



Menú de grupo 1

Precio: 35.00€

Promoción: 30.00€/comensal las noches de domingo a jueves (Excepto vísperas y festivos)

PARA PICAR

Sartén mixta de huevos estrellados especial de la casa
Chipirones de costa a la andaluza con mayonesa de cilantro y limón
Ensalada de creación con festival de brotes, tiras de mango tropical, queso fresco y mix de frutos secos a la vinagreta de frutos silvestres
Croquetas de jamón ibérico con alioli negro y virutas de jamón ibérico
Alcachofas salteadas con virutas de jamón ibérico y lascas de micuit de pato

SEGUNDO A ELEGIR

OPCIÓN A:

Parrillada de carne: 1/4 de pollo, panceta, chorizo, morcilla, churrasco de ternera y adobado, careta de cerdo, butifarra y pincho moruno (mesa completa)
Lomo de bacalao desalado a la holandesa sobre lecho de patata panadera y pimiento rojo asado

OPCIÓN B:

Pincho de merluza fresca de lonja con ajada gallega acompañado de milhojas de calabaza y calabacín y cremoso de coliflor asado
Entrecot de novillo de 250gr +25 días de maduración de vacuno mayor a la brasa
Meloso de ternera estofada a la Rioja con "rossinyols" sobre lecho de patata tenedor trufada
Costillar de cerdo ibérico a la barbacoa con champiñones y espárragos verdes

POSTRE A ELEGIR

Crema catalana
Sorbete de limón
Flan de huevo

BODEGA

Viña Eguia D.O Rioja
Monople D.O Rueda Verdejo
Cava Raventós Roig

Nota: La variación de vinos o cavas a otros de mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio del menú. Los licores, cafés y refrescos, no quedan incluidos en los menús. La bebida incluye una botella cada cuatro comensales. Menús disponibles partir de 8 personas. SOLO SE ADMITEN RESERVAS CON PAGAS Y SEÑAL DE 10€ POR COMENSAL.



Menú de grupo 2

Precio: **40.00€**

Promoción: 35.00€/comensal las noches de domingo a jueves (Excepto vísperas y festivos)

PARA PICAR

Revoltillo de ajetes tiernos y gambitas

Festival de brotes verdes con frutos rojos de la huerta, nueces caramelizadas y queso de Burgos a la vinagreta

Surtido de ibéricos con quesos nacionales e internacionales con mermelada de higos y picos de pan

Sartén mixta de huevos estrellados especial de la casa

Trio de croquetas de la casa: Butifarra negra con manzana caramelizada, jamón ibérico de bellota y pollo rustido

SEGUNDO A ELEGIR

Tataki de atún rojo sobre wok de verduritas salteadas con lluvia de sésamo

Solomillo ibérico noche y día con salsa española trufada y crema de foie gras con compota de manzana

Entrecot de ternera de 350gr a la parrilla vasca con atadito de mini zanahoria y espárragos verdes

Pierna de cordero rustido al estilo tradicional, en el horno de leña en su jugo

POSTRE A ELEGIR

Crema catalana

Sorbete de limón

Flan de huevo

BODEGA

Viña Eguia D.O Rioja

Monople D.O Rueda Verdejo

Cava Raventós Roig

Nota: La variación de vinos o cavas a otros de mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio del menú. Los licores, cafés y refrescos, no quedan incluidos en los menús. La bebida incluye una botella cada cuatro comensales. Menús disponibles partir de 8 personas. SOLO SE ADMITEN RESERVAS CON PAGAS Y SEÑAL DE 10€ POR COMENSAL.



Menú de grupo 3

Precio: 60.00€

Promoción: 55.00€/comensal las noches de domingo a jueves (Excepto vísperas y festivos)

PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota 100% al corte con pan de cristal con tomate
Ensalada de burrata con lonchas de jamón ibérico, higos deshidratados con olivada y vinagreta texturizada de piñones

Calamar de playa salteado con cebolla de Figueras caramelizada, ajo y perejil
Croquetones de chuletón con emulsión de ajo, steak tartar picante sobre patatas paja
Canelón de aguacate relleno de tartar de salmón con escalonia caramelizada y reducción de crema balsámica

Surtido de quesos nacionales e internacionales con mermelada de higos, frutos secos y picos de pan

SEGUNDO A ELEGIR

Paletilla de lechazo "Colear" al estilo tradicional Casa Fuster al horno de leña con sus verduritas glaseadas

Cochinillo del Valle de los Pedroches al horno de leña con caliu y champiñones
Solomillo de ternera a la brasa con escalopa de foie, reducción de Pedro Ximénez sobre milhojas de patata

Cola de rape de 450gr a la brasa con crema de gamba, almejas, pulpo y mejillones de roca

POSTRE A ELEGIR

Crema catalana
Sorbete de limón
Flan de huevo

BODEGA

Viña Eguia D.O Rioja
Monople D.O Rueda Verdejo
Cava Raventós Roig

Nota: La variación de vinos o cavas a otros de mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio del menú. Los licores, cafés y refrescos, no quedan incluidos en los menús. La bebida incluye una botella cada cuatro comensales. Menús disponibles partir de 8 personas. SOLO SE ADMITEN RESERVAS CON PAGAS Y SEÑAL DE 10€ POR COMENSAL.



Menú Vegano

Mismo precio que el menú escogido

PARA PICAR

Crujiente de berenjena con miel infusionado con romero y tomillo

Guacamole casero con palito de crudité de zanahoria y calabacín

Hummus de remolacha con lluvia de sésamo negro y nachos

Espárragos verdes a la brasa con champiñones y romescada

Milhojas de patata con coulis de tomate y curry madrás picante

PRIMER PLATO

Panzanella de tomate variada al pesto con crustones de pan al ajo

SEGUNDO PLATO

Arroz meloso trufado con verduras de temporada, setas y tirabeques

POSTRE A ELEGIR

Crema catalana

Sorbete de limón

Flan de huevo

BODEGA

Viña Eguia D.O Rioja

Monople D.O Rueda Verdejo

Cava Raventós Roig



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.
- 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 es 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.**