

# Fussimanya

~ restaurant ~  
des de 1971

Gaspatxo

Carpaccio de carbassó amb tomàquet, parmesà, olivada i oli d'alfàbrega

Tomàquet amb ceba de Figueres, tonyina i olivada

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

Salpicó de calamars amb mongetes

Tallarines a la marinera amb cloïsses

Assortit de croquetes casolanes

Remenat d'ous amb sobrassada i espàrrecs verds

-----  
Arròs caldós amb costella de porc i calamars

Entrecot de porc Duroc amb patates panadera i pebrot verd

Entrecot de vedella - llom baix - al gust (a la brasa, salsa rocafort, pebre verd, vi ranci o de ceps)

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

Magret d'ànec a la brasa amb salsa de gerds **(suplement 2 €)**

Espatlla o braó de xai (a la brasa o al forn)

Combinat de peix  
(llagostins, xipirons, musclos, calamars a la romana)

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

Bacallà amb salsa de formatge i espàrrecs verds

-----  
Meló i fresons amb llima i escames de sal

Lioneses amb nata i xocolata

Mató cremat amb melmelada de taronja

Carpaccio de pinya natural amb gelat de coco i licor Malibú

Gelat de vainilla cremat amb torró d'ametlla

Sorbet de llimona

Iogurt natural amb melmelada casolana de maduixa

-----  
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

## Gazpacho

Carpaccio de calabacín con tomate, parmesano, olivada y aceite de albahaca

Tomate con cebolla de Figueres, atún y olivada

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

Salpicón de calamares con judías

Tallarines a la marinera con almejas

Surtido de croquetas caseras

Huevos revueltos con sobrasada y espárragos verdes

-----  
Arroz caldoso con costilla de cerdo y calamares

Entrecot de cerdo Duroc con patatas panadera y pimiento verde

Entrecot de ternera - lomo bajo - al gusto (a la brasa, salsa rocafort, pimienta verde, setas o vino rancio)

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

Magret de pato con salsa de frambuesas **(suplemento 2 €)**

Paletilla o codillo de cordero (a la brasa o al horno)

Combinado de pescado  
(Langostinos, chipirones, mejillones, calamares a la romana)

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

Bacalao con salsa de queso y espárragos verdes

-----  
Melón y fresones con lima y escamas de sal

Lionesas con nata y chocolate

Requesón quemado con mermelada de naranja

Carpaccio de piña natural con helado de coco y licor Malibú

Helado de vainilla quemado con turrón de almendra

Sorbete de limón

Yogur natural con mermelada casera de fresa

-----  
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

## Gazpacho

Carpaccio de courgette au parmesan, au pâté d'olives et à l'huile d'olive au basilic

Tomate à l'oignon de Figueres, thon et pâte d'olives

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

Sauté de calmars aux haricots secs

Tagliatelles à la marinère et aux palourdes

Assortiment de croquettes maison

Oeufs brouillés aux *sobrasada* et asperges vertes

-----  
Rix crémeux aux côte de porc et calmars

Entrecôte de porc Duroc, pommes de terre au poivre vert

Entrecôte de bœuf – longe basse (grillée, sauce roquefort, poivre vert, vin vieux ou aux cèpes)

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

Magret de canard grillé sur la braise à la sauce framboise **(supplément 2€)**

Jarret ou épaule d'agneau au four ou grillé sur la braise

De la mer  
(gambas, encornets, moules, calmars à la romaine)

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

Morue à la sauce de fromage et aux asperges vertes

-----  
Melon et fraises au citron vert et flocons de sel

Choux à la crème fouettée avec chocolat

Fromage blanc caramélisé avec confiture d'orange

Carpaccio d'ananas à la glace de noix de coco et Malibú

Glace de vanille brulée au touron à l'amande

Sorbet au citron

Yaourt Nature avec confiture de fraise maison

-----  
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

## Gazpacho

Courgette carpaccio with tomato, parmesan cheese, olives sauce and basil oil

Tomato with Figueres onion, tuna and olives sauce

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

Squid salpicon with white kidney beans

Tagliatelle à la marinière with clams

Selection of home-made croquettes

Scrambled eggs with *sobrasada* and green asparagus

-----  
Rice in broth with pork rib and squids

Duroc pork entrecote with sliced roast potatoes and green pepper

Sirloin steak - low loin - to taste (grilled, Roquefort, green pepper, sour wine or wild  
mushroomsauce)

Sirloin steak - high loin - to taste (grilled, Roquefort, green pepper, sour wine or wild  
mushroomsauce) **(extra €4)**

Charcoal-grilled magret of duck with raspberry dressing **(extra €2)**

Grilled or roasted knuckle or shoulder of lamb

Selection of fish  
(Shrimps, baby cuttlefish, mussels, squid rings in batter)

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

Cod with cheese sauce and green asparagus

-----  
Melon and strawberries with lime and salt flakes

Lyonnais with whipped cream and chocolate

Curds brûlée with bitter orange jam

Carpaccio d'ananas à la glace de noix de coco et Malibú

Vanilla ice cream brûlée with almond nougat

Lemon sorbet

-----  
Plain yoghurt with home-made strawberry jam

-----  
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.)