

# Fussimanya

~ restaurant ~  
des de 1971

Tomàquet amb ceba confitada, tonyina i olivada

Amanida de tardor ( enciam, tomàquet xerri, raïm, figues, nous, endívies, formatge blau i vinagreta de mel )

Carpaccio de peu de porc amb timbal d'escalivada

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

Salpicó de calamars amb mongetes del Ganxet

Assortit de croquetes casolanes

Albergínies farcides amb carn de rostit i gratinades al forn

Ou ferrat amb patates i pernil d'aglà

-----  
Arròs amb costella de porc i ceps

Entrecot de vedella - llom alt, 500grs apròx. (a la brasa, salsa rocafort, pebre verd, vi ranci o de ceps) **(suplement 4 €)**

Costelló de porc Duroc cuit a baixa temperatura i acabat a la brasa

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

Conill saltejat amb all i julivert

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

Graellada de carn (xai, xurrasco i botifarra)

Bacallà amb gambes i salsa d'escalivada

-----  
Lioneses de nata i crema amb xocolata

Crema catalana amb figues

Mató cremat amb melmelada de taronja amarga

Pastís de poma amb gelat de vainilla

Sorbet de llimona

Iogurt natural amb fruits secs i mel

Pastís brownie amb nous

-----  
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

Tomate con cebolla confitada, atún y olivada

Ensalada de otoño (lechuga, tomate cherry, uva, higos, nueces, endibias, queso azul y vinagreta de miel)

Carpaccio de pie de cerdo con timbal de escalivada

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

Salpicón de calamares con judías del “Ganxet”

Surtido de croquetas caseras

Berenjena rellena con carne de asado y gratinadas al horno

Huevo frito con patatas y jamón de bellota

---

Arroz con costilla de cerdo y ceps

Entrecot de ternera - lomo alto, 500grs aprox. (a la brasa, salsa rocafort, pimienta verde, setas o vino rancio) **(suplemento 4 €)**

Costilla de cerdo Duroc cocida a baja temperatura y acabada a la brasa

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

Conejo salteado con ajo y perejil

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

Parrillada de carne (cordero, churrasco y botifarra)

Bacalao con gambas y salsa de escalivada

---

Lionesas de nata y crema con chocolate

Crema catalana con higos

Requesón quemado con mermelada de naranja amarga

Tarta de manzana con helado de vainilla

Sorbete de limón

Yogur natural con frutos secos y miel

Pastel brownie con nueces

---

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

Tomate à l'oignon confit, thon et pâte d'olives

Salade d'automne (laitue, tomate cerise, raisin, figues, noix, endives, bleu et vinaigrette de miel)

Carpaccio de pied de porc avec timbale d'escalivada ((légumes rôtis)

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

Sauté de calmars aux haricots secs

Assortiment de croquettes maison

Aubergines farcies de viande rôtie et gratin

Œuf frit avec pommes de terre et jambon de gland

-----  
Riz aux côte de porc et cèpes

Entrecôte de bœuf – longe haute, 500grs approx. (Grillée, sauce roquefort, poivre vert, vin vieux ou aux cèpes) **(supplément 4€)**

Côte de porc Duroc cuite à basse température et grillée

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

Lapin sauté à l'ail et au persil

De la mer

(Gambas, encornets, moules, calmars à la romaine)

Viande grillée (agneau, travers de bœuf "Churrasco" and saucisse)

Morue aux crevettes et sauce 'd'escalivada' (légumes rôtis)

-----  
Crème et crème fouettée choux avec chocolat

Crème catalane aux figues

Fromage blanc caramélisé avec confiture d'orange amère

Gâteau aux pommes avec glace vanille

Sorbet au citron

Yaourt Nature avec aux noix et au miel

Brownie de noix

-----  
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

Tomato with candied onion, tuna, and olives sauce

Autumn salad (lettuce, cherry tomato, grapes, figs, walnuts, endives, blue cheese and honey vinaigrette)

pig's trotter carpaccio with baked vegetable timbale

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

Squid salpicon with white kidney beans

Selection of home-made croquettes

Stuffed aubergine with roast meat and baked

Fried egg with potatoes and acorn ham

-----  
Rice with pork rib and mushrooms

Sirloin steak - high loin, 500 grs approx. (grilled, Roquefort, green pepper, sour wine or wild mushroom sauce) **(extra €4)**

Duroc pork rib cooked at low temperature and grilled

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

Rabbit sautéed with garlic and parsley

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

Selection of grilled meat (lamb, beef skirt steak and sausage)

Cod with prawns and sauce 'escalivada' (roast vegetables sauce)

-----  
Cream and whipped cream profiteroles with chocolate

Catalan custard with figs

Curds brûlée with bitter orange jam

Apple pie and vanilla ice cream

Lemon sorbet

Plain yoghurt with nuts and honey

Walnuts brownie

-----  
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.)