

# Fussimanya

~ restaurant ~  
des de 1971

## Xató

(escarola, tomàquet, bacallà esqueixat, tonyina, anxova, olives i salsa romesco)

Assortit de coques (amb pernil ibèric, anxoves i salmó) i timbal d'escalivada

Assortit d'embotits casolans, paté de  
mousse d'ànec i formatge

Carxofes a la brasa o arrebossades amb salsa romesco

Assortit de croquetes casolanes

Remenat d'ous amb espàrrecs verds i botifarra

Trinxat amb cansalada i botifarra negra

-----  
Arròs caldós amb carxofes, costella de porc i salsitxes

Entrecot de porc Duroc a la brasa

Galta de porc a la brasa amb vinagreta de fruits secs

Entrecot de vedella al gust (a la brasa, salsa rocafort, pebre verd, vi ranci o  
de ceps) (**suplement 4 €**)

Cua de vedella amb bolets (**suplement 3€**)

Combinat de peix (**suplement 3 €**)  
(llagostins, escamarlà, xipirons, musclos, calamars a la romana)

Hamburguesa casolana de vedella amb ceba caramel·litzada i mousse d'ànec o  
formatge de cabra

Bacallà amb samfaina i patates panadera

-----  
Pastisset del dia

Peres amb almívar i xocolata calenta

Gelat de vainilla cremat amb torró d'ametlla

Mató cremat amb melmelada de taronja

Trufes casolanes amb galetes de l'Era de Rupit

Sorbet de llimona

Iogurt natural amb mel i fruits secs

-----  
Pa o coca, vi i aigua

Preu 23 euros IVA inclòs

*\* Els nostres plats poden contenir al·lèrgens. Consulteu al personal*

*(El menú no és per compartir)*

# Fussimanya

~ restaurant ~  
des de 1971

Xató  
(escarola, tomate, bacalao desmigado, atún, anchoa, aceitunas i salsa romesco)

Surtido de cocas (con jamón ibérico, anchoas y salmón) y timbal de escalivada

Surtido de embutidos caseros, paté de  
mousse de pato y queso

Alcachofas a la brasa o rebozadas con salsa romesco

Surtido de croquetas caseras

Huevos revueltos con espárragos verdes y butifarra

Trinxat (col y patata) con tocino y butifarra negra

-----  
Arroz caldoso con alcachofas, costilla de cerdo y salchichas

Entrecot de cerdo Duroc a la brasa

Carrillera de cerdo a la brasa con vinagreta de frutos secos

Entrecot de ternera al gusto (a la brasa, salsa roquefort, pimienta verde, setas  
o vino rancio) (**suplemento 4 €**)

Rabo de ternera con setas (**suplemento 3€**)

Combinado de pescado (**suplemento 3 €**)  
(Langostinos, cigala, chipirones, mejillones, calamares a la romana)

Hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada y mouse de pato o  
queso de cabra

Bacalao con sanfaina y patatas panadera

-----  
Pastelito del día

Peras en almíbar y chocolate caliente

Helado de vainilla quemado con turrón de almendra

Requesón quemado con mermelada de naranja

Trufas caseras con galletas de l'Era de Rupit

Sorbete de limón

Yogur natural con miel y frutos secos

-----  
Pan o coca, vino y agua

Precio 23 euros IVA incluido

*\* Nuestros platos pueden contener alérgenos. Consulte al personal.  
(El menú no es para compartir)*

# Fussimanya

~ restaurant ~  
des de 1971

## Xató

(scarole, tomate, morue effilochée, thon, anchois, olives et sauce romesco)

Assortiment de tourtes au jambon ibérique, aux anchois et au saumon et au timbale d'escalivada (légumes rôtis)

Assortiment de charcuterie maison, pâté de mousse de canard et fromage

Artichauts grillés ou panés au "romesco"

Assortiment de croquettes maison

Œufs brouillés aux asperges vertes et à la botifarra (longue saucisse de porc catalane)

Trinxat (chou et pomme de terre) au bacon et boudin noir

-----  
Riz crémeux aux artichauts, côte de porc et saucisses

Entrecôte de porc Duroc grillée sur la braise

Joue de porc grillée à la vinaigrette de fruits secs

Entrecôte de bœuf (grillée, sauce roquefort, poivre vert, vin vieux ou aux cèpes)  
**(supplément 4€)**

Queue de veau aux champignons **(supplément 3€)**

De la mer **(supplément 3€)**  
(gambas, langoustines, encornets, moules, calmars à la romaine)

Steak haché maison de bœuf, oignon caramélisé et mousse de canard ou fromage de chèvre

Morue à la ratatouille et pommes de terre au four

-----  
Gâteau du jour

Poires au sirop et au chocolat chaud

Glace de vanille brûlée au touron à l'amande

Fromage blanc caramélisé avec confiture d'orange

Truffes artisanales et biscuits de l'Era de Rupit

Sorbet au citron

Yaourt Nature avec aux noix et au miel

-----  
Pain ou coca, vin et eau

Prix 23 € IVA inclus

*\* Nos plats peuvent contenir des allergènes. Veuillez consulter notre personnel.  
(Le menu n'est pas à partager.)*

# Fussimanya

~ restaurant ~  
des de 1971

## Xató

(escarole, tomato, shredded salt cod, tuna, anchovies, olives with romesco sauce; a Catalan nut, red pepper, tomato, and garlic sauce)

Selection of flatbreads (with Iberian cured ham, anchovies and salmon) and roast vegetables timbale

Selection of home-made delicatessen, duck mousse  
pâté and cheese

Artichokes in batter or grilled with 'romesco' sauce

Selection of home-made croquettes

Scrambled eggs with green asparagus and sausage

Trinxat (cabbage and potato) with bacon and blood sausage

-----  
Rice in broth with artichokes, pork rib and sausages

Grilled Duroc pork entrecôte

Grilled pork cheek with nuts vinaigrette

Sirloin steak to taste (grilled, Roquefort, green pepper, sour wine or wild mushroom sauce) **(extra €4)**

Veal tail with wild mushrooms **(extra €3)**

Selection of fish **(extra €3)**  
(Shrimps, Norway lobster, baby cuttlefish, mussels, squid rings in batter)

Home-made beef burger with caramelized onion and with mousse duck or goat cheese

Cod with samfaina (pepper, aubergine, tomatoes and onion stew) with sliced roast potatoes

-----  
Cake of the day

Pears in syrup and hot chocolate

Vanilla ice cream brûlée with almond nougat

Curds brûlée with bitter orange jam

Home-made truffles with Era de Rupit Biscuits

Lemon sorbet

Plain yoghurt with nuts and honey

-----  
Bread or flatbread, wine and water

Price 23 € VAT included

*\* Our dishes may contain allergens, please consult the staff.  
(The menu is not for sharing.)*