

CASA FUSTER CENTRE

**Les
estrelles
de l'estiu**

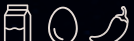
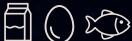
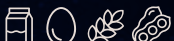


**carta
NIT**

TASTA LA NIT

Trio de Gildes (Clàssica, Matrimoni, Cecina amb Formatge)	5,00 €  
Brioix de Botifarra a la brasa sobre All i Oli suau coronat amb Formatge Brie i Ceba caramellitzada	6,90 € 
Milfulles de Patata Brava amb All i oli d'All Negre, Maionesa d'Ají groc i salsa Brava	9,50 €   
Pernil Ibèric 100% de Gla	23,80 €
Calamars a l'Andalusa acompanyat d'una lleugera Maionesa de Yuzu	17,00 €   
Bikini Trufat a la brasa de Pernil Ibèric i Formatge Raclet fumat, amb Patates fregides i Parmesà	12,90 € 
Cassolà de Gambes a l'All	16,00 € 
Amanida Russa de la Casa	10,90 €   
Truita Melosa de Patates farcida de Formatge Camembert fos amb Pernil Ibèric	13,90 €  
"Torreznos" de Sòria acompanyats de Guacamole casolà	11,50 €
Assortiment de Formatges Nacionals i Internacionals, acompanyats de Melmelada de Figes i Pics de Pa	16,00 €   
Brioix de Steak Tàrtar amb Rovell d'Ou curada a Soja i làmines de Mantega amb Piparres	12,50 €    
Tataki de Ploma Ibèrica a la brasa al Pedro Ximénez amb Pebrots del Piquillo confitats	7,50 € 
Tataki de Tonyina Vermella recobert de Sèsam bicolor sobre llit d'Alga Wakame	6,90 €  
Anxoves del Cantàbric sobre Pa de Vidre amb Tomàquet	16,00 €  
Croquetó de "Chuletón" amb Steak Tartar de Carn Madurada	4,00 € / u    
Pebrots del Padró	9,50 €
Pa amb Tomàquet	2,50 € 

SABOREA LA NOCHE

Trío de Gildas (Clásica, Matrimonio, Cecina con Queso)	5,00 € 
Brioche de Butifarra a la brasa sobre Alioli suave coronado con Queso Brie y Cebolla caramelizada	6,90 € 
Milhojas de Patata Brava con Alioli de Ajo Negro, Mayonesa de Ají amarillo y salsa Brava	9,50 € 
Jamón Ibérico 100% de Bellota	23,80 €
Calamares a la Andaluza acompañados de una ligera Mayonesa de Yuzu	17,00 € 
Bikini Trufado a la brasa de Jamón Ibérico y Queso Raclette ahumado, con Patatas fritas y Parmesano	12,90 € 
Cazuela de Gambas al Ajillo	16,00 € 
Ensaladilla Rusa de la Casa	10,90 € 
Tortilla Melosa de Patatas rellena de Queso Camembert fundido y Jamón Ibérico	13,90 € 
Torreznos de Soria acompañados de Guacamole casero	11,50 €
Surtido de Quesos Nacionales e Internacionales acompañado de Mermelada de Higos y Picos de Pan	16,00 € 
Brioche de Steak Tartar con Yema de Huevo curada en Soja y láminas de Mantequilla con Piparras	12,50 € 
Tataki de Pluma Ibérica a la brasa al Pedro Ximénez y Pimientos del Piquillo confitados	7,50 € 
Tataki de Atún Rojo recubierto de Sésamo bicolor sobre lecho de Alga Wakame	6,90 € 
Anchoas del Cantábrico sobre Pan de Cristal con tomate	16,00 € 
Croquetón de Chuletón con Steak Tartar de Carne Madurada	4,00 € / u 
Pimientos del Padrón	9,50 €
Pan con Tomate	2,50 € 

MENÚ CHULETÓN

35,00 € /comensal - Mínimo 2 comensales

PER PICAR PARA PICAR

Patates Braves a l'estil tradicional 
amb salsa Brava casolana

*Patatas Bravas al estilo tradicional
con salsa Brava casera*

Pebrots del Padró amb escates
de Sal Maldon

*Pimientos del Padrón con escamas
de Sal Maldon*

Formatge Manxec Flor d'Esgueva en 
Oli infusionat

*Queso Manchego Flor de Esgueva en
Aceite infusionado*

SEGON SEGUNDO

"Chuletón" Sidreria de +20 dies de maduració
500gr aprox. per persona

*Chuletón Sidrería de +20 días de maduración
500gr aprox. por persona*

POSTRE CASOLÀ POSTRE CASERO

Postre recomenat pel nostre cambrer

Postre recomendado por nuestro camarero

Consulti les guarnicions i al·lèrgens
amb el nostre personal

Consulte las guarniciones y alérgenos
con nuestro personal