

Fusion Cuisine
Palm Tree

CHISME



Burger spéciale du mois

Nevadā

Burger de bœuf galicien (180 g) avec fromage cheddar, guacamole, oignon rose mariné, guanciale et pecorino râpé

14,90 €



Milanesa spéciale du mois

Guakāmilā

Filet de poulet pané avec mozzarella, guanciale, guacamole, tomates cerises confites et pecorino râpé

14,50€





Entrees

CHIPS 2,10 €

OLIVAS FARCIES 2,90 €

PIMENTS DE PADRÓN 6,50 €

BRAVAS 7,50 €

Pommes de terre wedges avec sauce brava, aïoli et paprika de la Vera

PATATAS CACIO E PEPE 7,90 €

Frites avec une sauce crémeuse au fromage pecorino et au poivre, guanciale croustillant et pecorino râpé — une recette italienne authentique

PATATAS CALDES 7,90 €

Pommes de terre aux piments Padrón, parmesan, sauce aux oeufs et bacon

PATATAS CHISME 7,90 €

Pommes de terre épicées, porc effiloché, fromage cheddar et oignons frits

PATATAS TRUFADAS 7,90 €

Pommes de terre avec mayonnaise truffée, copeaux de jambon et ciboulette

SWEET FRIES 7,50 €

Bâtonnets de patates douces frites

FINGERS DE POLLO 7,90 €

Lanières de poulet avec mayonnaise Ras el hanout

ALITAS DE POLLO 7,90 €

Ailes de poulet (6) avec sauce BBQ au brandy

NACHOS 8,90 € XL 14,90 €

Chips de tortilla maison avec fromage cheddar, chili con carne, jalapeños, crème onctueuse, guacamole et pico de gallo à la ciboulette

Ajoutez du porc effiloché pour 2€

ENSALADA CHISME 11,90 €

Avocat, tomates cerises, mélange de graines, mâche, piments rouge et balsamique aux fruits rouges

ENSALADA CABUCHE 13,50 €

Mâche, burrata, tomates cerises, pistaches et huile de basilic

ENSALADA TENTACIÓN 13,50 €

Mâche, carpaccio de pomme verte, éclats d'amandes, dés de fromage scamorza fumé, grenade et marinade d'huile d'olive vierge extra avec miel, citron et une touche d'huile de menthe.



Pizzas

Avec une pâte romaine authentique



AMERICANA 14,90 €

Tomate, mozzarella, cheddar, poulet, bacon, oignon caramélisé et origan

BRAVÍSIMA 14,90 €

Tomate, mozzarella, viande hachée, sauce barbecue ou sauce brava, champignons et origan

SALAD 14,90 €

Tomate, mozzarella, thon, oignon frais, olives noires, jambon serrano et origan

JOSERONI 14,90 €

Tomate, mozzarella, jalapeños, miel, pepperoni, huile de basilic, feuilles de basilic frais et origan

CARNÍVORA 14,90 €

Tomate, mozzarella, effiloché de porc, sauce grill, bacon, oignon frais et origan

128 MILLAS 15,90 €

Tomate, mozzarella, sobrasada, fromage de chèvre, miel, roquette, balsamique aux fruits rouges et origan
*Uniquement en format individuel

ALASKA 17,90 €

Tomate, mozzarella, oignon caramélisé, saumon, feuilles fraîches d'aneth et origan

*Uniquement en format individuel

COYA 14,90 €

Tomate, mozzarella, noix, fromage de chèvre, poivron caramélisé, jambon serrano et origan

MARGARITA 12,50 €

Tomate, mozzarella, feuilles de basilic et huile d'olive extra vierge

CAPRESE 14,90 €

Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, oignon, olives, tomate, huile de basilic et origan

TUTTO FORMAGGIO 14,90 €

Tomate, mozzarella, quatre fromages et origan

TRUFADA 14,90 €

Tomate, mozzarella, tomate fraîche, courgette, champignons, huile de truffe blanche et origan

BOLOGNA 17,50 €

Tomate, mozzarella, mortadelle aux pistaches, fromage burrata, feuilles de basilic, pistaches concassées et origan

*Uniquement en format individuel

FUSION CUISINE RESTAURANT

CONSULTEZ LE PERSONNEL POUR

DÉCOUVRIR

Nouveautés du mois et options
veganes ou végétariennes.

1/2 mètre

Rectangulaire de

60 cm (env.)

1 ou 2 saveurs

Pour 2-3 personnes

27,50 €

Pizzas au mètre,
disponibles uniquement
pour les groupes de 12
personnes ou plus, ou
pour les événements sur
réservation préalable.

53 €



VEGETARIENS



SANS GLUTEN

Milanesas

Filet de poulet pané garni d'ingrédients délicieux et gratiné au four, avec accompagnement au choix.

IBÉRICA ●

Mozzarella, oignon caramélisé et boudin noir 14,50 €

MEDITERRÁNEA ●

Mozzarella, copeaux de jambon, champignons et sauce aux cèpes 14,50 €

PORK SMOKED ●

Mozzarella, pulled pork, oignon sauté et sauce grill 14,50 €

HAPPINESS ●

Mozzarella, oignon sauté, tomates cerises, pistaches moulues et huile de basilic 14,50 €

EGG FLAVOR ●

Mozzarella, champignons sautés, œuf grillé, copeaux de jambon serrano et mayonnaise truffée 14,50 €

CHISME ●

Mozzarella, pepperoni, œuf grillé, et mayonnaise au bacon 14,50 €

Burgers & Smashes

Renseignez-vous sur les options véganes et végétariennes



CHIPOTLE ● 13,90 €

Burger de bœuf galicien 180g, cheddar, cornichons, sauce chipotle et confiture d'oignon-bacon

PORK & CHEESE ● 13,90 €

Burger de bœuf galicien 180g, pulled pork, bacon, cheddar, roquette et mayonnaise au bacon

CHISME ● 14,90 €

Burger de bœuf galicien 180g, mousse de foie, cheddar, oignon caramélisé, roquette et balsamique de Pedro Ximénez

SPICY CHICKEN ● 13,90 €

Burger de poulet frit, cheddar, bacon, oignon frais, mayonnaise au bacon et huile épicee

TOMMY'S ● 13,90 €

Burger de bœuf galicien 180g, cheddar, fromage de chèvre, boudin noir et oignon caramélisé

CHILI ● 13,90 €

Burger de ternera gallega 180gr, queso cheddar, cebolla salteada, chili con carne, bacon y mayo BBQ al brandy

TRUFADA ● 13,90 €

Burger de poulet frit, cheddar, champignons, tomate et mayonnaise truffée

Chisme Extras

Double smash 90g. +4,90€

Burger 180g. +4€

Guacamole +2€

Pulled Pork +2€

Œuf+1€

Chilli con carne +1€

Pain burger sans gluten 1€

Pâte à pizza sans gluten +2,50€

Accompagnements

TOTOPOS AVEC FROMAGE
FRITES
SALADE
SWEET FRIS +2€



FUSION CUISINE RESTAURANT

Desserts

TIRAMISÚ 6,90 €

Couches de biscuit moelleux, mascarpone et café.
Un dessert italien classique, crémeux et fondant en bouche

CHEESECAKE 6,90 €

Cheesecake doux avec des arômes de fromage frais et de fraises
sur une base de biscuits

CARROT CAKE 6,90 €

Gâteau à la carotte, noix et glaçage crémeux

MUERTE POR CHOCOLATE 6,90 €

Couches de différentes textures et intensités autour de leur élément central : le chocolat

BABA AL RHUM 7,90 €

Génoise moelleuse imbibée de sirop au rhum, servie avec de la crème fouettée et des copeaux de chocolat noir

FLAN DE HUEVO CASERO 5,50 €

Classique, doux et au bon goût de fait maison, accompagné de crème fouettée

FLAN DE CHOCOLATE 5,50 €

Crémeux, intense et addictif. Flan au chocolat avec une touche gourmande et de la crème fouettée

FLAN DE QUESO SEMICURADO 5,50 €

La version la plus audacieuse du flan — crémeux, avec une pointe salée de fromage affiné, et accompagné de crème fouettée

Cafés et liqueurs

CAFÉ ESPRESSO

1,70 €

CORTADO

1,90 €

CAFÉ AU LAIT

2,00 €

INFUSIONS

1,80 €

CARAJILLO

2,60 €

TRIFÁSICO

2,70 €

Supplément glace 0,20 €

SHOOTER

3,50 €

Orujo blanco, hierbas, crema, fresa y nata, anís, coñac, limoncello, meloncello, tequila, pacharán, Ratafia, Marie Brizard, Baileys, JB, Ballantines

VERRE AVEC DE LA GLACE 4,90 €

Orujo blanco, hierbas, crema, fresa y nata, anís, coñac, limoncello, meloncello, pacharán, Ratafia, Marie Brizard, Baileys, JB, Ballantines

SHOOTER WHISKY

4,50 €

Cardhú, Chivas, Knockando, Jack Daniel's, Johnnie Walker Black Label, Johnnie Walker Red Label, Licor 43

VERRE AVEC DE LA GLACE 7,90 €

Cardhú, Chivas, Knockando, Jack Daniel's, Johnnie Walker Black Label, Johnnie Walker Red Label, Licor 43

Boissons

Boissons rafraîchissantes

Soda	2,85 €
Fuze Tea	2,85 €
Vichy	2,75 €
Eau Cabreiroá 50cl	2,00 €
Jus de fruits	1,90 €

Vermouths

Vermouth noir maison	4,00 €
Baix Empordà	
Vermouth blanc maison	4,00 €
Baix Empordà	
Bitter Rosso	2,90 €
Aperol Spritz	8,90 €
Vin rouge d'été	3,40 €
Sangria au vin	13,90 €
Sangria au cava	16,90 €
Lambrusco	13,50 €
Diamante Rosato	
Botella de cava	21,00 €
Cava Brut Nature Perelada	

Bieres

Estrella Galicia en coupe 5,5% vol.	2,90 €
Estrella Galicia en chope 5,5% vol.	3,90 €
Estrella Galicia bouteille 5,5% vol.	2,95 €
1906 6,5% vol.	3,30 €
Estrella Galicia ambrée 0,0% vol.	2,95 €
Free Lemon 0,0% vol.	3,30 €
B - Lemon 2,2% vol.	3,30 €
Jarra clara 2,2% vol.	4,30 €
Coronita 4,5% vol.	3,50 €
Brewdog Punk IPA 5,6% vol.	3,40 €
Alhambra 6,4% vol.	3,20 €
Mahou Reserva 6,3% vol.	2,50 €
Reposada 6% vol.	3,30 €
Voll-Damm 7,2% vol.	3,30 €



Vins

Vins rouges

LASURREAL NEGRE	3,50€	14,00€
D.O. Catalunya · Garnacha Tinta		
LUÍS CAÑAS CRIANZA	24,90€	
D.O. Rioja · Tempranillo		
VIÑA SALCEDA CRIANZA	4,50€	20,00€
D.O.Ca. Rioja · Garnacha Tinta, Tempranillo		
CUANDO EL RÍO SUENA	19,00€	
D.O. Ribera Del Duero · Tinta Fina		

Vins blancs

LASURREAL BLANC	3,50€	14,00€
D.O. Catalunya · Garnacha Blanca, Macabeo		
VORA LA MAR	4,50€	19,00€
D.O. Alella · Pansa Blanca		
GILDA RUEDA VERDEJO	3,90€	13,90€
D.O. Rueda - Verdejo		

@queremoschisme

Cocktails & Gintonics

Beefeater London	8,90 €	Johnnie Walker Black Label	9,60 €
Hendrick's	11,80 €	Jack Daniel's	9,60 €
Tanqueray	9,60 €	Ballantines	8,70 €
Seagram's Dry Gin	8,90 €	JB	7,90 €
Bombay Shappire	9,70 €	Knockando	9,80 €
Puerto de Indias	9,60 €	Chivas	9,70 €
Puerto de Indias Lemonberry	9,60 €	Cardhú	9,80 €
Bulldog	11,40 €	Jägermeister	8,60 €
Absolut	9,90 €	Cacique	8,90 €
Eristoff	9,60 €	Bacardí	8,90 €
G-Vine	11,90 €	Barceló	8,90 €
Gin Mare	11,90 €	Brugal	8,90 €
Larios 12 años	8,90 €	Habana Club Especial	9,60 €
Martín Millers	10,60 €	Habana 7	9,40 €
Gin Free Tanqueray 0,0	8,90 €		
Puerto de Indias 0,0	8,90 €		

FUSION CUISINE RESTAURANT

CHOISISSEZ LA BOISSON

Royal Bliss Aromatic Berry

Notes de fruits rouges et jasmin

Royal Bliss Signature

Notes de yuzu et cardamome

Royal Bliss Ginger Ale

Avec une touche de romarin

Tonique Fever-Tree

Soda



@queremoschisme

Cocktails

MOJITO CLASSIC 9,90€

Rhum blanc et doré, jus de citron, sucre de canne, menthe, soda, Angostura. White rum, golden rum, lemon juice, cane sugar, peppermint, soda, angostura.



Également disponibles en version :

Noix de coco
Fraise
Mangue
Fruit de la passion
Fruits rouges



MARGARITA 9,90€

Tequila blanco, Marie Brizard, Triple Sec, zumo de lima y sirope de azúcar de caña. Tequila blanco, Marie Brizard, Triple Sec, jus de citron vert et sirop de sucre de canne.



SEX ON THE BEACH 11,40€

Vodka, zumo de naranja y de arándanos, licor de melocotón, sirope de caña. Vodka, jus d'orange et de canneberge, liqueur de pêche, sirop de canne



PIÑA COLADA 11,40€

Ron, piña natural, leche y pulpa de coco, sirope de coco. Rhum, ananas naturel, lait et pulpe de coco, sirop de coco.



GINGER & PASSION 11,40€ CAIPIRINHA

Cachaça, lima, jengibre, maracuyá, azúcar de caña. Cachaça, citron vert, gingembre, fruit de la passion, sucre de canne.



MOSCOW MULE 11,40€

Vodka, zumo de lima, azúcar de caña, ginger beer. Vodka, jus de citron vert, sucre de canne, bière de gingembre.



EL ÚLTIMO CHISME 9,90€

Puerto de Indias, lima exprimida, zumo de arándanos, granadina, y frambuesa. Puerto de Indias, jus de citron vert, jus de canneberge, grenadine et framboise.

@queremoschisme

Fusion Cuisine
Palm Tree

CHISME