

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 / *Formatge vell manxec en oli* 

Anchoas de la casa / *Anxoves de la casa* 

Revoltito 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 DEGUSTACIÓN

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

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 cochinillo 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)

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

1/4 de Lechazo Asado en nuestro horno de leña en su propio jugo

PARA ACOMPAÑAR / PER ACOMPANYAR

Bowl d'enciam fresc de l'horta amb tomàquet de la terra i ceba de Figueres /

Bowl de lechuga fresca de la huerta con tomate de la tierra y cebolla de Figueras

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

CONDADO DE HAZA Crianza by Grupo PESQUERA D.O Ribera de Duero - 24.00€

Magnum CONDADO DE HAZA Crianza by Grupo PESQUERA D.O Ribera de Duero - 48.00€

(Para otras opciones, consulte nuestra Carta de Vinos)