroches al estilo tradicional Casa Fuster*

POSTRE A DEGUSTAR

*Tronco de navidad con helado de turrón
Petits fours: Surtidos de turrón y neulas*

BODEGA

*Viña Eguia D.O Rioja
Trus Roble D.O Ribera del Duero
Monople D.O Rueda Verdejo
Cava Raventós Roig*

NOTA: Una mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio del menú. Los licores y refrescos no quedan incluidos. El menú incluye una botella cada 4 comensales, pan, aguas minerales, pan torrado, alioli, turrónes, neulas y cafés. . SOLO SE ADMITEN RESERVAS CON PAGA Y SEÑAL DE 20€ POR PERSONA. Las mismas no serán retornadas.





Comida de SAN ESTEBAN

Menú 55.00€

PARA PICAR

Calamar nacional salteado con cebolla caramelizada
Surtido de ibéricos con queso nacional e internacional con pan de cristal con tomate
Croquetón de cocido de la casa con pulled pork y mayonesa ibérica

PRIMERO A ESCOGER

Timbal de escalivada con queso de cabra caramelizada y cocktail de frutos secos y finas lonchas ibéricas
Gran canelón de rustido de bechamel trufado y crujiente de parmesano

SEGUNDO A ELEGIR

Cochinillo del Valle de los Pedroches al horno de leña con uvas moscatel y patatas a las cenizas de leña
Bacalao desalado a la manresana con espinacas salteado con piñones y ciruelas y gratinado con mousseline de ajo negro
Cilindro de cordero a baja temperatura sobre parmentier de calabaza y reducción de sus jugos con prunas y piñones
Entrecot de novillo 350gr al gusto (al roquefort, a la pimienta verde o con reducción de garnatxa)

POSTRE A DEGUSTAR

Tarteleta rellena de chocolate blanco con sorbete de mango y yogur
Petits fours: Surtido de neulas y turrone

BODEGA

Viña Equia D.O Rioja
Trus Roble D.O Ribera del Duero
Monople D.O Rueda Verdejo
Cava Raventós Roig



NOTA: Una mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio del menú. Los licores y refrescos no quedan incluidos. El menú incluye una botella cada 4 comensales, pan, aguas minerales, pan torrado, alioli, turrone, neulas y cafés. . SOLO SE ADMITEN RESERVAS CON PAGA Y SEÑAL DE 20€ POR PERSONA. Las mismas no serán retornadas.



Cena de NOCHE VIEJA

Menú 100.00€

ENTRANTES FRIOS

*Jamón ibérico de bellota al corte
Escalopa de foie a la plancha con reducción de Pedro Ximénez
Surtido de quesos nacionales e internacionales*

ENTRANTES CALIENTES

*Croquetón de chuletón con steak tartar
Brocheta de pulpo a la brasa al curry-coco
Gambas rojas a la sal (3 unidades por comensal)*

PARA EMPEZAR

Ensalada de mató con setas de cultivo y bogavante nacional con finas lonchas de jamón ibérico

SEGUNDO A ELEGIR

*Solomillo de ternera al rossini con patata trufada y reducción de sus jugos con espárragos verdes
al dente
Tronco de rodaballo con verduritas al papillote y pil pil en sus jugos*

POSTRE

*Sopa de chocolate blanco con sorbete de frambuesa con gelei de fruta de la pasión
Petits fours: Surtido de turrónes y neulas*

BODEGA

*Viña Eguia D.O Rioja
Trus Roble D.O Ribera del Duero
Monople D.O Rueda Verdejo
Cava Raventós Roig*





Comida de AÑO NUEVO

Menú 50.00€

PARA PICAR

Tosta de escalivada con burrata al pesto y romescada
Croquetón de cocidos de la casa con pulled pork y mayonesa de ajo negro
Surtidos de ibéricos y quesos nacionales e internacionales

PRIMERO A ESCOGER

Risotto de ceps trufado con virutas de foie gras y emulsión de azafrán
Ensalada tibia de pies de cerdo con vinagreta de miel y mostaza antigua con aceite de pistachos
Escudella

SEGUNDO A ELEGIR

Secreto ibérico al estilo "Fuster" flameado con coñac sobre setas salteadas al ajillo
Meloso de ternera sobre parmentier trufado, "rossinyols" y reducción de sus jugos
Entrecot de 300gr al gusto con atado de espárragos verdes y bacón
Cochinillo del valle de los pedroches al estilo tradicional al horno de leña con caliu y champiñones

POSTRE A DEGUSTAR

Cheesecake de la casa con queso manchego y coulis de frutos rojos, frambuesas y moras
Petits fours: Surtidos de turrón y neulas

BODEGA

Viña Eguia D.O Rioja
Trus Roble D.O Ribera del Duero
Monople D.O Rueda Verdejo
Cava Raventós Roig



NOTA: Una mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio del menú. Los licores y refrescos no quedan incluidos. El menú incluye una botella cada 4 comensales, pan, aguas minerales, pan torrado, alioli, turrónes, neulas y cafés. . SOLO SE ADMITEN RESERVAS CON PAGA Y SEÑAL DE 20€ POR PERSONA. Las mismas no serán retornadas.



Comida de REYES

Menú 45.00€

PARA PICAR

Duo de croquetones del chef: Croquetón de jamón ibérico de bellota y croquetón de chuletón con steak tartar

Milhojas de patatas bravas con salsa casera y crujiente de jamón ibérico

Bombón de salmón relleno de queso cremoso especiado con salsa de yogur, menta y pepino

Corazón de alcachofas salteadas con almejas y gambas con reducción de Jerez

Surtido de embutidos y quesos nacionales e internacionales con pan de cristal y tomate

SEGUNDO A ELEGIR

Pierna de cordero rustido al horno de leña con crema de ajo y reducción de sus jugos

Cochinillo del valle de los Pedroches al estilo tradicional al horno de leña con patata caliu y champiñones

Entrecot de novillo de 350gr al gusto con bulgur salteado con pasas y piñones

Suquet de pescado a la marinera con almejas, gambas rojas y mejillones de roca

POSTRE A DEGUSTAR

Mousse de yogur y maracuyá con sorbete de mango y frutos secos garrapiñados

Roscón de reyes

BODEGA

Viña Eguia D.O Rioja

Trus Roble D.O Ribera del Duero

Monople D.O Rueda Verdejo

Cava Raventós Roig

NOTA: Una mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio del menú. Los licores y refrescos no quedan incluidos. El menú incluye una botella cada 4 comensales, pan, aguas minerales, pan torrado, alioli, turrónes, neulas y cafés. . SOLO SE ADMITEN RESERVAS CON PAGA Y SEÑAL DE 20€ POR PERSONA. Las mismas no serán retornadas.





Menú INFANTIL

Menú 18.00€
24, 25 y 26 de diciembre

PRIMERO A ELEGIR

Canelones caseros del Yayo Fuster granitados al emmental

Arroz a la cubana con tomate y huevo frito

Macarrones a la boloñesa casera

SEGUNDO A ELEGIR

Butifarra de payés a la brasa con patatas fritas y kétchup

Hamburguesa especial del chef con patatas fritas y kétchup

Milanesa de pollo con patatas fritas y kétchup

POSTRE A ELEGIR

Pastel especial de chuches

Bola de helado de chocolate, fresa o vainilla con chuches

BEBIDA

Agua mineral o refresco

El menú infantil es hasta los 12 años

Es un menú por niño

NOTA: Una mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio del menú. Los licores y refrescos no quedan incluidos. El menú incluye una botella cada 4 comensales, pan, aguas minerales, pan torrado, alioli, turrónes, neulas y cafés. . SOLO SE ADMITEN RESERVAS CON PAGA Y SEÑAL DE 20€ POR PERSONA. Las mismas no serán retornadas.





Menú INFANTIL

Menú 25.00€
31 de diciembre

PRIMERO A ELEGIR

Canelones caseros del Yayo Fuster granitados al emmental

Arroz a la cubana con tomate y huevo frito

Macarrones a la boloñesa casera

SEGUNDO A ELEGIR

Butifarra de payés a la brasa con patatas fritas y kétchup

Hamburguesa especial del chef con patatas fritas y kétchup

Milanesa de pollo con patatas fritas y kétchup

POSTRE A ELEGIR

Pastel especial de chuches

Bola de helado de chocolate, fresa o vainilla con chuches

BEBIDA

Agua mineral o refresco

El menú infantil es hasta los 12 años

Es un menú por niño

NOTA: Una mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio del menú. Los licores y refrescos no quedan incluidos. El menú incluye una botella cada 4 comensales, pan, aguas minerales, pan torrado, alioli, turrónes, neulas y cafés. . SOLO SE ADMITEN RESERVAS CON PAGA Y SEÑAL DE 20€ POR PERSONA. Las mismas no serán retornadas.





CONDICIONES CASA FUSTER - ORIGINAL

- **Menús de grupo:** la reserva se considerará efectiva con la entrega de la paga y señal de 10€ por comensal. La totalidad de la comida deberá pagarse el día del evento. Habrá que avisar con antelación mínima de 72h los segundos platos.
- **Días 24 noche, 25, 26, 31 de diciembre, 01 y 06 de enero:** la reserva se considerará efectiva con la paga y señal de 20€ por comensal. La totalidad de la reserva deberá ser pagada 15 días antes del evento para el día 31 de diciembre.
- Traer **pastel** al restaurante desde el exterior implica la entrega del tiquet de compra del mismo para comprobar de donde proviene en caso de intoxicación. Además, se cobrará el servicio del mismo, 1€ por comensal.
- El importe de la factura **se abonará al fin del evento y nunca días posteriores.**
- El número de personas deberá confirmarse al Restaurante con una **antelación de 72 horas.** Los comensales acordados en ese momento serán los que el restaurante facturará. En el caso de que sea superior al confirmado, se facturará el nº real.
- En caso de **anulación** con una antelación superior a las 72 horas, las cantidades de dinero entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza, tampoco se devolverá la paga y señal y quedará a cuenta para la nueva fecha. En caso de anulación con una antelación inferior a las 72 horas, la paga y señal no se devolverá ni quedará a cuenta de la nueva fecha.
- La Empresa se reserva el derecho de variar la Sala del evento, por causas de fuerza mayor.
- La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones.
- **La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.**