

*Un recorrido por
nuestra historia
a través de
nuestra cocina*

Menús a medida para grupos, personalizados en función de los gustos, las necesidades y el presupuesto.

Nuestra carta se compone de una serie de "Clásicos", que complementamos con "Sugerencias del día".

Can Fusté
RESTAURANTE

Desde 1973



Pica-Pica

ANCHOAS DEL CANTABRICO

ENSALADILLA RUSA DE VERDAD

BERBERECHOS GALLEGOS AL AJILLO

VENTRESCA DE ATUN EN ESCABECHE SUAVE Y
VERDURITAS AL DENTE

ENSALADA DE LENTEJAS, BOQUERON EN ESCABECHE
SUAVE Y FOIE

TERRINA DE FOIE-GRAS CON MERMELADA DE HIGOS

CROQUETAS DE CAN FUSTE

Selección de embutidos

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA

LOMO IBERICO DE BELLOTA

CHORIZO IBERICO DE BELLOTA

SALCHICHON IBERICO DE BELLOTA

Hoy le recomendamos

POCHAS DE NAVARRA

PIMIENTOS DE GUERNIKA

BOQUERONES DE PLAYA A LA ANDALUZA

ALBONDIGAS CON SEPIA

TOMATE DE MONTSERRAT Y NUESTRA VENTRESCA DE ATUN

ENSALADA DE TOMATE Y LANGOSTINOS DE SANT CARLES

MEJILLONES DE ROCA A LA MARINERA

GAMBITAS DE PLAYA SALTEADAS

ALMEJAS EN SALSA VERDE

TIMBAL DE PATATA,ALCACHOFAS Y CALAMAR

ANGULAS DE AGUINAGA A LA BILBAINA

TARTAR DE ATUN ROJO ,AGUACATE Y HUEVAS DE SALMON

Entrantes

ENSALADA FRESCA CON VINAGRETA DE YOGURT
(Tirabeques, Mango, Nueces)

ENSALADA PICADA (Lechuga, Tomate, Cebolla, Esparrago, Atun)

PASTA FRESCA CON SALTEADO DE VERDURITAS Y
CHIPIRONES

CARPACCIO DE BUEY AL PESTO Y PASTA FRESCA AL LIMON

CARPACCIO DE BACALAO, SETAS, TRUFA NEGRA Y
VINAGRETA DE NUECES

Carne

MANITAS DESHUESADAS Y RELLENAS DE BUTIFARRA Y
SETAS

ENTRECOT DE BUEY DE GALICIA Y PATATAS PAJA

SOLOMILLO DE TERNERA EN CIVET Y CEBOLLITA DE
PLATILLO

SOLOMILLITOS DE BUEY RELLENO DE FOIE Y SALSA DE
MOSCATEL

STEACK TARTARE DE SOLOMILLO DE TERNERA

ESPALDITA O PIERNA DE CABRITO ASADA A LA ANTIGUA

CARRILLADA CONFITADA EN CIVET CON SALTEADO DE
MANZANAS

Arroces

ARROZ JUGOSO DE BOGAVANTE DE AQUI

ARROZ NEGRO DE SEPIETAS Y ALCACHOFAS

RISOTTO DE CREMOSO DE SETAS, VERDURITAS Y
PARMESSANO REGIANO

ARROZ DE VERDURITAS Y ESPARDENYES

Pescados

MERLUZA DE PALANGRE EN SU JUGO Y TABULÉ

BACALAO CONFITADO CON PIL-PIL DE MIEL Y SALTEADO
DE ESPINACAS

TRONCO DE RAPE DEL MEDITERRANEO, SALSA DE ASADO
Y DOS TIPOS DE CEBOLLITAS

BULLINADA (Estofado de Sepia hembra con patatas)

PESCADO DE LONJA

GAMBAS ROJAS DE POR LA TARDE

Postres

Mousse de Crema Catalana a la Vainilla, Gelatina de Limón y Fresitas

Buñuelos de Chocolate Blanco y Negro con Helado de Turrón

Canutillos de Hojaldre rellenos de Crema Pastelera

Brownie de Chocolate (70de cacao)

Malabares de Pera, Tofee, Yogurt Griego Y Pistachos caramelizados

Tocinillo de Cielo

Tiramissú a nuestra manera

Fresitas a la Pimienta y Helado de Vainilla

Sorbete de Mango o Mandarina

Carpaccio de Piña y Helado de Coco

“Urruti” Zumo de Naranja y Helado de Vainilla

Vinos de postres

Olivares - Jumilla

Lustao - Jerez

Noe - Jerez

Matusalen - Jerez

Enrique Mendoza - Alicante

Bellum (el remate) - Murcia

Barbara Fores - Terra Alta

Viñatigo (malvasia) - Tenerife

Dolc de L'Obac - Priorato

Ochoa - Navarra

Chivite - Navarra

Dow's - Oporto

Vi de Gel - (Gramona) Penedes