



Carta

Casa Fuster Masia Sant Cugat

PER PICAR / PARA PICAR

Milfulles de patata brava amb all i oli negre, maionesa d'ají groc i salsa brava / Milhojas de patata brava con alioli de ajo negro, mayonesa de ají amarillo y salsa brava

Roll de steak tartar amb emulsió agra de mostassa / Roll de steak tartar con emulsión agria de mostaza

Pa de brioix farcit de cua de bou amb guacamole i "pico de gallo" / Pan de brioche relleno de rabo de toro con guacamole y pico de gallo

Croquetó de "chuletón" amb steak tartar de carn madurada / Croquetón de chuletón con steak tartar de carne madurada

Cruixent de "torrezno" de Soria amb guacamole / Crujiente de torrezno de Soria con guacamole

Gambes a l'allet / Gambas al ajillo

Calamar saltejat amb ceba caramel·litzada / Calamar salteado con cebolla caramelizada

Pernil ibèric de gla / Jamón ibérico de bellota

"Cecina de León" / Cecina de León

Assortiment de formatges nacionals i internacionals / Surtido de quesos nacionales e internacionales

Cargols a la llauna amb all i oli / Caracoles "a la llauna" con alioli

Anxoves del Cantàbric sobre pa de vidre amb tomàquet / Anchoas del Cantábrico sobre pan de cristal con tomate

ENTRANTS / ENTRANTES

Paccheri gragnano a la carbonara amb guanciale i rovell curat / Paccheri gragnano a la carbonara con guanciale y yema curada

Favetes baby saltejades amb pernil i foie / Habitas baby salteadas con jamón y foie

Caneló de carbassó farcit de salmó i ricotta especiada / Canelón de calabacín relleno de salmón y ricotta especiada

Amanida de llamàntol nacional / Ensalada de bogavante nacional

Sopa de peix amb semi esferes de gambes i cremós de patata al safrà / Sopa de pescado con semi esferas de gambas y cremoso de patata al azafrán

Escudella catalana amb pilota, galets, cigrons de Llerona i carn d'olla / Escudella catalana con pelota, galets, garbanzos de Llerona y "carn d'olla" (min. 2 pax)

Amanida tèbia de formatge de cabra caramel·litzada, nous i verdures "al dente" / Ensalada tibia de queso de cabra caramelizada, nueces y verduras al dente

Amanida tèbia de magret d'ànec amb bolets de cultiu i pernil d'ànec amb vinagreta de fruits secs / Ensalada tibia de magret de pato con setas de cultivo y jamón de pato con vinagreta de frutos secos

Fabada asturiana, mínim 4 comensals (Per encàrrec) / Fabada asturiana, mínimo 4 comensales (por encargo)

Rovell d'ou curat amb bolets i ceps saltejats amb fines tires de papada ibèrica / Yemas de huevo curado con setas y ceps salteadas con finas lonchas de papada ibérica


Al·lèrgens / Alérgenos:





Menú del Mar


Mínimo 2 comensales

PER PICAR / PARA PICAR


Anxoves del Cantàbric en salaó sobre pa amb tomàquet i AOVE 
Anchoas del Cantábrico en salazón sobre pan con tomate y AOVE

Carpaccio de salmó amb emulsió d'alvocat 
Carpaccio de salmón con emulsión de aguacate

Calamar nacional saltat amb ceba confitada 
Calamar nacional saltado con cebolla confitada

Amanida de ventresca de tonyina i tomàquet 
Ensalada de ventresca de atún y tomate

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Peix del dia (peça sencera) a la graella basca amb refregit a la donostiarra i guarnició de verduretes saltejades 
Pez del día (pieza entera) a la parrilla vasca con refreído a la donostiarra y guarnición de verduritas salteadas

POSTRE CASOLÀ A ESCOLLIR / POSTRE CASERO A ELEGIR

Recomanació del nostre cambrer
Recomendación de nuestro camarero

CELLER / BODEGA

Vi blanc MARIETA Albariño D.O. Rias Baixas


Menú Fuster

Mínimo 2 comensales

PER PICAR / PARA PICAR

Cassola de faves saltejades amb pernil i foie
Cazuela de habitas salteadas con jamón y foie

Platet de butifarró 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

Cargols bover a la llauna
Caracoles bover a la lata

SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDO A ESCOGER

Ració de garrinet de la Vall dels Pedroches a l'estil tradicional
Ración de cochinillo del Valle de los Pedroches al estilo tradicional

Espatleta de lletó al forn de llenya amb xampinyons i patata caliu
Paletilla de lechazo al horno de leña con champiñones y patata caliu

“Chuletón” premium de +45 dies de maduració 1200gr aprox - Mínim 2 comensals
Chuletón premium de +45 días de maduración 1200gr aprox - Mínimo 2 comensales

POSTRE CASOLÀ A ESCOLLIR / POSTRE CASERO A ELEGIR

Recomanació del nostre cambrer
Recomendación de nuestro camarero

CELLER / BODEGA

Vi negre VIVANCO Crianza D.O Ca Rioja (100% Tempranillo)

DELICATESES DE LA CASA / DELICATESES DE LA CASA

Al·lèrgens / Alérgenos:

Rellom rossini amb patata al romaní, reducció dels seus suc i escalopa de foie /
Solomillo rossini con patata al romero, reducción de sus jugos y escalopa de foie



Carpaccio de Wagyu amb kumquats, salsa de miso i caviar Beluga (120 grams) /
Carpaccio de Wagyu con kumquats, salsa de miso y caviar Beluga (120 gramos)



Garrí al forn de llenya tradicional Casa Fuster / Cochinillo al horno de leña tradicional
Casa Fuster



Espatlla de lletó al forn de llenya en el seu suc / Paletilla de lechazo al horno de leña en su jugo



Filet de cangur amb parmentier especiat i cruixent d'arròs ibèric / Filete de canguro
con parmentier especiado y crujiente de arroz ibérico



Hamburguesa d'angus de 200gr amb salsa hoisin, “jalapeños”, bacó i guacamole en pa de brioix / Hamburguesa de angus de 200gr con salsa hoisin, jalapeños, bacon y guacamole en pan de brioche



Rellom de porc a baixa temperatura amb all negre i salsa de vi negre sobre patata emmascarada / Solomillo de cerdo a baja temperatura con ajo negro y salsa de vino tinto sobre patata enmascarada



Entranya de bou a la brasa amb relish sobre milfulls de patata / Entraña de buey a la brasa con relish sobre milloja de patata

Suprema d'au farcida de carn sobre crema cremada de coco i verdures / Suprema de ave relleno de carne sobre crema quemada de coco y verduras

Steak tartar de rellom de vaca madurada +45 dies amb emulsió de mostassa i cruixent de pa / Steak tartar de solomillo de vaca madurada +45 días con emulsión de mostaza y crujiente de pan



Pregunti al nostre personal pel suggeriment del dia / Pregunte a nuestro personal por la sugerencia del día

ARROSSOS A LA LLENYA / ARROCES A LA LEÑA

Al·lèrgens / Alérgenos:

Arròs de conill amb cargols i emulsió d'all negre al romaní / Arroz de conejo con caracoles y emulsión de ajo negro al romero



Arròs de gamba vermella, calamar, musclos i pop amb maionesa de safrà / Arroz de gamba roja, calamar, mejillones y pulpo con mayonesa de azafrán



Arròs socarrat d'ibèric amb carpaccio de peus de porc i cap i pota / Arroz socarrat de ibérico con carpaccio de pies de cerdo y "cap i pota"



Arròs melós de verdures, bolets de cultiu i burrata / Arroz meloso de verduras, setas de cultivo y burrata



Fideuà a la marinera de la casa / Fideuá a la marinera de la casa



Arròs de llamàntol al gust / Arroz de bogavante al gusto



DELÍCIES DEL MAR / DELICIAS DEL MAR

Al·lèrgens / Alérgenos:

Filet de turbot amb fals risotto de céleri al curri coco amb bunyol de duxelles de bolets amb caviar / Filete de rodaballo con falso risotto de céleri al curry coco y con buñuelo de duxelles de setas con caviar



Bacallà amb carpaccio de carbassó a l'estil mediterrani amb tomàquet especiat i gel de llimona al safrà / Bacalao con carpaccio de calabacín al estilo mediterráneo con tomate especiado y gel de limón al azafrán



Tournedó de rap amb raviolis de gambes i patata fondant a la marinera / Tournedó de rape con raviolis de gambas y patata fondant a la marinera



Sashimi de tonyina amb molles de pa amb tomàquet, maionesa de pernil i verduretes "al dente" / Sashimi de atún con migas de pan con tomate, mayonesa de jamón y verduritas al dente



Llobarro a la brasa amb tronja i els seus cruixents / Lubina a la brasa a la naranja con sus crujientes



LA NOSTRA BRASA / NUESTRA BRASA

Al·lèrgens / Alérgenos:

Ploma ibèrica farcida de pernil a l'estil Casa Fuster flamejat amb conyac / Pluma ibérica rellena de jamón al estilo Casa Fuster flambeado con coñac



Graellada de verdures amb romescada a la pedra calenta / Parrillada de verduras con romescada en piedra caliente



Entrecot de jòneg a la brasa amb la seva guarnició / Entrecot de novillo a la brasa con su guarnición

"Chuletón" de Simmental de Baviera a la brasa +45 dies de maduració / Chuletón de Simmental de Baviera +45 días de maduración



GUARNICIONS / GUARNICIONES

Pebrots del "piquillo" confitats a les fines herbes / Pimientos del piquillo confitados a las finas hierbas

Patates fregides a l'estil Casa Fuster / Patatas fritas al estilo Casa Fuster

Pebrot del padró amb escates de sal maldó / Pimiento del padrón con escamas de sal maldón

Verdures fresques saltejades / Verduras frescas salteadas

Taula d'al·lèrgens / Tabla de alérgenos:

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

Pregunti al nostre personal pel suggeriment del dia / Pregunte a nuestro personal por la sugerencia del día

Pregunti al nostre personal pel suggeriment del dia / Pregunte a nuestro personal por la sugerencia del día