

GASTRONOMÍA

*Amor, cuidado y tradición
en cada plato*

*De la mano de nuestro chef Max Touré nuestra
gastronomía se diferencia no sólo por su sabor,
sino también por la calidad del producto,
la presentación y la autenticidad en
cada plato.*

RESTAURANTES
CASA FUSTER

DESDE 1992

———— CASA FUSTER ORIGINAL ————

CARTA

PARA PICAR

Jamón Ibérico 100% de Bellota Pernil Ibèric 100% de Gla	23,80€ 	Torreznos de Soria acompañado de Guacamole casero “Torreznos” de Soria acompanyat de Guacamole casolà	11,50€
Anchoas del Cantábrico sobre pan de cristal con tomate Anxoves del Cantàbric sobre pa de vidre amb tomàquet	16,00€  	Pimientos del Padrón con escamas de sal Maldon Pebrots del Padró amb escates de sal Maldon	8,90€
Milhojas de patata brava con alioli de ajo negro, mayonesa de ají amarillo y salsa brava Milfulles de patata brava amb all i oli d’all negre, maionesa d’ají groc i salsa brava	9,50€  	Tabla de Cecina de Vaca madurada I.G.P León Taula de “Cecina” de Vaca madurada I.G.P “León”	19,90€
Calamar Nacional salteado con cebolla caramelizada Calamar Nacional saltat amb ceba caramel·litzada	18,50€ 	Cazuela de Gambas al ajillo Cassola de Gambes a l’all	16,00€ 
Almejas a la Marinera Cloïsses a la Marinera	18,50€ 	Croquetón de Chuletón con Steak Tartar de carne madurada Croquetó de “Chuletón” amb Steak Tartar de carn madurada	4,00€/u  
Mejillones al Bloody Mary Musclos al Bloody Mary	15,00€ 	Calamares a la Romana acompañado de una ligera mayonesa de yuzu Calamars a la Romana acompanyat d’una lleugera maionesa de yuzu	17,00€  
Caracoles “a la llauna” con alioli Cargols a la llauna amb all i oli	16,50€  	Pulpo a la Gallega con su cachelo típico y con espolvoreado de pimentón de la Vera con AOVE Pop a la Gallega amb el seu “Cachelo” típic i amb empolvorat de pebre roig de la Vera i AOVE	24,00€ 
Platillo de morcilla de Burgos y chistorra de Navarra Platet de botifarró de Burgos i xistorra de Navarra	11,50€ 	Corazones de alcachofas confitadas con virutas de Jamón y Foie Cors de carxofes confitades amb encenalls de Pernil i Foie	14,50€ 
Surtido de quesos Nacionales e Internacionales acompañado de mermelada de higos y picos de pan Assortiment de formatges Nacionals e Internacionals acompanyats de melmelada de figues i pics de pa	16,00€   		

MENÚ CLÁSICO

39,50€ / comensal - Mínimo 2 comensales

PARA PICAR / PER PICAR

Surtido de culares ibéricos / Assortiment de culars ibèrics

Pan con tomate / Pa amb tomàquet 

Queso viejo manchego en aceite / Formatxe vell manxec en oli 

Anchoas de la casa / Anxoves de la casa 

Revoltillo de setas / Remenat de bolets 

Ensalada Casa Fuster / Amanida Casa Fuster 

SEGUNDOS / SEGONS

Suquet de rape fresco de lonja con almejas 

Suquet de rap fresc de llotja amb cloïsses

Cochinillo o Lechazo al horno de leña

Garri o Lletó al forn de llenya

POSTRE CASERO / POSTRE CASOLÀ

Degustación de nuestro postre artesano / Degustació del nostre postre artesà

BODEGA / CELLER

Vino tinto Ribera del Duero

o

Vino tinto Rioja

o

Vino blanco Verdejo

o

Sugerencia del encargado

(Incluye 1 botella cada 4 comensales)

MENÚ GASTRONÓMICO

45,00€ / comensal - Mínimo 2 comensales

PARA PICAR / PER PICAR

Pan de coca con jamón ibérico / Pa de coca amb pernil ibèric 

Ensalada de Tomate Pera con Bonito, olivas de Kalamata, piparras y alcaparrones con olivas verdes licuadas /

Amanida de Tomàquet Pera amb Bonítol, olives de Kalamata, piparres i tàperes amb olives verdes liquades

Cazuela de Gambas al ajillo / Cassola de Gambes a l'all

Canelones de pies de cerdo con ceps, trufa y foie a la salsa de Oporto / Canelons de peus de porc amb ceps,

tòfona i foie a la salsa d'Oporto



SEGUNDOS / SEGONS

Arroz de Bogavante con Almejas y Gambas

Arròs de Llamàntol amb Cloïsses i Gambes



Solomillo de Vaca a la Brasa con Escalopa de Foie y Salsa Garnacha

Filet de Vedella a la Brasa amb Escalopa de Foie i Salsa Garnatxa



POSTRE CASERO / POSTRE CASOLÀ

Degustación de nuestro postre artesano / Degustació del nostre postre artesà

BODEGA / CELLER

Vino tinto Ribera del Duero

o

Vino tinto Rioja

o

Vino blanco Verdejo

o

Sugerencia del encargado

(Incluye 1 botella cada 4 comensales)

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

ENTRANTES

El Gran Canelón Tradicional relleno de rustido de la Yaya Angustias

14,90€



El Gran Caneló Tradicional farcit de rostit de la Iaia Angustias

Gran Canelón relleno de Rabo de Toro estofado con su reducción de salsa Oporto y ralladura de Foie Gras

17,90€



Gran Caneló farcit de Cua de Bou estofat amb reducció de salsa d'Oporto i ralladura de Foie Gras

Gran Canelón relleno de Pies de cerdo con Ceps, Trufa y Foie a la salsa de Oporto

16,50€



Gran Caneló farcit de Peus de porc amb Ceps, Tòfona i Foie a la salsa d'Oporto

Habitas Baby salteadas con Pies de Cerdo, Butifarra del Perol y Bacalao al Pil pil

14,90€



Habitas Baby saltades amb Peus de porc, Botifarra del Perol i Bacallà al Pil pil

Tortilla Melosa de patata rellena de queso Camembert fundido con Jamón Ibérico

13,90€



Truita Melosa de patates farcida de formatge Camembert fos amb Pernil ibèric

Esqueixada de Bacalao tradicional del Yayo con romescada, aceite de oliva y anchoas del Cantábrico

13,50€



Esqueixada de Bacallà tradicional del Iaio amb romescada, oli d'oliva i anxoves del Cantàbric

Milhojas artesanal con Escalivada Tradicional acompañado de Burrata al pesto, receta del Yayo

13,90€



Milfulles artesanal amb Escalivada Tradicional acompanyat de Burrata al pesto, recepta del Iaio

“Esgarret” receta elaborada por el Yayo Fuster

10,90€



“Esgarret” recepta elaborada pel Iaio Fuster Ofrecemos una ensalada típica de los orígenes de nuestro Yayo Fuster (Comunidad Valenciana), esta receta contiene pimiento rojo fresco, atún y cebolleta envuelta de una suave vinagreta

Ensalada de Tomate Pera con Bonito, olivas de Kalamata, piparras y alcaparrones con olivas verdes licuadas

14,50€



Amanida de Tomàquet Pera amb Bonítol, olives de Kalamata, piparres i tàperes amb olives verdes liquades

Ensalada Crujiente del Chef

14,50€

Amanida Cruixent del Xef Hoja de roble mezclada con rúcula, lechuga tradicional y canónigos, acompañada de taquitos de queso fresco, crujiente de jamón ibérico, piñones, nueces, palmitos, maíz y crujiente de parmesano aderezada con reducción balsámica de frambuesa

Ensalada Casa Fuster

14,50€

Amanida Casa Fuster Hoja de roble mezclada con rúcula, tomate, nueces, pasas, atún, piñones, taquitos de beicon templado, queso de cabra fundido y reducción balsámica de vinagre de Módena con frambuesas

Ensaladilla Tradicional al estilo Fuster

10,90€

Amanida Russa Tradicional a l'estil Fuster



RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992



NUESTROS ARROCES

OTRAS ESPECIALIDADES

SARTENES DE ESTRELLADOS

Sartén de estrellados Alpina (Salteado de jamón, beicon, pimientos fritos y alioli sobre patatas paja) Paella d'estavellats Alpina (Saltada amb pernil, bacó, pebrots fregits i all i oli sobre patates palla)	15,90€ 🍷●
Sartén de huevo estrellado con patatas paja naturales fritas y foie Paella d'ou estavellat amb patates palla naturals fregides i foie	17,90€ ●
Sartén individual de huevo estrellado con patatas paja naturales fritas (A elegir: jamón ibérico, morcilla o mixta) Paella individual d'ou estavellat amb patates palla naturals fregides (A escollir: pernil ibèric, botifarra negra o mixta)	14,90€ ●
Sartén familiar de Huevo de Avestruz con jamón ibérico salteado, morcilla y pimientos verdes. (Para 5-6 personas y con reserva previa, en temporada) Paella familiar d'Ou d'Estruç amb pernil ibèric saltat, botifarra negra i pebrots verds (Per 5-6 persones i amb reserva prèvia, en temporada)	120€ ●

PARA LOS NIÑOS

MENÚ INFANTIL (Para niños de hasta 10 años) Compuesto por uno de nuestros platos combinado para niños e incluye un refresco y el chuche postre (Bola de helado y chuches) MENÚ INFANTIL (Per a infants fins a 10 anys) Està compost per un dels nostres plats combinats infantils i inclou un refresc i la “chuche postre” (Bola de gelat i lllaminadures)	15,00€
.....	
Arroz a la cubana, filete de pechuga de pollo y patatas fritas Arròs a la cubana, filet de pit de pollastre i patates fregides	12,00€ ●
Canelones caseros, patatas fritas y croquetas de pollo Canelons casolans, patates fregides i croquetes de pollastre	12,00€ 🍷🌿●
Macarrones a la boloñesa, escalopines de pollo y patatas fritas Macarrons a la bolonyesa, escalopes de pollastre i patates fregides	12,00€ 🌿●



SEGUNDOS PLATOS

CAZUELITAS DEL MAR

Bacalao al Pil Pil o a la Vizcaína Bacallà al Pil Pil o a la Biscaïna	21,90€ 
Bacalao al Horno estilo Fuster con Muselina de Ajo con Samfaina, Huevo Frito y Gamba Bacallà al Forn a l'estil Fuster amb Muselina d'All amb Samfaina, Ou Fregit i Gamba	22,50€   
Cazuelita de Rape con Almejas, Mejillones y Gamba roja Cassoleta de Rap amb Cloïsses, Musclos i Gamba vermella	23,50€   
Lubina al horno de leña sobre patata panadera y ajada Llobarro al forn de llenya sobre patata fornera i allada	22,50€ 

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

PRIMEROS PLATOS

PAELLAS

Arroz del “Senyoret” con Carpaccio de Gamba Roja y mayonesa de azafrán Arròs del Senyoret amb Carpaccio de Gamba Vermella i maionesa de safrà	23,90€   
Arroz Negro con su tinta de Calamar, Pescado, Marisco y alioli Arròs negre amb la seva tinta de Calamar, Peix, Marisc i all i oli	22,50€    
Arroz socarrat de ibérico con Carpaccio de Pies de Cerdo y “Cap i Pota” Catalana Arròs socarrat d'ibèric amb Carpaccio de Peus de Porc i Cap i Pota Catalana	21,50€
Arroz con Tataki de Magret de Pato y Setas de cultivo Arròs amb Tataki de Magret d'Ànec i Bolets de cultiu	21,50€
Arroz de Chuletón Madurado con Shiitake y Shimeji (Mínimo 2 comensales) Arròs de “Chuletón” madurat amb Shiitake i Shimeji (Mínim 2 comensals)	29,50€
Fideuà de la Casa acompañada de alioli Fideuà de la Casa acompanyada d'all i oli	20,50€    
Arroz Casa Fuster Arròs Casa Fuster <i>Este arroz es una creación exclusiva de la propia casa que esperamos que sea de su agrado. Combinamos en esta receta nuestras carnes y verduras y un fumet de gran concentración elaborado por nosotros mismos, este le da un carácter especial y un sabor único</i>	19,20€
Arroz de Gamba roja, Calamar, Mejillones y Pulpo Arròs de Gamba vermella, Calamar, Musclos i Pop	23,90€   

**Mínimo dos comensales los fines de semana y festivos / Mínim dos comensals cap de setmana i festius*

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

CAZUELAS DE ARROZ

Cazuela de arroz meloso Trufado de Verduras, Setas de cultivo y Burrata Cassola d'arròs melós Trufat de Verdures, Bolets de cultiu i Burrata	21,50€ 
Cazuela de arroz meloso de Montaña especial de la casa Cassola d'arròs melós de Muntanya especial de la casa	21,50€
Cazuela de arroz de Bogavante con Almejas y Gambas (Mínimo 2 comensales) Cassola d'arròs de Llamàntol amb Cloïsses i Gambes (Mínim 2 comensals) <i>Esta receta lleva mucho tiempo con nosotros y por ello es conocida y alagada por nuestra clientela. Muchas han sido las alegrías y satisfacciones que nos han dado y muchas las felicitaciones trasladadas a nuestro chef. Por ello, no queremos resaltar mucho más que la calidad de nuestro producto y la experiencia y el cariño dedicado en su elaboración</i>	27,00€   
Cazuela de arroz meloso de Rabo de Toro con Escalopa de Foie Cassola d'arròs melós de Cua de Bou amb Escalopa de Foie	21,50€ 

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

RECETAS TRADICIONALES

Callos Tradicionales de la Casa con su “Cap i Pota” Catalana “Callos” Tradicionals de la Casa amb la seva Cap i Pota Catalana	12,90€
Meloso de Ternera estofada con Setas sobre una suave Parmentier Trufada Melós de Vedella estofat amb Bolets sobre una suau Parmentier Trufada	19,50€  
Rabo de Toro Estofado a la antigua y al vino tinto con patatones y pimientos del padrón Cua de Bou estofada a l'antiga i al vi negre amb patates i pebrots del padró	19,50€  
Guiso de Albóndigas de Vaca Vieja madurada en su salsa Guisat de Mandonguilles de Vaca Vella madurada en la seva salsa	13,90€ 
Ternasco de Aragón asado con su jugo, a baja temperatura, acompañado de patatas y pimentón asado “Ternasco” d'Aragó rostit amb el seu suc, a baixa temperatura, acompanyat de patates i pebre roig rostit	18,20€
Pluma de Cerdo Ibérico al estilo Casa Fuster Ploma de Porc Ibèric a l'estil Casa Fuster <i>Filete de Pluma Ibérica rellena de jamón de bellota salteado en sus virutas y flambeada al coñac</i>	26,50€ 
Escudella catalana con su pelota, galets, garbanzos de Llerona y “carn d’olla” (De temporada. Mínimo 2 comensales) Escudella catalana amb pilota, galets, cigrons de Llerona i carn d’olla (De temporada. Mínim 2 comensals)	17,50€/pp
Solomillo de Vaca a la Brasa con Escalopa de Foie y Salsa Garnacha Filet de Vedella a la Brasa amb Escalopa de Foie i Salsa Garnatxa	28,50€  

Guarnicions / Guarniciones:

Pebrots del “piquillo” confitats a les fines herbes / Pimientos del piquillo confitados a las finas hierbas	5,00€
Patates fregides a l'estil Casa Fuster / Patatas fritas al estilo Casa Fuster	4,00€
Verduretes fresques saltades / Verduritas frescas salteadas	5,50€
Bol d'amanida verda amb enciam i ceba / Bol de ensalada verde con lechuga y cebolla	5,00€
Patata caliu / Patata caliu	4,00€
Pebrot del padró / Pimiento del padrón	9,50€



LOS GUISOS
DEL YAYO

RESTAURANTES
CASA FUSTER

DESDE 1992

LA CUNA DE
LA CARNE
Y LOS ASADOS AL
HORNO DE LEÑA



RESTAURANTES
CASA FUSTER

DESDE 1992

PARRILLA VASCA

Tomahawk de Selección de Vacuno mayor de Raza Pirenaica de 35/60 días de Maduración Tomahawk de Selecció de Boví major de Raça Pirenaica de 35/60 dies de Maduració <i>El Tomahawk Iruki emula a las antiguas hachas de guerra que usaban los indígenas, los Sioux de Norte América. Está compuesto por el ojo de Chuleta o Chuletón junto con el hueso de la costilla</i>	72€/kg
T-BONE de Angus a la Parrilla con 35 días de Maduración T-BONE d’Angus a la Graella amb 35 dies de Maduració	68€/kg
Chuletón Sidrería de Vacuno Mayor, 15/25 días de Maduración “Chuletón” Sidreria de Boví Major, 15/25 dies de Maduració	49€/kg
Chuletón Selección de Vacuno Mayor, 25/35 días de Maduración “Chuletón” Selecció de Boví Major, 25/35 dies de Maduració	55€/kg
Chuletón Premium de Vacuno Mayor, 35/60 días de Maduración “Chuletón” Premium de Boví Major, 35/60 dies de Maduració	65€/kg
Solomillo de Ternera a la Brasa 200g Filet de Vedella a la Brasa 200g	26,90€
Entrecot de Ternera a la Brasa con Patata al Caliu y Pimiento Asado Entrecot de Vedella a la Brasa amb Patata al Caliu i Pebrot Rostit	24,90€
Cebón de Buey Barroso Colorado Enceball de Bou Barroso Colorado <i>Pieza de carne 500gr de buey cebado de más de 48 meses de edad y 30 días de maduración</i>	48,00€
Churrasco a la brasa Xurrasco a la brasa	16,50€
Picaña al estilo Casa Fuster 500 gr (mínimo 2 personas) Picanya a l’estil Casa Fuster 500 gr (mínim 2 persones)	18,00€/pp
Steak Tartar de Solomillo de Vaca madurada +45 días con Emulsión de Mostaza y Crujiente de Pan Steak Tartar de Rellom de Vaca Madurada +45 dies amb Emulsió de Mostassa i Cruixent de Pa	25,00€ 

**Consulte nuestras Guarniciones en el apartado de Recetas / Consulti les nostres Guarnicions a l’apartat de Receptes*

NUESTRA BRASA

Costilla de Cordero (Unidad) Costella de Xai (Unitat)	4,50€/u
¼ de Pollo de Granja a la Brasa ¼ de Pollastre de Granja a la Brasa	14,30€
Chuleta Ibérica a la Brasa de 500g Costella Ibèrica a la Brasa de 500g	18,00€
Pies de Cerdo a la Brasa Peus de Porc a la Brasa	14,30€
Butifarra de Payés a la Brasa Botifarra de Pagès a la Brasa	15,90€
Magret de Pato a la Brasa con Reducción de Frutos Rojos Casera Magret d'Ànec a la Brasa amb Reducció de Fruits Vermells Casolana	18,50€
Parrillada de Verduras a la Brasa acompañada de Romesco Casero Graella de Verdures a la Brasa acompañada de Romesco Casolà	18,90€ 
Butifarra Negra Botifarra Negra	14,90€
Conejo Lechal a la Brasa Conill Lletó a la Brasa	18,50€
Parrillada de Carne a la Brasa Individual Graella de Carn a la Brasa Individual	24,90€
Parrillada de Carne a la Brasa para 2 personas Graella de Carn a la Brasa per a 2 persones	45,00€
Parrillada de Carne a la Brasa para compartir (4-5 personas) Graella de Carn a la Brasa per a compartir (4-5 persones)	76,00€
Hamburguesa Casa Fuster Hamburguesa Casa Fuster <i>250gr de carne madurada con bacon, salsa cheddar, pepinillo encurtido y cebolla caramelizada coronada con huevo a punto de estrellar en pan de brioche. Acompañada de nuestras patatas deluxe caseras</i>	18,00€

GASTRONOMÍA PARA COMPARTIR

MENÚ FUSTER

50,00€ / comensal - Mínimo 2 comensales

PARA PICAR / PER 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 llauna"

SEGUNDO A ESCOGER / SEGON A ESCOLLIR

Ració de garrinet de la Vall dels Pedroches a l'estil tradicional

Ración de cochinitillo del Valle de los Pedroches al estilo tradicional

Espatlleta de lletó al forn de llenya amb xampinyons i patata caliu

Paletilla de lechazo al horno de leña con champiñones y patata caliu

"Chuletón" Selecció de 25/35 dies de maduració - Mínim 2 comensals

Chuletón Selección de 25/35 días de maduración - Mínimo 2 comensales

"Chuletón" Premium de 35/60 dies de maduració - Mínim 2 comensals (Suplement 9,50€/pp)

Chuletón Premium de 35/60 días de maduración - Mínimo 2 comensales (Suplemento 9,50€/pp)

POSTRE CASERO / POSTRE CASOLÀ

Postre recomanat pel nostre cambrer / Postre recomendado por nuestro camarero

BODEGA RECOMENDADA / CELLER RECOMANAT

RAMÓN BILBAO ED. Crianza D.O.Ca. Rioja - 25,00€

FINCA RESALSO D.O. Ribera de Duero - 22,00€

CAN SUMOI D.O. Penedés - 23,00€

(Para otras opciones, consulte nuestra Carta de Vinos)



SEGUNDOS PLATOS

ASADOS AL HORNO DE LEÑA

Paletilla de Lechazo al Horno de Leña Tradicional en su propio jugo Espatlla de Lletó al Forn de Llenya Tradicional en el seu propi suc	27,90€
¼ de Lechazo al Horno de Leña Tradicional en su propio jugo (Para 2 comensales) ¼ de Lletó al Forn de Llenya Tradicional en el seu propi suc (Per 2 comensals)	54,00€
Ración individual de Cochinillo al Horno de Leña en su propio jugo con patata asada y pimiento verde Ració individual de Garrí al Forn de Llenya en el seu propi suc amb patata rostida i pebrot verd	26,50€
Medio Cochinillo al Horno de Leña en su propio jugo con patata asada y pimiento verde Mig Garrí al Forn de Llenya al seu propi suc amb patata rostida i pebrot verd	69,00€
Cochinillo entero al Horno de leña en su propio jugo con patata asada y pimiento verde Garrí sencer al forn de llenya al seu propi suc amb patata rostida i pebrot verd	135,00€

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

GASTRONOMÍA PARA COMPARTIR MENÚ LECHAZO 50,00€ / comensal - Mínimo 2 comensales PARA EMPEZAR / PER COMENÇAR Botifarró de Burgos / Morcilla de Burgos ● “Esgarraet” de picada i pebrots rostits / “Esgarraet” de picadillo y pimientos asados 🐟 Molletes a l'all de cabrit lletó a l'estil castellà / Mollejas al ajillo de cabrito lechal al estilo castellano 🌿🧪 PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL 1/4 de Lletó Rostit al nostre forn de llenya en el seu propi suc <i>1/4 de Lechazo Asado en nuestro horno de leña en su propio jugo</i> PARA ACOMPAÑAR / PER ACOMPANYAR Bowl d'enciam fresc de l'horta amb tomàquet de la terra i ceba de Figueres / <i>Bowl de lechuga fresca de la huerta con tomate de la tierra y cebolla de Figueras</i> Pa de la casa / Pan de la casa 🌿 PARA FINALIZAR / PER FINALITZAR Postre recomanat pel nostre cambrer / Postre recomendado por nuestro camarero Cafè i licor d’Orujo / Café y licor de Orujo BODEGA RECOMENDADA / CELLER RECOMANAT <i>CONDADO DE HAZA Crianza by Grupo PESQUERA D.O Ribera de Duero - 24.00€</i> <i>Magnum CONDADO DE HAZA Crianza by Grupo PESQUERA D.O Ribera de Duero - 48.00€</i> <i>(Para otras opciones, consulte nuestra Carta de Vinos)</i>
--

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992