

# *Menú Celebraciones 2024*

*(Para comuniones, bautizos y eventos familiares)*

Este año queremos ayudarte a organizar el evento mediante opciones variadas y personalizadas a cada celebración.

Cada cliente podrá crear su propio menú para el evento desde 48,00€ por comensal IVA incl.

## **Todos los menús incluyen:**

4 Aperitivos

Primer plato

Segundo plato

Postre o pastel

Bebida

Café e infusiones

Cada opción tendrá otras alternativas a escoger con suplemento.

**Confecciona tu propio menú... ¡Nosotros nos encargamos del resto!**

RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992

# Menú Celebraciones 2024

*Desde 48,00€ / comensal IVA incl.*

## APERITIVOS FRÍOS (4 a escoger para todos)

1. Grisini envuelto con jamón ibérico
2. Tartar de tomate kumato con lonchas de atún rojo balfegó macerado en salsa de soja
3. Milhojas de manzana y foie con fina crema de mascarpone al estilo de Italia
4. Mini cono de sésamo relleno de tartar de salmón y huevas de arenques
5. Sándwich de mariscos y encurtidos naturales con suave salsa rossini del chef - Suplemento 2.00€
6. Pan soplado con carpaccio de buey madurado con emulsión de mostaza antigua y tapenade de alcaparrones - Suplemento 2.00€
7. Bombón de foie garrapiñado de almendras y pistacho - Suplemento 1.50€
8. Tartar de atún balfegó con gelée de soja y emulsión de aguacate - Suplemento 2.00€

## APERITIVOS CALIENTES

1. Coca de milhoja con escalivada gratinada con queso de cabra y miel de romero
2. Barquito calamares a la andaluza con mayonesa de lima braseada
3. Croquetón artesanal de jamón ibérico, receta exclusiva Fuster
4. Patatas bravas al estilo la Masía
5. Tacos de pulpo a la brasa con parmentier de camembert al chimichurri - Suplemento 1.50€
6. Vieiras a la parrilla con butifarra negra y setas de cultivo - Suplemento 1.50€
7. Tataki de atún con mermelada de tomate y crujiente de cebolla - Suplemento 2.00€
8. Bao relleno de ibérico con anticucho de cebolla y cilantro - Suplemento 1.00€



# Menú Celebraciones 2024

*Desde 48,00€ / comensal IVA incl.*

## PRIMER PLATO (1 a escoger para todos)

1. Gran canelón tradicional relleno de rustido, receta de nuestro chef
2. Mousse de escorпора con crema de marisco, verduras al dente y gamba roja
3. Milhojas de hojaldre artesanal con escalivada tradicional acompañado de burrata al pesto al estilo Fuster
4. Cocotte de huevo a baja temperatura con crema de ceps y trufa negra con finas lonchas de papada ibérica - Suplemento 4.00€
5. Canelón de bogavante y setas de temporada con velouté de gamba roja - Suplemento 5.00€
6. Tataki de atún rojo balfegó sobre algas guacame con emulsión de aguacate y crujiente de cebolla de Figueras - Suplemento 6.00€

## SEGUNDO PLATO A ESCOGER PREVIAMENTE (máximo 2 a escoger)

1. Meloso de ternera con buñuelos de boniato, crujiente de col kale sobre parmentier trufado
2. Ternasco de Segovia rustido al horno de leña con caliu, pimienta del piquillo y champiñones
3. Bacalao con cobertura crocante de kikos y pipas, crema de ceps gratinado y “all i oli” de membrillo sobre patata platillo
4. Lubina a la brasa con crema de marisco, gamba roja y almejas gallegas
5. Solomillo de novillo a la brasa con escalopa de foie y reducción de sus jugos - Suplemento 10.00€
6. Tournedó de rape a la brasa con crema de kimchi sobre “Trinxat de la Cerdanya” al ajillo y crujiente de arroz - Suplemento 10.00€
7. Cochinillo D.O Segovia al estilo castellano sin faena a baja temperatura en horno de leña tradicional de la casa y en sus jugos - Suplemento 10.00€
8. Rodaballo con risotto de plancton y verduras al dente - Suplemento 9.00€



# Menú Celebraciones 2024

*Desde 48,00€ / comensal IVA incl.*

## OPCIONAL: PREPOSTRE A ELEGIR

1. Sorbete de limón con mar de cava - *Suplemento 3.00€*
2. Gin tonic 2.0 - *Suplemento 3.00€*
3. Sopa de fruta de la pasión con sorbete de frambuesa - *Suplemento 3.00€*

## POSTRES O PASTEL A ELEGIR

### PREVIAMENTE (1 OPCIÓN)

1. Cremoso de chocolate valhrona de 70% con base reconstruida y praliné de pistachos con helado de chocolate
2. Brazo de mascarpone y café con merengue flambeado de café y crumble de cacao
3. Tartaleta rellena de crema y frutos rojos
4. Pastel Sacher (tarta de chocolate)
5. Pastel Massini (tradicional tarta con capa de bizcocho, trufa, nata y yema pastelera caramelizada)

**¡Pregunte por nuestras tartas artesanas! Elección de tarta artesana de nuestra repostera - *Suplemento 3.00€***

## BODEGA

1. Vino tinto Vivanco D.O. Ca. Rioja
2. Vino blanco Vivanco D.O. Ca. Rioja
3. Cava Lavit Brut Nature Freixenet D.O. Penedés
4. Vino tinto Can Sumoi Garnatxa Negra D.O. Penedés - suplemento 3.00€
5. Vino blanco Can Sumoi Garnatxa Blanca D.O. Penedés - suplemento 3.00€
6. Vino rosado Can Sumoi La Rosa D.O. Penedés - suplemento 3.00€

**Nota:** La bebida incluye una botella cada 4 comensales. Es posible adaptar el menú en caso de haber intolerancias alimenticias. Los refrescos y cervezas no están incluidos. Lo que se consume antes y después del menú, no está incluido.

# *Menú Infantil - Celebraciones 2024*

**30,00€ / comensal IVA incl.**

## **APERITIVOS**

Olivas rellenas

Dados de queso

Platito de jamón y fuet

Mini croquetas de jamón ibérico

## **PLATO PRINCIPAL (A ESCOGER)**

Canelones tradicionales con bechamel gratinados

Solomillo de ternera con patatas fritas

Calamar a la romana con patatas fritas

## **POSTRE**

Brownie casero con chuches

## **BEBIDA**

Agua mineral

Refrescos

NOTA: El menú no es para compartir. El menú infantil es hasta los 12 años inclusive.



## CONDICIONES

- **La reserva se considerará efectiva a la entrega de la paga y señal.** El importe de la paga y señal será del 30% del total estimado resultante del menú escogido por la cantidad de comensales.
- El importe de la factura se abonará 72hs antes del evento ó el mismo día en el restaurante, no a posteriori.
- Es necesario confirmar el número de comensales finales 72hs antes del evento. Se facturará en base a los comensales confirmados.
- Las reservas de grupo se realizarán en salón compartido a no ser que se especifique lo contrario. Los eventos que se realicen en los **salones privados tienen un suplemento** en función del nº de comensales y sala.
- Traer **pastel** al restaurante desde el exterior, implica la firma del consentimiento de autorresponsabilidad en caso de intoxicación cruzada. Además, se cobrará el servicio del mismo, 2.00€ por comensal.
- **No está permitido** traer ningún tipo de bebida del exterior al restaurante para su consumición.
- **No está permitido el confeti.**
- En caso que el nº de comensales varíe en un porcentaje superior ó inferior al 15% de la reserva inicial, la empresa se reserva el derecho a cambiar la ubicación del evento o de compartir el espacio con otros comensales.
- Los horarios de mediodía serán: entrada de **13 horas hasta las 18 horas** (hora máxima de salida) y los de tarde, entrada a las **20:00hs hasta las 01:00hs** (hora máxima de salida). Se podrá modificar tanto el horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 250€ por hora más una consumición mínima obligatoria por persona de inicio (10€).
- La cancelación del evento con un plazo superior a una semana, conllevará una penalización del 50% del importe de la reserva, quedando el otro 50% para una nueva fecha a determinar.
- La cancelación con una semana inferior al evento conllevará la penalización del 100% del importe de la reserva.
- 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, con excepción del parking.
- **Los servicios extras y proveedores son exclusivos de Casa Fuster-Masia Sant Cugat**, en caso contrario, se aplicará un canon.
- **La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.**

RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992