



RESTAURANTES

# CASA FUSTER



DESDE 1992

— CASA FUSTER ORIGINAL —


DESAYUNOS








# PRODUCTOS REGIONALES

<b>Queso Manchego For de Esgueva</b> Formatge Manxec Flor d'Esgueva	10,80€ 
<b>Queso curado en aceite</b> Formatge curat en oli	9,90€ 
<b>Lomo de caña ibérico</b> Llom de canya ibèric	7,50€
<b>Jamón ibérico puro de bellota</b> Pernil ibèric pur de gla	21,95€
<b>Surtido de culares ibéricos (salchichón, chorizo, morcón y lomo)</b> Assortiment de culars ibèrics (salsitxó, xoriço, "morcón" i llom)	10,50€













# A DEGUSTAR

<b>Steak tartar Casa Fuster (elaborado con la mejor pieza de solomillo de ternera)</b> Steak tartar Casa Fuster (elaborat amb la millor peça de rellom de vedella)	22,95€ 
---	---

# COCINA TRADICIONAL

<b>Costillar especial de cerdo ibérico</b> Costillar especial de porc ibèric	11,90€
<b>Salteado de pies de cerdo sin faena con foie a la salsa de Oporto, huevos fritos y patatas asadas</b> Saltejat de peus de porc sense feina amb foie a la salsa d'Oporto, ous fregits i patates rostides	8,90€ 
<b>Estofado de ternera con setas de temporada acompañado de huevo frito y patatas asadas</b> Estofat de vedella amb bolets de temporada acompanyat d'ous fregits i patates rostides	7,90€ 
<b>Caldereta de cordero especial de la casa</b> Caldereta de xai especial de la casa	9,90€ 
<b>Meloso de ternera estofado con parmentier trufado</b> Melós de vedella estofat amb parmentier trufat	12,90€ 
<b>Rabo de toro estofado</b> Cua de bou estofat	11,90€ 
<b>"Cap i pota" catalana</b> Cap i pota catalana	6,90€
<b>Callos de la casa</b> "Callos" de la casa	7,90€

## Taula d'al·lèrgens / Tabla de alérgenos:

 Peix / Pescado	 Ous / Huevos	 Fruits secs / Frutos secos
 Gluten / Gluten	 Sulfits / Sulfitos	 Lactosa / Lactosa
 Mostassa / Mostaza	 Crustaci / Crustáceo	 Sèsam / Sésamo
 Mol·lusc / Molusco	 Soia / Soja	 Picant / Picante

# ARROCES INDIVIDUALES

**Arroz de montaña especial de la casa** 12,90€  
Arròs de muntanya especial de la casa

# PARA SU ALMUERZO

**Judías blancas con butifarra** 9,50€  
Mongetes amb butifarra

**Huevos fritos con butifarra y judías blancas** 10,50€  
Ous fregits amb butifarra i mongetes

**Huevos fritos con beicon y patatas fritas** 8,70€  
Ous fregits amb bacó i patates fregides

**Judías blancas con butifarra negra o de payés y huevos fritos salteados con virutas de jamón ibérico** 11,50€  
Mongetes amb butifarra negra o de pagès i ous fregits saltats amb encenalls de pernil ibèric

**Loncheado de jamón ibérico templado sobre huevos fritos al ajo tierno con panceta y patatas** 9,95€  
Llescat de pernil ibèric temperat sobre ous fregits a l'all tendre amb cansalada viada i patates

**Tortilla individual de judías blancas con butifarra negra especial esparragada** 8,90€  
Truita individual de mongeta amb butifarra negra especial esparragada

**Hamburguesa 250g elaborada por nuestro chef con huevo, beicon, cebolla caramelizada y queso** 10,75€  
Hamburguesa 250g elaborada pel nostre xef amb ou, bacó, ceba caramel·litzada i formatge

# BUEY Y VACUNO

**Cebón de Buey Barroso Colorado (Pieza de carne de buey cebado +48 meses de edad y +30 días de maduración)** 27,50€  
Cebón de Bou Barroso Colorado (Peça de carn de bou encebat +48 mesos d'edat i +30 dies de maduració)

**Chuletón Sidrería (Vacuno mayor 15/25 días de maduración)** 43,50€/kg  
"Chuletón" Sidreria (Boví major 15/25 dies de maduració)

**Chuletón Selección (Vacuno mayor 25/35 días de maduración)** 53,50€/kg  
"Chuletón" Selecció (Boví major 25/35 dies de maduració)

**Chuletón Premium (Vacuno mayor 35/60 días de maduración)** 63,50€/kg  
"Chuletón" Premium (Boví major 35/60 dies de maduració)

**T-Bone 20/35 días de maduración (Corte americano donde confluyen solomillo y chuleta de lomo bajo)** 55,00€/kg  
T-Bone 20/35 dies de maduració (Tall americà on conflueixen el rel·lom i la costella de llom baix)

**Tomahawk 35/60 días de maduración de selección vacuno mayor raza Pirenaica** 60,00€/kg  
Tomahawk 35/60 dies de maduració de selecció boví major raça Pirenaica

# SARTÉN DE ESTRELLADOS








<b>Sartén individual de huevo estrellado con patatas fritas naturales a la paja salteadas con foie</b>	13,95€
Paella individual d'ou estavellat amb patates fregides palla amb foie	
<b>Sartén individual de huevo estrellado con patatas fritas naturales a la paja salteadas con pimientos verdes</b>	9,30€
Paella individual d'ou estavellat amb patates fregides palla amb pebrots verds	
<b>Sartén individual de huevo estrellado con patatas fritas naturales a la paja salteadas con morcilla extremeña</b>	11,95€
Paella individual d'ou estavellat amb patates fregides palla amb botifarra extremenya	
<b>Sartén individual de huevo estrellado con patatas fritas naturales a la paja salteadas con jamón ibérico</b>	11,95€
Paella individual d'ou estavellat amb patates fregides palla amb pernil ibèric	
<b>Huevo de Avestruz para 4/5 personas (Sartén familiar de huevo de avestruz estrellado con patatas fritas naturales a la paja salteadas con jamón ibérico, morcilla y pimientos)</b>	120,00€
Ou d'estruç per 4/5 persones (Paella familiar d'ou d'estruç estavellat amb patates fregides palla amb pernil ibèric, botifarra i pebrots)	

<b>Conejo lechal</b>	11,90€
Conill lletó	
<b>Butifarra de payés</b>	7,50€ ración / 4,10€ media ración
Botifarra de pagès	
<b>Costilla de cordero</b>	4,95€/u
Costella de xai	
<b>Michanas de cordero</b>	9,95€ ración / 5,95€ media ración
"Michanas" de xai	
<b>Solomillo de ternera Gallega</b>	26,50€
Filet de vedella Gallega	
<b>Entrecot de ternera 350g</b>	22,95€
Entrecot de vedella 350g	

# NUESTRA BRASA

<b>Chistorra</b> Xistorra	7,10€ ración / 3,90€ media ración
<b>Morcilla</b> Botifarra negra	6,90€ ración / 3,90€ media ración
<b>Chorizo</b> Xoriço	6,90€ ración / 3,50€ media ración
<b>Pinchos morunos</b> Broquetes morunes	3,90€/u
<b>Panceta de cerdo</b> Cansalda viada de porc	6,50€ ración / 3,90€ media ración
<b>Pies de cerdo</b> Peus de porc	7,25€ ración / 3,90€ media ración
<b>Morro de cerdo</b> Morro de porc	6,90€ ración / 3,50€ media ración
<b>Careta de cerdo</b> Careta de porc	6,90€ ración / 3,50€ media ración
<b>Butifarra negra especial</b> Botifarra negra especial	8,50€ ración / 4,50€ media ración
<b>Galta a la brasa</b> Galta a la brasa	4,95€/u
<b>Churrasco de cerdo adobado</b> Xurrasc de porc adobat	8,10€ ración / 4,50€ media ración
<b>Churrasco de ternera</b> Xurrasc de vedella	11,90€ ración / 5,75€ media ración


# BOCADILLOS ESPECIALES

<b>El Moruno (Bocadillo de pinchos morunos con queso cheddar, pimientos verdes asados y huevo frito en pan de coca)</b> El Morú (Entrepà de broquetes morunes amb formatge cheddar, pebrot verd rostit i ou fregit en pa de coca)	9,00€ 
<b>El Pepito (Pepito de ternera tradicional con pimiento verde asado, queso brie y láminas de jamón ibérico)</b> El Pepito (Pepito de vedella tradicional amb pebrot verd rostit, formatge brie i llàmines de pernil ibèric)	9,00€ 
<b>La Bomba (Pan de coca con morcilla de cebolla, finas lonchas de jamón ibérico, pimientos y huevo frito a punto de estrellar... Está claro que es explosivo y solo para atrevidos... ¡Lo vas a flipar!)</b> La Bomba (Pa de coca amb botifarra de ceba, pernil ibèric, pebrots i ou fregit a punt d'estavellar... Està clar que és explosiu i només per a atrevits... Al·lucinaràs!)	9,50€ 
<b>Bocadillo de atún con salsa tártara, pimientos del piquillo, maíz y lechuga</b> Entrepà de tonyina amb salsa tàrtara, pebrots del piquillo, blat de moro i enciam	8,50€ 
<b>Bocadillo de pechuga de pollo con salsa brava, pimientos y queso idiazábal</b> Entrepà de pit de pollastre amb salsa brava, pebrots i formatge idiazábal	9,50€ 
<b>El Bocadillo (Pan de coca tostado con beicon braseado, queso fundido, loncheado de jamón ibérico y fina hamburguesa especial de la casa con cebolla caramelizada)</b> "El Bocadillo" (Pa de coca torrat amb bacó brasejat, formatge fos, pernil ibèric i fina hamburguesa especial de la casa amb ceba caramel·litzada)	11,50€ 
<b>La Castaña (Pan de coca con beicon braseado, finas lonchas de jamón ibérico, queso brie fundido y huevo frito a punto de estrellar)</b> "La Castaña" (Pa de coca amb bacó brasejat, pernil ibèric, formatge brie fos i ou fregit a punt d'estavellar)	10,90€ 






# HORNO DE LEÑA

<b>Paletilla de lechazo al horno de leña</b> Espatlla de xai lletó al forn de llenya	26,90€
<b>Cochinillo entero lechal al horno de leña (para 4/5 personas)</b> Garrí sencer lletó al forn de llenya (per 4/5 persones)	135,00€
<b>1/2 cochinillo lechal al horno de leña (para 3 personas)</b> 1/2 garrí lletó al forn de llenya (per 3 persones)	65,00€
<b>Ración de cochinillo lechal al horno de leña</b> Ració de garrí lletó al forn de llenya	24,50€

# CERDO IBÉRICO

<b>Pluma ibérica Casa Fuster rellena de lonchas de jamón de bellota salteadas en sus virutas y flambeada al coñac</b> Ploma ibèrica Casa Fuster farcida de pernil ibèric de gla saltades en els seus encenalls i flamejada al conyac	25,95€ 
<b>Presa ibérica a la brasa</b> Presca ibèrica a la brasa	19,95€
<b>Daditos de pluma y presa ibérica salteados con ajo y guindilla</b> Dauets de ploma i presa ibèrica saltats amb all i vitet	16,90€
<b>Filete de secreto ibérico a la brasa</b> Filet de secret ibèric a la brasa	23,50€
<b>Pluma ibérica a la brasa tradicional</b> Ploma ibèrica a la brasa tradicional	23,50€

# NUESTROS BACALAO S

<b>Bacalao a la catalana con sanfaina y huevos fritos</b> Bacallà a la catalana amb samfaina i ous fregits	13,75€  
<b>Bacalao a la donostia</b> Bacallà a la donostia	13,75€ 
<b>Bacalao a la salsa de ceps</b> Bacallà a la salsa de ceps	13,75€  
<b>Bacalao a la vizcaína</b> Bacallà a la vizcaína	13,75€ 