

# Menú de grupo 1

Precio: 38.00€

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

## PARA PICAR

Surtido de culares ibéricos (lomo, chorizo, salchichón y morcón)  
Ensalada de creación con festival de brotes, tiras de mango tropical, queso fresco y mix de frutos secos a la vinagreta de frutos silvestres  
Calamares de costa a la andaluza con mayonesa de cilantro y limón  
Alcachofas salteadas con virutas de jamón ibérico y lascas de micuit de pato  
Sartén mixta de huevos estrellados con jamón y morcilla, especialidad de la casa

## SEGUNDO A ELEGIR PREVIAMENTE (SE ESCOGE OPCIÓN A Ó B)

### OPCIÓN A:

Parrillada de carne: 1/4 de pollo, chorizo, churrasco de ternera y pincho moruno (**Mesa completa: Todos los comensales comerán Parrillada a excepción de quien quiera Bacalao**)  
Lomo de bacalao al gratén de ali oli sobre lecho de samfaina

### OPCIÓN B: (Cada comensal escoge su plato)

Entrecot de novillo de 250gr +25 días de maduración de vacuno mayor a la brasa  
Meloso de ternera estofada a la Rioja con setas de temporada y lecho de patata tenedor trufada  
Costillar de cerdo ibérico a la barbacoa con champiñones y espárragos verdes  
Lomo de bacalao al gratén de ali oli sobre lecho de samfaina

## POSTRE A ELEGIR

Crema catalana  
Sorbete de limón  
Tarta de queso

## BODEGA

Viña Eguia D.O Rioja / Monopole D.O Rueda Verdejo / Sangría de vino / Jarra de Cerveza 1L / Sangría de cava (Supl 5,00€)

*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.*

RESTAURANTES

# CASA FUSTER

DESDE 1992

— CASA FUSTER ORIGINAL —

# Menú de grupo 2

Precio: **44.00€**

## PARA PICAR

*Jamón ibérico con queso viejo en aceite*

*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*

*Sartén mixta de huevos estrellados de jamón ibérico y morcilla*

*Croquetón de chuletón madurado, especialidad de la casa (1 unidad por persona)*

## SEGUNDO A ELEGIR PREVIAMENTE

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

*Entrecot de ternera de 300gr sin hueso a la parrilla vasca con champiñones y espárragos verdes a la brasa*

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

## POSTRE A ELEGIR

*Crema catalana*

*Sorbete de limón*

*Tarta de queso*

## BODEGA

*Viña Eguia D.O Rioja*

*Monopole D.O Rueda Verdejo*

*Sangría de vino*

*Jarra de Cerveza 1L*

*Sangría de cava (Supl 5,00€)*

*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.*

RESTAURANTES

# CASA FUSTER

DESDE 1992

— CASA FUSTER ORIGINAL —

# Menú de grupo 3

Precio: 60.00€

## PARA PICAR

*Jamón ibérico de bellota 100% al corte con pan de cristal con tomate*  
*Ensalada 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)*  
*Calamar de playa salteado con cebolla de Figueras caramelizada, ajo y perejil*  
*Cazuela de gambas al ajillo*  
*Platillo de morcilla de Burgos y chistorra de Navarra*

## SEGUNDO A ELEGIR PREVIAMENTE

*Paletilla de Lechazo al tradicional 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*  
*Tournedó de rape a la brasa con crema de gamba, almejas, pulpo y mejillones de roca*

## POSTRE A ELEGIR

*Crema catalana*  
*Sorbete de limón*  
*Tarta de queso*

## BODEGA

*Vivanco Tinto*  
*Vivanco Blanco*  
*Ribera Trus Roble*

*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.*

RESTAURANTES

# CASA FUSTER

DESDE 1992

— CASA FUSTER ORIGINAL —

# *Menú Vegano*

*Mismo precio que el menú escogido*

## **PARA PICAR**

*Milhoja de patata con salsa de tomate*

*Croquetas de trompeta de la muerte*

*Guacamole casero con palito de crudité de zanahoria y calabacín*

## **PRIMER PLATO**

*Arroz meloso de verduras y setas*

## **SEGUNDO PLATO**

*Moussaka de berenjena rellena de tofu con crema de almendra y baba ganoush*

## **POSTRE A ELEGIR**

*Coulant de chocolate 100% vegano*

## **BODEGA**

*La misma que el menú escogido*

RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992

— CASA FUSTER ORIGINAL —

## **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.*

RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992

— CASA FUSTER ORIGINAL —