

Menú de grupo 1

Precio: 38.00€

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

PARA PICAR

Sartén mixta de huevos estrellados con jamón y morcilla, especialidad de la casa
Calamares 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 virutas de jamón ibérico
Alcachofas salteadas con virutas de jamón ibérico y lascas de micuit de pato

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 desalado a la holandesa sobre lecho de patata panadera y pimiento rojo asado

OPCIÓN B: (Cada comensal escoge su plato)

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 setas de temporada y lecho de patata tenedor trufada
Costillar de cerdo ibérico a la barbacoa con champiñones y espárragos verdes

POSTRE A ELEGIR

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Sorbete de limón
Flan de huevo

BODEGA

Viña Eguia D.O Rioja / Monopole 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.

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

— CASA FUSTER ORIGINAL —

Menú de grupo 2

Precio: **42.00€**

Promoción: 38.00€/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
Sartén mixta de huevos estrellados de jamón ibérico y morcilla*

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

SEGUNDO A ELEGIR PREVIAMENTE

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 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

Flan de huevo

BODEGA

Viña Equia D.O Rioja

Monopole 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.

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

— CASA FUSTER ORIGINAL —

Menú de grupo 3

Precio: 62.00€

Promoción: 58.00€/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 PREVIAMENTE

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
Monopole 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.

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

— CASA FUSTER ORIGINAL —

Menú Vegetariano

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

Sorbete de frambuesa con maracuyá

BODEGA

Viña Eguia D.O Rioja

Monople D.O Rueda Verdejo

Cava Raventós Roig

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 —