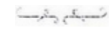


MENÚ GASTRONÓMICO



PRIMEROS / PRIMERS

PAN DE COCA CON JAMÓN BELLOTA
PA DE COCA AMB PERNIL GLA

RAVIOLIS DE MANGO FLAMBEADOS RELLENOS DE QUESO DE CABRA Y SALSA DE CURRY-COCO
RAVIOLIS DE MANGO FLAMEJAT FARCITS DE FORMATGE DE CABRA/ SALSA DE CURRI-COCO

CARPACCIO DE TERNERA CON VIRUTAS DE PARMESANO
CARPACCIO DE VEDELLA AMB ENCENALLS DE PARMESÀ

CANELONES DE PIES DE CERDO CON CEPES, TRUFA Y FOIE A LA SALSA DE OPORTO
CANELONS DE PEUS DE PORC AMB CEPES, TÓFONA I FOIE A LA SALSA DE PORTO

SEGUNDOS / SEGONS

ARROZ DE BOGAVANTE CON ALMEJAS Y GAMBAS
(ESTA RECETA LLEVA YA CON NOSOTROS MUCHO TIEMPO Y, POR TANTO, ES CONOCIDA POR NUESTRA CLIENTELA. MUCHAS SON LAS ALEGRIAS Y SATISFACCIONES QUE NOS HA DADO Y MUCHAS LAS FELICITACIONES CONCEDIDAS A VUESTRO CHEF. POR ELLO, POCO HAY QUE RESALTAR MÁS QUE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y LA EXPERIENCIA EN SU ELABORACIÓN)

ARRÓS DE LLAMANTOL AMB CLOISSES I GAMBES
(AQUESTA RECEPTA PORTA JA AMB NOSALTRES MOLT TEMPS I, PER TANT, ES CONEGUDA PER LA NOSTRA CLIENTELA. MOLTES SÓN LES ALEGRIES I SATISFACCIONS QUE ENS HA DONAT I MOLTES LES FELICITACIONS CONCEDIDES AL NOSTRE XEF PER AIXÒ, POC CAL RESSALTAR MÉS QUE LA QUALITAT DEL PRODUCTE I L'EXPERIÈNCIA EN LA SEVA ELABORACIÓ)

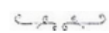
MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIE SOBRE NIDO DE PATATAS PAJA
MEDALLÓ DE RELLOM DE VEDELLA AL FOIE SOBRE NIU DE PATATES PALLA

POSTRES / POSTRE

DEGUSTACIÓN DE NUESTRO POSTRE ARTESANO
DEGUSTACIÓ DE LES NOSTRES POSTRES ARTESANES

BODEGA / CELLER

VINO TINTO RIBERA DEL DUERO
VINO TINTO RIOJA
VINO BLANCO VERDEJO
SUGERENCIA DEL ENCARGADO



45,00€ por comensal (mínimo 2 personas)

Per picar Para picar

RACIÓ DE CALAMAR NACIONAL A LA ROMANA 17.00 €

RACIÓ DE CALAMAR NACIONAL A LA ROMANA

CALAMARS A LA PLANXA AMB VERDURES SALTADES 17.50 €

CALAMARES A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS

CLOISSES A LA MARINERA 16.50 €

ALMEJAS A LA MARINERA

ESPÀRRECS BLADERS A LA BRASA AMB ROMESCO 9.95 €

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA BRASA CON ROMESCO

CARGOLS A LA LLAUNA 14.95 €

CARACOL "A LA LLAUNA"

PLATET DE BOTIFARRA NEGRA DE BURGOS I XISTORRA DE NAVARRA 9.95 €

PLATILLO DE MORCILLA DE BURGOS Y CHISTORRA DE NAVARRA

XAMPINYONS A LA BRASA 8.95 €

CHAMPIÑONES A LA BRASA

PEBROTS DEL PADRÓ 7.95 €

PIMIENTOS DEL PADRÓN

PATATES BRAVES A LA PLANXA ESPECIALITAT DEL XEF 7.95 €

PATATAS BRAVAS A LA PLANCHA ESPECIALIDAD DEL CHEF

CORS DE CARXOFA AMB ENCENALLS DE PERNIL I FOIE (DE TEMPORADA) 13.20 €

CORAZONES DE ALCACHOFA CON VIRUTAS DE JAMÓN Y FOIE (DE TEMPORADA)

XIPS DE CARXOFES DE TEMPORADA 13.20

CHIPS DE ALCACHOFAS DE TEMPORADA

FORMATGE VELL MANXEC CURAT EN OLI 12.90 €

QUESO VIEJO MANCHEGO EN ACEITE

FILET D'ANHOVA DEL CANTÀBRIC QUALITAT "DOBLE ZERO" SELECCIÓ DE LA CASA 30ª 16.00 €

FILETE DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CALIDAD "DOBLE CERO" SELECCIÓN DE LA CASA 30ª

El racó ibèric El rincón ibérico

ASSORTIMENT D'EMBOTITS IBÈRICS (Llonganissa, xoriço, "morcón", llom i formatge) 16.00€

SURTIDO DE CULARES IBÉRICOS (Salchichón, chorizo, morcón, lomo y queso)

CANYA DE LLOM 12.00 €

CAÑA DE LOMO

SALSITXÓ IBÈRIC 12.00 €

SALCHICHÓN IBÉRICO

PERNIL IBÈRIC PUR DE GLA 21.50 €

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA

Les nostres amanides

Nuestras ensaladas

AMANIDA CAPRESE 13,50 €

Amanida de tomàquet, mozzarella de búfala i alfàbrega

ENSALADA CAPRESE

Ensalada de tomate, mozzarella de búfala y albahaca

AMANIDA CRUIXENT DEL XEF 13,50 €

Fulla de roure barrejada amb ruca, enciam tradicional i canonges, acompanyada de taquets de formatge fresc, cruixent de pernil ibèric, pinyons, nous, margallons, blat de moro i cruixent de parmesà amanida amb reducció balsàmica de gerds

ENSALADA CRUJIENTE DEL CHEF

Hoja de roble mezclada con rúcula, lechuga tradicional y canónigos, acompañada de taquitos de queso fresco, crujiente de jamón ibérico, piniños, nueces, palmitos, maíz y crujiente de parmesano aderezada con reducción balsámica de frambuesas.

AMANIDA CASA FUSTER 13,50 €

Fulla de roure barrejada amb ruca, tomàquet, nous, panses, tonyina, pinyons, taquets de bacó temperat, formatge de cabra fos i reducció balsàmica de vinagre de Mòdena amb gerds.

ENSALADA CASA FUSTER

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 Mòdena con frambuesas.

Entrants freds

Entrantes fríos

RAVIOLIS DE MANGO FLAMEJAT FARCIT DE FORMATGE DE CABRA I SALSA DE CURRI-COCO 12.25 €

RAVIOLIS DE MANGO FLAMBEADO RELLENOS DE QUESO DE CABRA Y SALSA DE CURRY-COCO

CARPACCIO DE VEDELLA AMB ENCENALLS DE PARMESÀ 11.50 €

CARPACCIO DE TERNERA CON VIRUTAS DE PARMESANO

CANELÓ D'ALVOCAT FARCIT DE TARTAR DE SALMÓ AMB CEBA ESCALUNYA CAMEL·LITZADA AL BALSÀMIC 14.95 €

CANELÓN DE AGUACATE RELLENO DE TARTAR DE SALMÓN CON CEBOLLA ESCALONIA CAMELIZADA AL BALSÁMICO

ESCALIVADA TRADICIONAL AMB ANXOVES 11.95 €

ESCALIVADA TRADICIONAL CON ANCHOAS

ESQUEIXADA DE BACALLÀ TÍPICA DE LA CASA 12.90 €

ESQUEIXADA DE BACALAO TÍPICA DE LA CASA

MENÚ CLÁSICO

PRIMEROS/PRIMERS

SURTIDO DE EMBUTIDOS DE LAS TIERRAS ESPAÑOLAS
ASSORTIMENT D'EMBOTITS DE LES TERRES ESPANYOLES

PAN CON TOMATE
PA AMB TOMÀQUET

QUESO VIEJO MANCHEGO EN ACEITE
FORMATGE VELL MANXEC EN OLI

ANCHOAS DE LA CASA
ANXOVES DE LA CASA

REVOLTILLO DE SETAS
REMENAT DE BOLETS

ENSALADA CASA FUSTER
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

AMANIDA CASA FUSTER
FULLA DE ROURE BARREJADA AMB RUCA, TOMÀQUET, NOUS, PANSES, TONYINA, PINYONS, DAUS DE BACÓ TEMPLAT, FORMATGE DE CABRA FOS I REDUCCIÓ BALSÀMICA DE VINAGRE DE MÓDENA AMB GERDS

SEGUNDOS / SEGONS

SUQUET DE RAPE FRESCO DE LONJA CON ALMEJAS
SUQUET DE RAP FRESC DE LLOTJA AMB CLOÏSSES

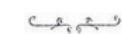
COCHINILLO O LE CHAZO AL HORNO DE LEÑA
PORQUET O CORDER DE LLET AL FORN DE LLENYA

POSTRES / POSTRES

DEGUSTACIÓN DE NUESTRO POSTRE ARTESANO
DEGUSTACIÓ DE LES NOSTRES POSTRES ARTESANES

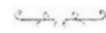
BODEGA / CELLER

VINO TINTO RIBERA DEL DUERO
VINO TINTO RIOJA
VINO BLANCO VERDEJO
SUGERENCIA DEL ENCARGADO



39,50€ por comensal (mínimo 2 personas)

MENÚ FUSTER



PER PICAR/ PARA PICAR

CORS DE CARXOFA AMB ENCENALLS DE PERNIL I FOIE (EN TEMPORADA)
CORAZONES DE ALCACHOFA CON VIRUTAS DE JAMÓN Y FOIE (EN TEMPORADA)

PLATET DE 'MORCILLA' 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

CARACOLES BOVER A LA LLAUNA
CARGOLS BOVER A LA LLAUNA

SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDOS A ELEGIR

"CHULETÓN" PREMIUM BOVÍ MAJOR 35/65 DIES DE MADURACIÓ - 65€/COMENSAL (min. 3 pax)
CHULETÓN PREMIUM VACUNO MAYOR 35/65 DÍAS DE MADURACIÓN - 65€/COMENSAL (min. 3 pax)

"CHULETÓN" SELECCIÓ BOVÍ MAJOR 25/35 DIES DE MADURACIÓ - 55€/COMENSAL (min. 2 pax)
CHULETÓN SELECCIÓN VACUNO MAYOR 25/35 DÍAS DE MADURACIÓN - 55€/COMENSAL (min. 2 pax)

"CHULETÓN" DE JÒNEC MADURAT PER LA CASA 25 DIES DE MADURACIÓ - 45€/COMENSAL (min. 2 pax)
CHULETÓN DE NOVILLO MADURADO POR LA CASA 25 DÍAS DE MADURACIÓN - 45€/COMENSAL (min. 2 pax)

ESPATLLA DE CORDER DE LLET AMB BOWL D'AMANIDA VERDA - 58€
PALETILLA DE LEHAZO CON BOWL DE ENSALADA VERDE - 58€

PORQUET DE SEGOVIA AMB BOWL D'AMANIDA VERDA - 55€
COCHINILLO DE SEGOVIA CON BOWL DE ENSALADA VERDE - 55€

POSTRES/ POSTRES

POSTRES RECOMANATS
POSTRES RECOMENDADOS

CELLER / BODEGA

VINO TINTO RIOJA
VINO TINTO RIBERA DEL DUERA
SUGERENCIA DEL ENCARGADO

Entrants calents

Entrantes calientes

CANELONS DE CUA DE BOU ESTOFAT AMB REDUCCIÓ DE SALSÀ PORTO I RATLLADURA DE FOIE GRAS 16.95 €
CANELONES DE RABO DE TORO ESTOFADO CON REDUCCIÓN DE SALSÀ OPORTO Y RALLADURA DE FOIE GRAS

REMENAT D'ALLS TENDRES I GAMBETES 9.95€
REVOLTILLO DE AJETES TIERNOS Y GAMBITAS

CANELONS DE PEUS DE PORC AMB CEPS, TÒFONA I FOIE A LA SALA D'OPORT 14.50 €
CANELONES DE PIES DE CERDO CON CEPES, TRUFA Y FOIE A LA SALA DE OPORTO

RISOTTO DE CEPS AMB PARMESÀ I FOIE 12.50 €
RISOTTO DE CEPS CON PARMESANO Y FOIE

CANELONS ELABORATS PEL XEF DE LA CASA 11.25 €
CANELONES ELABORADOS POR EL CHEF DE LA CASA

GRAELLADA DE VERDURES A LA BRASA (PEBROT VERMELL, ESPÀRRECS TANCADORS, XAMPINYONS, MAZORCA, TOMÀQUET ROSTIT, PASTANAGA, ALBERGÍNIA, CARBASSÓ I CEBÀ TENDRA) 17.50 €
PARRILLADA DE VERDURAS A LA BRASA (PIMIENTO ROJO, ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, CHAMPIÑONES, MAZORCA, TOMATE ASADO, ZANAHORIA, BERENJENA, CALABACÍN Y CEBOLLA TIERNA)

Coques d'oli. Massa mare al forn de llenya

Cocas de aceite. Masa madre al horno de leña

COCA TEMPLE

Formatge parmesà, xampinyons, pernil dolç, anxoves, bacó, tonyina i pebrot vermell 12,90€

COCA TEMPLO

Queso parmesano, champiñones, jamón york, anchoas, beicon, atún y pimiento rojo

COCA "SERRANITA"

Tac de llom, pebrot verd, pernil ibèric, olives negres i mescla tres formatges 12,90 €

COCA SERRANITA

Taco de lomo, pimiento verde, jamón ibérico, aceitunas negras y mezcla tres quesos

COCA CASA FUSTER

Beixamel de formatges, anxoves, albergínia, pebrot escalivat, olives negres, herbes provenzals i oli d'oliva verge 12,90 €

COCA CASA FUSTER

Bechamel de quesos, anchoas, berenjena, pimiento escalivado, aceitunas negras, hierbas provenzales y aceite de oliva virgen

Paelles destavellats

Sartenes de estrellados

PAELLA D'ESTRELLATS ALPINA 14.95€

SARTÉN DE ESTRELLADOS ALPINA

Le hemos dado un toque especial a nuestras sartenes... Esta sartén te confirmará el por qué te gustan tanto... Le hemos dado un toque especial con un salteado de jamón, beicon y pimientos fritos con una suave salsa de alioli.

PAELLA D'OU ESTAVELLAT AMB PATATES PALLA NATURALS FREGIDES AMB FOIE 17.00 €

SARTÉN DE HUEVO ESTRELLADO CON PATATAS PAJA NATURALES FRITAS CON FOIE

PAELLA D'OU ESTAVELLAT AMB PATATES PALLA NATURALS FREGIDES 13.90€

Saltada a triar amb pernil ibèric, 'morquilla' o mixta. (Paella individual)

SARTÉN DE HUEVO ESTRELLADO CON PATATAS PAJA NATURALES FRITAS

Salteada a elegir con jamón ibérico, morquilla o mixta. (Sartén individual)

OU D'ESTRUZ 120.00€

Paella familiar d'ou d'estruz estavellat amb patates palla naturals fregides amb pernil ibèric saltat, botifarra i pebrots verds (pera 5/6 persones) 120,00 €

HUEVO DE AVESTRUZ

Sartén familiar de huevo de avestruz estrellado con patatas paja naturales fritas con jamón ibérico salteado, morquilla y pimientos verdes (para 5/6 personas)

Per als nens. Plats únics

Para los niños. Platos únicos



MENÚ INFANTIL 10.00 €

Esta compost d'un dels nostres plats per nens i inclou un refresc i les postres-gominola (Tulipa de bola de gelat i llaminadures). Per a infants fins a 10 anys.

MENÚ INFANTIL

Está compuesto de uno de nuestros platos para niños e incluye un refresco y el chuche-postre (Tulipa de bola de helado y chuches). Para niños hasta 10 años.

ARRÒS A LA CUBANA, FILET DE PIT DE POLLASTRE I PATATES 8.50 €

Per a infants fins a 10 anys.

ARROZ A LA CUBANA, FILETE DE PECHUGA DE POLLO Y PATATAS

Para niños hasta 10 años.

CANELONS, PATATES I CROQUETES DE POLLASTRE 8.75 €

Per a infants fins a 10 anys.

CANELONES, PATATAS Y CROQUETAS DE POLLO

Para niños hasta 10 años.

MACARRONS BOLONYESA, ESCALOPES DE POLLASTRE I PATATES FREGIDES 8.50 €

Per a infants fins a 10 anys.

MACARRONES BOLOÑESA, ESCALOPINES DE POLLO Y PATATAS FRITAS

Para niños hasta 10 años.

Guisats del laio Fuster

Guisos del Yayo Fuster

CALDERETA DE XAI, RECEPTE ESPECIAL DEL IAIO FUSTER 16.75€

CALDERETA DE CORDERO, RECETA ESPECIAL DEL YA YO FUSTER

SALTAT DE PEUS DE PORC SENSE FEINA 14.60€

Amb foie a la salsa de Porto, ous ferrats i patates rostides

SALTEADO DE PIES DE CERDO SIN FAENA

Con foie a la salsa de Oporto, huevos fritos y patatas asadas

ESTOFAT DE CARN DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA 14.80€

Acompanyat d'ou ferrat i patates rostides

ESTOFADO DE TACO DE CARNE DE TERNERA CON SETAS DE TEMPORADA

Acompañado de huevo frito y patatas asadas

CAP I POTA CATALANA 10.25 €

CAP I POTA CAT A LANA

"CALLOS" DE LA CASA 10.25 €

CALLOS DE LA CASA

Per al peixater

Para el pescadero

BACALLÀ A LA LLAUNA 19.50 €

BACALAO "A LA LLAUNA"

BACALLÀ A LA SALSÀ DE CEPS 19.50 €

BACALAO A LA SALSÀ DE SETAS

BACALLÀ A LA MUSSOLINA D'ALL 19.50 €

BACALAO A LA MUSSOLINA DE AJO

SUQUET DE RAP FRESC DE LLOTJA AMB CLOISSES 21.50 €

SUQUET DE RAPE FRESCO DE LONJA CON ALMEJAS

LLUÇ DE LLOTJA AL GUST 13.20 €

Planxa, a la donostiarra o al forn Jospèr d'alzina

MERLUZA DE LONJA AL GUSTO

Plancha, Donostia o en horno Jospèr de encina

BACALLÀ A LA CATALANA AMB SAMFAINA I OUS FERRATS 19.50 €

BACALAO A LA CATALANA CON SANFAINA Y HUEVOS FRITOS

CALAMAR NACIONAL AL GUST 20.00 € / PEÇA

CALAMAR NACIONAL AL GUSTO 20.00 €/ LA PIEZA

DAURADA FRESCA 17.00€ / PEÇA

DORADA FRESCA

LLOBARRO FRESC 17,00€ / PEÇA

LUBINA FRESCA

Plats especials de la casa

Platos especiales de la casa

RELLOM DE BOU FARCIT DE CABRALES AMB BACÓ 27.95 €

SOLOMILLO DE BUEY RELLENO DE CABRALES CON BACON

TERRINA DE XAI CONFITAT SENSE FEINA, EN EL SEU SUC, SOBRE LLIT DE RODANXES DE PATATA 15.95€

TERRINA DE CORDERO CONFITADO SIN FAENA, EN SU JUGO, SOBRE LECHO DE PATATA PANADERA

HAMBURGUESA 250G R ESPECIAL CASA FUSTER 13.95 €

Elaborada pel nostre xef amb ou, bacó i ceba caramel-litzada

HAMBURGUESA 250G ESPECIAL CASA FUSTER

Elaborada por nuestro chef con huevo, beicon y cebolla caramelizada

MELÓS DE VEDELLA ESTOFADA AMB ROSSINYOLS SOBRE PARMENTIER TRUFADA 17.50 €

MELOSO DE TERNERA ESTOFADA CON "ROSSINYOLS" SOBRE PARMENTIER TRUFADA

CUA DE BOU ESTOFAT 17.50 €

RABO DE TORO ESTOFADO

Especialitats en porc ibèric

Especialidades en cerdo ibérico

PLOMA DE PORC IBÈRIC ESTIL CASA FUSTER 25.95 €

Filet de ploma ibèrica farcida de fines rodanxes de pernil de gla saltades en els seus encenalls i flamejada al conyac

PLUMA DE CERDO IBÉRICO ESTILO CASA FUSTER

Filete de pluma ibérica rellena de finas lonchas de jamón de bellota salteadas en sus virutas y flambeada al coñac

DAUETS DE PLOMA I PRESA IBÈRICA SALTATS AMB ALL I BITXO 16.90 €

DADITOS DE PLUMA Y PRESA IBÉRICA SALTEADOS CON AJO Y GUINDILLA

FILET DE SECRET IBÈRIC A LA BRASA 23.50 €

FILETE DE SECRETO IBÉRICO A LA BRASA

PLUMA IBÈRICA A LA BRASA 25.95 €

PLUMA IBÉRICA A LA BRASA

Calders i cassoles d'arròs

Calderos y cazuelas de arroz

CASSOLA D'ARRÒS CASA FUSTER 16.95 €/comensal

CAZUELA DE ARROZ CASA FUSTER

(Con carnes ibéricas, verduras y setas) Es una cazuela de arroz de sabores explosivos, de grano seco y de producto de alta calidad que le hará gozar de un plato diferente y exquisito. Un plato con personalidad propia y receta exclusiva que hemos elaborado para ustedes, combinado a través de nuestra experiencia e intuición para ofrecerles algo novedoso

ARRÓS DE MUNTANYA ESPECIAL DE LA CASA 15.75 €/comensal

ARROZ DE MONTAÑA ESPECIAL DE LA CASA

Conocida y experimentada receta en nuestra casa. Un auténtico gustazo y una mejor elección

ARRÓS DE LLAMANTOL AMB CLOISSES I GAMBES 25.00 €/comensal

ARROZ DE BOGAVANTE CON ALMEJAS Y GAMBAS

Esta receta lleva ya mucho tiempo con nosotros y, por tanto, es conocida por nuestra clientela. Muchas son las alegrías y satisfacciones que nos ha dado y muchas las felicitaciones concedidas a nuestro chef. Por ello, poco hay que resaltar más que la calidad del producto y la experiencia en su elaboración.

Paelles de la casa

Paellas de la casa

PAELLA D'ARRÒS CASA FUSTER 16.95 €/comensal

Aquesta paella és una creació pròpia de la qual esperem que sigui del seu grat. Combinem en aquesta recepta carns, verdures i fumets de gran concentració, que li donen un caràcter especial i un paladar exultant

PAELLA DE ARROZ CASA FUSTER

Esta paella es una creación propia de la que esperemos sea de su agrado. Combinamos en esta receta carnes, verduras y fumets de gran concentración, que le dan un carácter especial y un paladar exultante

FIDEUÀ DE LA CASA 18.25 €/comensal

FIDEUÁ DE LA CASA

ARRÒS DEL SENYORET 22.50 €/COMENSAL

ARROZ "DEL SENYORET"

PAELLA D'ARRÒS NEGRE AMB PEIX, MARISC I ALLIOLI 21.50 €/comensal

PAELLA DE ARROZ NEGRO CON PESCADO, MARISCO Y ALIOLI

PAELLA DE PEIX I MARISC 22.50 €/comensal

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO

La nostra brasa

Nuestra brasa

COSTELLA DE XAI 4.50€ / UNITAT

COSTILLA DE CORDERO 4.50 €/ UNIDAD

1/4 POLLASTRE DE GRANJA 12.95€

1/4 POLLO DE GRANJA

PEUS DE PORC A LA BRASA 12.95€

PIES DE CERDO A LA BRASA

CARETA O MORRO DE PORC 12.00€

CARETA O MORRO DE CERDO

BOTIFARRA NEGRA 13.75€

BUTIFARRA NEGRA

GALTA DE PORC A LA BRASA 12.95€

CARRILLADA DE CERDO A LA BRASA

XURRASCO DE VEDELLA 14.95€

CHURRASCO DE TERNERA

CONILL LLETÓ 16.95€

CONEJO LECHAL

BOTIFARRA DE PAGÈS A LA BRASA 14.95€

BUTIFARRA DE PAYÉS A LA BRASA

ENTRECOT DE VEDELLA 350G 24.50€

ENTRECOT DE TERNERA 350G

GRAELLADA DE CARN INDIVIDUAL 23.50€

Botifarra de pagès, cansalada viada, botifarró, xoriço, careta, botifarra negra i xai

PARRILLADA DE CARNE INDIVIDUAL

Butifara de payés, panceta, morcilla, chorizo, careta, botifarra negra y cordero

GRAELLADA DE CARN PER A 2 40.00€

¼ de pollastre, xai, cansalada viada, xoriço, botifarró, xurrasco de vedella, xurrasco de porc adobat, careta de porc, botifarra i broqueta moruna (per a 2 persones)

PARRILLADA DE CARNE PARA 2

¼ de pollo, cordero, panceta, chorizo, morcilla, churrasco de ternera, churrasco de cerdo adobado, careta de cerdo, botifarra y pincho moruno (para 2 personas)

GRAELLADA DE CARN PER COMPARTIR 69.95 €

Per a 4 / 5 persones

PARRILLADA DE CARNE PARA COMPARTIR

Para 4 / 5 personas

El nostre forn de llenya

Nuestro horno de leña

ESPATLLA DE XAI LLETÓ DE CASTELLA AL FORN DE LLENYA 26.90 €

PALETILLA DE LECHAZO DE CASTILLA AL HORNO DE LEÑA

GARRÍ LLETÓ DE SEGOVIA SENCER AL FORN DE LLENYA PER A 4/5 PERSONES 135.00 €

COCHINILLO LECHAL DE SEGOVIA ENTERO AL HORNO DE LEÑA PARA 4/5 PERSONAS

½ GARRÍ LLETÓ DE SEGOVIA AL FORN DE LLENYA PER A 3 PERSONES 65.00 €

½ COCHINILLO LECHAL DE SEGOVIA AL HORNO DE LEÑA PARA 3 PERSONAS

RACIÓ DE GARRÍ LLETÓ DE SEGOVIA AL FORN DE LLENYA 24.50 €

RACIÓN DE COCHINILLO LECHAL DE SEGOVIA AL HORNO DE LEÑA

Especialitat en Bou i Boví

Especialidad en Buey y Vacuno

RELLOM DE VEDELLA DEL PAÍS BASC DE RAÇA PIRINENCA D'ORIGEN 26.50€

SOLOMILLO DE TERNERA DEL PAÍS VASCO DE RAZA PIRENAICA DE ORIGEN

STEAK TARTAR CASA FUSTER 23.50 €

Elaborat amb la millor peça del rellom de vedella

STEAK TARTAR CASA FUSTER

Elaborado con la mejor pieza del solomillo de ternera

ENCEBALL DE BOU BARROSO COLORADO 28,95 €

Peça de carn de bou d'enceball de més de 48 mesos d'edat, de 30 dies de maduració

CEBÓN DE BUEY BARROSO COLORADO

Pieza de carne de buey cebado de más de 48 meses de edad, de 30 días de maduración

MITJANA SIDRERIA DE BOVÍ MAJOR, 15/25 DIES DE MADURACIÓ 48.50 €/ KG

CHULETÓN SIDRERFA DE VACUNO MAYOR, 15/25 DÍAS DE MADURACIÓN

MITJANA SELECCIÓ DE BOVÍ MAJOR, 25/35 DIES DE MADURACIÓ 53.50 €/ KG

CHULETÓN SELECCIÓN DE VACUNO MAYOR, 25/35 DÍAS DE MADURACIÓN

MITJANA PREMIUM DE BOVÍ MAJOR, 35/60 DIES DE MADURACIÓ 63.50 €/ KG

CHULETÓN PREMIUM DE VACUNO MAYOR, 35/60 DÍAS DE MADURACIÓN

TOMAHAWK 35/60 DIES DE MADURACIÓ DE SELECCIÓ BOVÍ MAJOR DE RAÇA PIRINENCA 70.00 €/ kg

El Tomahawk lruki emula a les antigues destrals de guerra que utilitzaven els indígenes, els Sioux de nord Amèrica. Està compost per l'ull de costella o mitjana juntament amb l'ós de la costella

TOMAHAWK DE SELECCIÓN DE VACUNO MAYOR DE RAZA PIRENAICA DE 35/60 DÍAS DE MADURACIÓN

El Tomahawk lruki emula a las antiguas hachas de guerra que usaban los indígenas, los Sioux de norte Amé-rica. Está compuesto por el ojo de chuleta o chuletón junto con el hueso de la costilla.