

fismuler

quiénes somos

fismuler posee una estética de derribo y una cocina natural y sin corsés plasmada en platos de producto y presentaciones sin pretensiones, tras una aparente sencillez: con sabor.

la carta de fismuler es corta y cambia a diario para ofrecer una cocina de inspiración nórdica, pensada para compartir y disfrutar con platos de fondo y proximidad.

las elaboraciones son aparentemente sencillas, aquí solo hay esencia de sabor y respeto por el producto, pero con técnica y reflexión detrás.

c/ sagasta, 29 · madrid · 918 27 75 81

fismuler.com



fismuler

madrid

menú I

snacks

cogollo de nuestra huerta aliñado, Comté 24 meses
bocata de oreja brava
hoja de shiso crujiente, kokotxa de merluza escabechada
burrata, fresas encurtidas, arenque marinado, pan tostado

entrantes al centro

dorada, almendra, uva tinta
tortilla a la kosquera

principales

corvina a la parrilla, col kimchee casero
escalope San Román

postre al centro

tarta de queso "fismuler"

bodega

vino blanco. 'valmiñor' RÍAS BAIXAS albariño
vino tinto. 'arrocal' RIBERA DEL DUERO tempranillo

75€/pax

incluye refrescos,
agua y cerveza

contacto: info@fismuler.com

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.

fismuler

madrid

menú II

snacks

cogollo de nuestra huerta aliñado, Comté 24 meses
bocata de oreja brava
hoja de shiso crujiente, kokotxa de merluza escabechada
burrata, fresas encurtidas, arenque marinado, pan tostado

entrantes al centro

tarta tatin de puerro joven y mortadela trufada
esparragos verdes, menier ahumada y hoja de ostra
dorada, almendra, uva tinta
tortilla a la kosquera

principales

lubina a la brasa, pimienta verde, vaina de guisantes
escalope San Román

postres al centro

tarta de queso "fismuler"
postre variado

bodega

vino blanco: 'neno' VALDEORRAS *godello*
vino tinto: 'arrocal' RIBERA DEL DUERO *tempranillo*

90€/pax

incluye refrescos,
agua y cerveza

contacto: info@fismuler.com

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.

fismuler

about us

fismuler has a stripped-down aesthetic and a natural, unconstrained cuisine reflected in dishes of high-quality ingredients and unassuming presentations behind an apparent simplicity: with flavor.

the fismuler's menu is short and changes daily to offer a nordic-inspired cuisine, designed for sharing and enjoying with dishes rooted in locality and depth product. the preparations are seemingly simple; there is only essence of flavor and respect for the product, but with technique and reflection behind it.

c/ sagasta, 29 · madrid · 918 27 75 81

fismuler.com



fismuler

madrid

menu I

snacks

lettuce heart from garden, seasoned Comte 24 months
pork ear sandwich with brava sauce
crispy shiso leaf, pickled hake kokotxa
burrata, pickled strawberries, marinated herring,
toasted bread

starters to share

sea bream semi-cured, almond, grape
"a la koskera" hake omelette

main courses

grilled croaker, homemade kimchi
San Román shnitzel

dessert to share

"fismuler" cheesecake

bodega

white wine. 'valmiñor' RÍAS BAIXAS albariño
red wine. 'arrocál' RIBERA DEL DUERO tempranillo

75€/pp

soft drinks, water, and
beer are included

contact: info@fismuler.com

our menus are subject to variations of some dishes depending on the season. in case of food intolerance or allergy, please inform our staff 48 hours in advance.

fismuler

madrid

menu II

snacks

lettuce heart from garden, seasoned Comte 24 months
pork ear sandwich with brava sauce
crispy shiso leaf, pickled hake kokotxa
burrata, pickled strawberries, marinated herring,
toasted bread

starters to share

young leek tarte tatin, truffle mortadella
green asparagus, smoked meunière, and oyster leaf
sea bream semi-cured, almond, grape
"a la koskera" hake omelette

main courses

grilled sea bass, green pepper, pea pods
San Román schnitzel

dessert to share

"fismuler" cheesecake
assorted dessert

bodega

white wine. 'neno' VALDEORRAS godello
red wine. 'arrocal' RIBERA DEL DUERO tempranillo

90€/pp

soft drinks, water, and
beer are included

contact: info@fismuler.com

our menus are subject to variations of some dishes depending on the season. in case of food intolerance or allergy, please inform our staff 48 hours in advance.