

MENÚS NAVIDAD

TAKE AWAY

Esta Navidad Casa Fuster está a tu lado.
Sea como sea. Sea donde sea.

Disfruta de nuestros Menús de Navidad en tu casa

A recoger en el restaurante

Haz tu reserva anticipada

Casa Fuster Original 937 122 913

Casa Fuster Centre 937 253 986

Casa Fuster- Masia Sant Cugat 935 893 445

Casa Fuster

NOCHE BUENA

TAKE AWAY

40€

APERITIVOS

- Croquetas de brie de meaux trufada
- Barquito relleno de queso fresco especiado con pimienta de sechuan y eneldo con salmón marinado y caviar
- Jamón ibérico de bellota 100% bellota
- Gilda de oliva gordal con mejillones y anchoas del Cantábrico
- Mil hojas de calabaza con calabacín con crema de naranja
- Parmentier de boniato con crujiente de jamón y butifarra negra
- Dátil de mejoul relleno de mascarpone y nueces

SEGUNDOS A ELEGIR

- Terrina de lechazo sin faena con burger salteado con ciruelas y piñones
- Ración de cochinillo al horno de leña al estilo tradicional
- Bacalao con salsa de ceps y boniato
- Fricandó de seitan con setas de temperado y boniato asado (100% veggie)

NAVIDAD

TAKE AWAY

45€

APERITIVO

Terrina de micuit con compota de manzana y tostas
Jamón ibérico 100% bellota
Vol au vents relleno de brandada de bacalao con
mermelada de pimiento rojo y olivas negras
liofilizada
Crujiente de langostino con mayonesa de siracha

PRIMERO

Escudella Catalana con carn d'olla y garbanzos
de llerona

SEGUNDOS A ELEGIR

Paletilla de lechado al horno de leña con tomillo
y champiñones
Lingote de ternera rustido al vino tinto con
setas y parmentier trufada
Suquet de rape con almejas gallegas y gambas
rojas de costa



MENÚ DIA 26

SAN ESTEBAN

45€

APERITIVOS

Pulpo a feira con pimentón de la vera y aceite de oliva

Tartar de salmón con guacamole y huevas de trucha

Bombón de micuit con pistacho y reducción de Pedro Ximenez

Croquetas de jamón ibérico

Vieiras gratinadas con all i oli y romesco

PRIMERO

Canelones de carne rustido con bechamel de trufa

SEGUNDOS

Bacalao con samfaina gratinado con all i oli

Meloso de ternera rustido con espárragos trigueros y bacon

Solomillo ibérico con reducción de frutos rojos y mini zanahoria al dente

NOCHE VIEJA

31 DE DICIEMBRE

APERITIVOS

Croquetas de brie con mermelada de frutos rojos
Tartaleta de foie micuit con higos confitados
Jamón ibérico de bellota D.O trevelez
Vieira gratinada con holandesa y romesco
Mini canelón de rabo de toro
Vol-au-vent de confit de pato y Pedro Ximenez
Dátiles con bacon y almendras
Ceviche de rape alangostado

SEGUNDOS A ELEGIR

Paletilla de cordero confitada al horno con peras
al vino de garnatxa
Timbal de cochinitillo sin faena al horno de leña
estilo tradicional
Suquet de rape con langostinos y concha fina
Bolsa de cotillón + uvas de regalo

55€

AÑO NUEVO

45€

01 DE ENERO

APERITIVOS

Vol-au-vent de foie mi-cuit con higos confitados
Jamón ibérico 100% bellota
Tartaleta de brandada de bacalao y queso idiazabal
Brocheta de langostino crujiente con wasabi
Pulpo a feira con pimentón de la vera y aceite de oliva
Empanadillas de queso de cabra y cebolla caramelizada
Ceviche de rape alangostado
Champiñones portobello rellenos de jamón con idiazabal

SEGUNDOS A ELEGIR

Terrina de cordero sin faena sobre lecho de setas de
temporada salteadas
Meloso de ternera guisado al vino tinto con parmentier de
boniato trufada
Lomo de bacalao confitado con trigueros salteados con
jamón ibérico

DIA DE REYES

6 DE ENERO

Aperitivos

Pulpo a feira con pimentón de la vera y aceite de oliva
Tartar de salmón con guacamole y huevas de trucha
Champiñones portobello rellenos de jamón con idiazabal
Croquetas caseras de escudella
Vieira gratinada con holandesa y romesco
Ceviche de rape alangostado
Empanadillas de queso de cabra y cebolla caramelizada
Mini canelón de rabo de toro

Segundos a elegir

Lomo de bacalao gratinado con mouselina de ajo sobre pisto manchego
Meloso de ternera guisado al vino tinto con parmentier de boniato trufada
Solomillo ibérico relleno de brie y jamón con salsa de ceps

35€

PRODUCTOS PARA LLEVAR

DIAS ESPECIALES DE NAVIDAD

Paletilla de lechazo de Castilla al horno de leña	20€/ud.
Cochinillo lechal de Segovia al horno de leña	Entero 120€ Ración 20€
Canelones caseros del Yayo Fuster	Ración 3 ud/6€
Canelones de rabo de toro	Ración 10€
Meloso de ternera guisado al vino tinto con parmentier de boniato trufado	12€
Suquet de rape con langostinos y concha fina	15€
Lomo de bacalao a la Catalana	14€
Pulpo a la Gallega	12€

Día de Navidad

Escudella Catalana con carn d'olla	9€/pax (Min 2 pax)
Capón relleno de Navidad	Ración 12€

Condiciones Take Away Navidad

- Pedido mínimo para 4 personas.
- Los pedidos deben de hacerse con una antelación mínima de 4 días.
- El horario de recogida será de 11h a 13h del mismo día.
- El día de Noche Buena y Noche Vieja el horario de recogida será de 18:00h - 21:00h
- No realizaremos entregas a domicilio, sólo para recoger en el restaurante.
- El pago total de la reserva deberá realizarse con un mínimo de 2 días de antelación.
- Pedidos exclusivamente por teléfono.
- Formas de pago: Directamente en los restaurantes o mediante transferencia bancaria



Casa Fuster Original

Rovira I Virgil, n.1 08205
Sabadell. Barcelona
937 122 913

Casa Fuster Centre

Carrer de l'Advocat Cirera, 12
08201 Sabadell. Barcelona
937 253 986

Casa Fuster Masia Sant Cugat

Av. Corts Catalanes, s/n
Sant Cugat del Vallès
935 893 445