

fismuler

barcelona

menús de
navidad

disponibles
desde el 3
hasta el 31 de
diciembre,
a excepción de
los siguientes
momentos:

- cena día 24.

- cena día 31.

*disponible
menú especial
nochevieja.

fismuler

barcelona

menú de navidad I

snacks

cogollo de nuestro huerto aliñado,
Comté 24 meses

erizos caleteros, salsa nantua y
picatostes

bocata de oreja

burrata con mole verde y bimis fritos

entrantes

dorada, almendra, uva tinta

tortilla de txangurro

primeros

corvina parrilla, col y kimchi casero

escalope san román, huevo trufa

postres

nuestra tarta de queso

mousse de Guianduja, helado de cacao,
crumble

bodega

vino blanco

'cucú' VT CASTILLA Y LEÓN

verdejo

vino tinto

'pies negros' RIOJA CRIANZA

tempranillo

80€ pax

(iva incluido)

Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, comuníquese con 48 horas de antelación a nuestro personal.

info@fismuler.com

fismuler

barcelona

menú de navidad II

snacks

cogollo de nuestro huerto aliñado,
Comté 24 meses

erizos caleteros, salsa nantua y
picatostes

bocata de oreja

ostra con aliño de Ponzu choricero

entrantes

burrata con mole verde y bimis fritos

dorada, almendra, uva tinta

curry thai de Kalamansi, zanahorias
braseadas, pomelo

tortilla a la cosquera

primeros

lubina a la brasa, pimienta verde,
vaina de guisante

escalope San Román, huevo trufa

postres

nuestra tarta de queso

roscón de reyes de nuestro obrador

bodega

'miquel pons brut reserva' CAVA
macabeo, xarel-lo, parellada

vino blanco

'nenó' VALDEORRAS godello

vino tinto

'pies negros' RIOJA CRIANZA
tempranillo

100€ pax

(iva incluido)

Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, comunique con 48 horas de antelación a nuestro personal.

info@fismuler.com

fismuler

barcelona

menú de nochevieja

disponible la noche del 31 de diciembre

cena

canapé de cigalas.

navajas gratinadas, kimchi,
cebolleta tierna.

dorada salvaje semicurada, almendra
y uva.

burrata, trucha ahumada y calabaza.

tartar de atún, chopitos y nabo.

tortilla de bacalao.

lentejas, panceta y cigalitas.

rodaballo a la meniere, trufa,
cogollos brasa.

costilla de vaca vieja a baja
temperatura, pastel de patata.

helado de manzana asada y vainilla.
tarta de queso.

café infusionado 100% arábico,
origen Etiopía, Brasil, Salvador.

2 consumiciones con nuestros
alcoholes macerados.

uvas de la suerte.

música en vivo hasta las 3:00 hrs.

bodega

'torrelló brut reserve' xarel-lo,
macabeo, chardonnay parrellada
CORPINNAT

vino blanco

'terra de godos' albariño RIAS BAIXAS

vino tinto

'les crestes' garnacha, cariñera,
syrah PRIORAT

200€ pax

(iva incluido)

Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, comuníquese con 48 horas de antelación a nuestro personal.

info@fismuler.com

fismuler

barcelona

opciones de bodega

bodega I

15e por persona

'torelló Brut Reserva' CORPINNAT Xarel-lo,
Parellada, Chardonnay, Macabeo CAVA

vino blanco

'exedra Blanc' PLA DE BAGES garnacha blanca

vino tinto

'pies negros' RIOJA tempranillo, graciano

bodega II

30e por persona

'alta alella bruant' pansa blanca CAVA

vino blanco

'murmuri' PRIORAT garnacha blanca, macabeo

vino tinto

'pícaro del Águila' RIBERA DEL DUERO
tempranillo

info@fismuler.com