

fismuler

madrid

Menú 1

snacks

- cogollo de nuestra huerta aliñado, comté 24 meses
- bocata de oreja brava
- hoja de shiso crujiente, kokotxa de merluza escabechada

entrantes al centro

- dorada, almendra, uva tinta
- tortilla de chipirones en su tinta

principales

- corvina a la parrilla, col kimchi casero
- escalope san román

postre al centro

- tarta de queso fismuler

bodega

- valmiñor, Rías Baixas, albariño
- arrocal, Ribera del Duero, tempranillo

75€

*incluye refrescos, agua y cerveza

contacto: info@fismuler.com

nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada.
en caso de intolerancia alimentaria, comuníquese con mínimo 48 horas de
antelación a nuestro personal.

fismuler

madrid

Menu 1

snacks

- lettuce heart from garden, seasoned comte 24 months
- pork ear sandwich with brava sauce
- crispy shiso leaf with marinated hake kokotxa

starters to share

- sea bream semi-cured, almond, grapes
- squid ink tortilla with baby squid

main courses

- grilled croaker, homemade kimchi
- san román schnitzel

dessert to share

- fismuler cheesecake

winery

- valmiñor, Rías Baixas, albariño
- arrocal, Ribera del Duero, tempranillo

75€

*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

Menú 2

snacks

- cogollo de nuestra huerta aliñado, comté 24 meses
- bocata de corvina, salsa fismuler, queso cheddar
- erizo caletero
- hoja de shiso crujiente, kokotxa de merluza escabechada

entrantes

- tortilla de chipirones en su tinta
- col asada, noisette, ajonegro y hierba luisa

principales

- rape a la brasa, panaderas y bilbaína
- escalope san román

postre al centro

- tarta de queso fismuler
- postre variado

bodega

- viña rula, Valdeorras, godello
- arrocal, Ribera del Duero, tempranillo

90€

*incluye refrescos, agua y cerveza

contacto: info@fismuler.com

nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. en caso de intolerancia alimentaria, comuníquese con mínimo 48 horas de antelación a nuestro personal.

fismuler

madrid

Menu 2

snacks

- lettuce heart from garden, seasoned comte 24 months
- corvina sandwich with fismuler and cheddar cheese sauce
- sea urchin from cádiz
- crispy shiso leaf with marinated hake kokotxa

starters to share

- squid ink tortilla with baby squid
- roasted cabbage, noisette, black garlic, and lemon verbena

main courses

- grilled monkfish with 'panadera' potatoes and 'bilbaína' sauce
- san román schnitzel

dessert to share

- fismuler cheesecake
- assorted dessert

winery

- viña rula, Valdeorras, godello
- arrocal, Ribera del Duero, tempranillo

90€

*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.