

Carta Take away

Take
away

Seguint la premissa de donar el millor servei als nostres clients i adaptant-nos a les circumstàncies que estem vivint, ens alegra inaugurar el nou servei de menjar per recollir i a domicili, perquè pugueu seguint gaudint de la nostra gastronomia preparada amb l'amor i cura que ens caracteritza....bon profit!!!!

Comandes: Sempre fer la comanda per telèfon abans de passar a recollir (no es pot demanar directament, tret que sigui cafè o beguda de servei ràpid)

Telèfon: 93 589 34 45 o 610 18 61 47

Recollida de la comanda en el restaurant

Adreça: Av. Corts Catalanes, s/n. Sant Cugat del Vallès - 08173 (Barcelona)

Horari: Dilluns a Diumenge migdia (12:30h-15:00h// 20:00h-22:30h)



ENTRANTS / ENTRANTES

| | |
|--|---------|
| Assortiment de croquetes especials del iaio Fuster (8 unitats) Surtido de croquetas especiales del Yayo Fuster (8 unidades) | 9,00 € |
| Caragols a la llauna tradicionals Caracoles "a la llauna" tradicionales | 12,00 € |
| Escalivada amb anxoves del Cantàbric 00 i ventresca de tonyina amb vinagreta de mostassa antiga Escalivada con anchoas del Cantábrico 00 y ventresca de atún con vinagreta de mostaza antigua | 12,00 € |
| Tataki de tonyina amb mermelada de tomàquet i ceba cruixent Tataki de atún con mermelada de tomate y cebolla crujiente | 13,00 € |
| Canaló d'alvocat farcit de tartar de salmó amb escalunyes caramel·litzades Canelón de aguacate relleno de tartar de salmón con escalonias caramelizadas | 12,50 € |
| Raviolis de magret amb salsa espanyola i encenalls de foie Raviolis de magret con salsa española y virutas de foie | 11,50 € |
| Canelons de la Masia Canelones de la Masía | 8,00 € |
| Gran Caneló de cua de Bou Gran Canelón de Rabo de Toro | 12,00 € |
| Saltat de verdures fresques de temporada amb ou poché i escuma de romesco Salteado de verduras frescas de temporada con huevo poché y espuma de romesco | 12,00 € |
| Patates Braves tradicionals amb la nostra Salsa Brava Patatas Bravas tradicionales con nuestra Salsa Brava | 7,50 € |

Casa Fuster
MASIA SANT CUGAT

ARROSSOS (min. 2 persones) / ARROCES (min. 2 personas)

| | |
|---|---------|
| Arròs de muntanya tradicional de la casa Arroz de montaña tradicional de la casa | 15,00 € |
| Paella Marinera de Marisc Paella Marinera de Marisco | 16,00 € |
| Arròs melós de verduretes, bolets i tòfona Arroz meloso de verduritas, setas y trufa | 14,00 € |
| Fideuà Marinera Fideuà Marinera | 16,00 € |

ROSTITS AL FORN DE LLENYA / ASADOS AL HORNO DE LEÑA

| | |
|--|----------|
| Espatlla de xai lletó d'Aranda de Duero Paletilla de lechazo de Aranda de Duero | 22,00 € |
| Ració de garrí del Valle de los Pedroches Ración de cochinillo del Valle de los Pedroches | 22,00 € |
| ½ garrí del Valle de los Pedroches ½ cochinillo del Valle de los Pedroches | 65,00 € |
| Garrí sencer del Valle de los Pedroches Cochinillo entero del Valle de los Pedroches | 120,00 € |

SEGONS / SEGUNDOS

| | |
|---|---------|
| Cua de bou estofada a l'antiga Rabo de toro estofado a la antigua | 15,00 € |
| Llom de bacallà amb Xamfaina Lomo de bacalao con Samfaina | 15,00 € |
| Melós de vedella estofada al Rioja i saltat de bolets amb canel de parmentier trufat Meloso de ternera estofado al Rioja y salteado de setas con canel de parmentier trufada | 15,00 € |
| Calamar nacional saltat amb ceba de Figueres confitada Calamar nacional salteado con cebolla de Figueras confitada | 14,00 € |
| "Callos" tradicionals de laio Fuster "Callos" tradicionales del Yayo Fuster | 10,00 € |

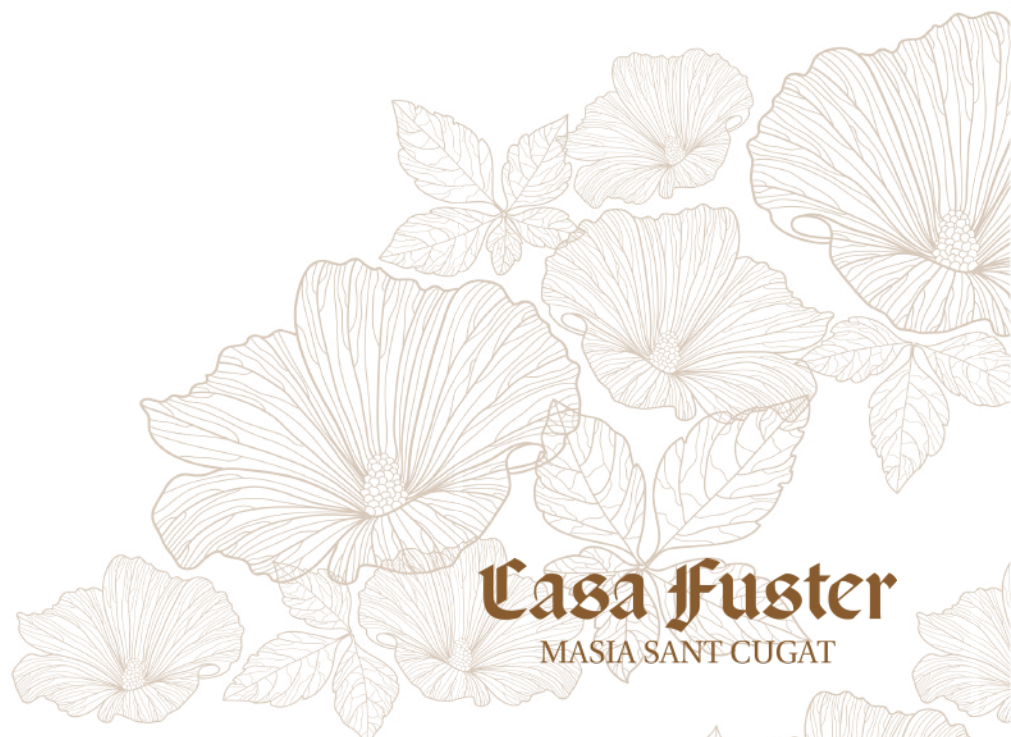
Take
away

LA NOSTRA BRASA / NUESTRA BRASA

| | |
|---|--------------|
| Cuixa de pollastre de Pagès desossat Muslo de pollo de Payés deshuesado | 10,00 € |
| Botifarra Ibèrica amb mongetes del Ganxet Butifarra Ibérica con judías del Ganxet | 10,00 € |
| Costelles de xai (3 peces) Costillas de cordero (3 piezas) | 12,00 € |
| Ploma a l'estil Casa Fuster farcida de pernil ibèric i flamejada al conyac (min 2 pax) Pluma al estilo Casa Fuster rellena de jamón ibérico y flambeada al coñac (mín 2 pax) | 22,00 € p.p. |
| "Chuletón Premium" boví major 35/60 dies de maduració (1.200 kg aprox. 2-3 pers.) "Chuletón Premium" vacuno mayor 35/60 días de maduración (1.200 kg aprox. 2-3 pers) | 60,00 € |
| Filet de bou amb Salsa Café de París Solomillo de buey con Salsa Café de París | 22,00 € |

POSTRES / POSTRES

| | |
|---|--------|
| Cheesecake artesà de la iaia Angustias Cheesecake artesano de la Yaya Angustias | 6,50 € |
| Tarta Tatin feta a casa amb la seva crema de Vainilla Tarta Tatin hecha en casa con su crema de Vainilla | 6,50 € |
| Red Velvet artesà farcit de crema de formatge Red Velvet artesano relleno de crema de queso | 6,00 € |



Casa Fuster
MASIA SANT CUGAT

MENÚ TAPES / MENÚ TAPEO (mín. 2 personas)

Per compartir / Para compartir:

- Croquetes de calçots / Croquetas de Calçots
- Patates Braves tradicionals amb la nostra salsa / Patatas Bravas tradicionales con nuestra Salsa Brava
- "Callos" tradicionals del iaio Fuster / "Callos" tradicionales del Yayo Fuster
- Ensalada russa cassolana / Ensaladilla rusa artesana
- Musclos al Bloody Mary amb llagostins de Sant Carles / Mejillones al Bloody Mary con langostinos de Sant Carles

Begudes / Bebidas

- Refresc / Refresco (1 por persona)
- Cervesa / Cerveza (1 por persona)
- Vi negre Añares D. O. Rioja / Vino tinto Añares D. O. Rioja (supl. 3 €)
- Vi blanc Calinda Verdejo D.O. Roda / Vino Blanco Calinda Verdejo D.O. Rueda (Supl. 3€)
- Cava Mas Pericot / Cava Mas Pericot (Supl. 3 €)

Preu per persona / Precio por persona : 20 € IVA Incl.

MENÚ ARROS / MENÚ ARROZ (mín. 2 personas)

Primer plat Pica pica / Primer plato Pica pica:

- Croquetes de calçots / Croquetas de Calçots
- Patates Braves tradicionals amb la nostra salsa / Patatas Bravas tradicionales con nuestra Salsa Brava
- "Callos" tradicionals del iaio Fuster / "Callos" tradicionales del Yayo Fuster
- Ensalada russa cassolana / Ensaladilla rusa artesana
- Musclos al Bloody Mary amb llagostins de Sant Carles / Mejillones al Bloody Mary con langostinos de Sant Carles

Segon plat / Segundo Plato (mín 2 personas)

- Paella de Marisc / Paella de Marisco
- Arròs de muntanya tradicional de la casa / Arroz de montaña tradicional de la casa
- Arròs melós de verduretes, bolets i tòfona / Arroz meloso de verduritas, setas y trufa
- Fideuà Marinera / Fideuá Marinera

Begudes / Bebidas

- Refresc / Refresco (1 por persona)
- Cervesa / Cerveza (1 por persona)
- Vi negre Añares D. O. Rioja / Vino tinto Añares D. O. Rioja (supl. 3 €)
- Vi blanc Calinda Verdejo D.O. Roda / Vino Blanco Calinda Verdejo D.O. Rueda (Supl. 3€)
- Cava Mas Pericot / Cava Mas Pericot (Supl. 3 €)

Preu per persona / Precio por persona: 25 € IVA Incl.

MENÚ CHULETÓN (mín. 2 personas)

Primer plat Pica pica / Primer plato Pica pica:

- Croquetes de calçots / Croquetas de Calçots
- Patates Braves tradicionals amb la nostra salsa / Patatas Bravas tradicionales con nuestra Salsa Brava
- "Callos" tradicionals del iaio Fuster / "Callos" tradicionales del Yayo Fuster
- Ensalada russa cassolana / Ensaladilla rusa artesana
- Musclos al Bloody Mary amb llagostins de Sant Carles / Mejillones al Bloody Mary con langostinos de Sant Carles

Segon Plat / Segundo Plato

Chuletón Selecció" boví major 25/35 dies de maduració (1,200 kgs aprox.) / Chuletón Selección" vacuno mayor 25/35 días de maduración (1,200 kgs aprox.)

Begudes / Bebidas

- Refresc / Refresco (1 por persona)
- Cervesa / Cerveza (1 por persona)
- Vi negre Añares D.O. Rioja / Vino Tinto Añares D.O. Rioja (1 botella cada 2 personas)
- Vi negre Ramon Bilbao Edició Limitada D.O. Rioja / Vino Tinto Ramon Bilbao Edición Limitada D.O. Rioja (1 botella cada 2 personas) (Supl. 4 €)

Preu per persona / Precio por persona: 40 € IVA Incl.

MENÚ ASADO (mín. 2 personas)

Primer plat Pica pica / Primer plato Pica pica:

- Croquetes de calçots / Croquetas de Calçots
- Patates Braves tradicionals amb la nostra salsa / Patatas Bravas tradicionales con nuestra Salsa Brava
- "Callos" tradicionals del iaio Fuster / "Callos" tradicionales del Yayo Fuster
- Ensalada russa cassolana / Ensaladilla rusa artesana
- Musclos al Bloody Mary amb llagostins de Sant Carles / Mejillones al Bloody Mary con langostinos de Sant Carles

Segon plat a escollir / Segundo Plato a escoger:

Espatlla de corder de llet d'Aranda de Duero / Paletilla de lechazo de Aranda de Duero
Ració de "cochinillo" del Valle de los Pedroches / Ración de cochinillo del Valle de los Pedroches

Begudes / Bebidas

Refresc / Refresco (1 por persona)

- Cervesa / Cerveza (1 por persona)
- Vi negre Añares D.O. Rioja / Vino Tinto Añares D.O. Rioja (1 botella cada 2 personas)
- Vi negre Ramon Bilbao Edició Limitada D.O. Rioja / Vino Tinto Ramon Bilbao Edición Limitada D.O. Rioja (1 botella cada 2 personas) (Supl. 4 €)

Preu per persona / Precio por persona: 40 € IVA Incl.