



CHISME



San rumors

Burger de vedella gallega (180 g) amb formatge escamorza, mostassa de Dijon, canonges, ceba rosa i melmelada de figues negres. Servida amb pa brioix amb llavors de rosella i cruixents taralli d'olives negres.

15,90 €



Milanese especial del mes

Mira tò que te digo

15,50 €

Llavors de rosella

Ceba rosa

Formatge mozzarella

Formatge de cabra

Carpaccio de poma verda

Salsa de mango havaner



Entrants



PATATES XIPS 2,10 € 

OLIVES FARCIDES 2,90 € 

PEBROTS PADRÓ 6,50 €

BRAVES 7,50 € 

Patates fregides amb salsa brava, allioli, i pebre vermell dolç de la Vera

PATATES CACIO E PEPE 8,20 €

Patates fregides amb cremosa salsa de formatge pecorino i pebre, guanciale cruixent i formatge pecorino, recepta autèntica italiana

PATATES CALDES 7,90 €

Patates amb pebrots de padró, parmesà, salsa d'ou i bacó

PATATES CHISME 7,90 €

Patates naturals especiades, pulled pork, formatge cheddar i ceba fregida

PATATES TRUFADES 7,90 €

Patates naturals amb maïo trufada i encenalls de pernil

MONIATO FREGIT 7,50 €

Bastons de moniato fregit

FINGERS DE POLLASTRE 8,20 €

Tires de pollastre

ALETES DE POLLASTRE 7,90 €

Aletes de pollastre amb salsa BBQ al brandi

NATXOS 9,50 € XL 14,90 € 

Totopos casolans amb formatge cheddar, xili amb carn, jalapenys, cremós de nata, guacamole, 'pico de gallo'

Afegeix pulled pork per 2€

AMANIDA CHISME 13,50 €

Espinacs, tomàquets Cherry, mix de llavors, pollastre, formatge parmesà, AOVE, un toc d'oli d'alfàbrega i balsàmic de fruits del bosc

AQUÍ ACABA TODO 13,50 €

Canonges, burrata, tomàquets Cherry, festucs i oli d'alfàbrega

TENTACIÓ 13,50 €

Canonges, carpaccio de poma verda, crocant d'ametlles, daus de formatge escamorza fumat, magrana i macerat d'AOVE amb mel, llimona i un toc d'oli de menta.

 SENSE GLUTEN

Pizzas

Amb autèntica massa romana



¿ESTÁS SEGURO/A? 14,90 €

Tomàquet, mozzarella, formatge cheddar, pollastre, bacó, ceba caramel·litzada i orenga

LA QUE LE ESPERA 14,90 €

Tomàquet, mozzarella, carn picada, salsa barbacoa o brava, xampinyons i orenga

¡ADELÁNTAME ALGO! 14,90 €

Tomàquet, mozzarella, tonyina, ceba fresca, olives negres, pernil serrà i orenga

¿TE HAS ENTERADO? 14,90 €

Tomàquet, mozzarella, jalapenys, mel, pepperoni, oli d'alfàbrega, fulles fresques d'alfàbrega i orenga 🌶️🚫

NO LO QUIERO NI PENSAR 14,90 €

Tomàquet, mozzarella, pulled pork, salsa graella, bacó, ceba fresca i orenga 🌶️

VETE BIEN LEJOS 15,90 €

Tomàquet, mozzarella, sobrassada, formatge de cabra, mel, ruca, balsàmic fruits del bosc i orenga

*Només format individual

TE HAS PUESTO ROJA 17,90 €

Tomàquet, mozzarella, ceba caramel·litzada, salmó, anet i orenga

*Només format individual

¡Y UN PIMIENTO! 14,90 €

Tomàquet, mozzarella, nous, formatge de cabra, pebrot caramel·litzat, pernil serrà i orenga

CON LA MARGA 12,50 €

Tomàquet, mozzarella, fulles fresques d'alfàbrega y AOVE 🚫

VEN PRONTO Y TE CUENTO 14,90 €

Tomàquet, mozzarella, formatge de cabra, ceba, olives, tomàquet, oli d'alfàbrega i orenga 🚫

SI LO VEO, NO LO CREO 14,90 €

Tomàquet, mozzarella, quatre formatges i orenga 🚫🌿

NO HAGAS CASO 14,90 €

Tomàquet, mozzarella, tomàquet fresc, carbassó, xampinyons, maionesa trufada i orenga 🚫🌿

SECRETO A VOCES 17,50 €

Tomàquet, mozzarella, mortadel·la de festucs, formatge burrata, fulles d'alfàbrega, festucs picats i orenga

*Només format individual

FUSION CUISINE RESTAURANT

Consulta les novetats del mes i les opcions veganes o vegetarianes

1/2 metre

Rectangular de 60 cm (aprox)

1 o 2 sabors

Per 2-3 persones.

27,50 €

Pizzas de metre, disponible només per a grups +12 pax.

També per a events amb reserva previa.

53 €



VEGETARIANES



SENSE GLUTEN

Milaneses

14,50 €

Filet de pollastre empanat cobert amb deliciosos ingredients i gratinats al forn, amb acompanyant a escollir.

YO NO OLVIDO

Mozzarella, ceba
caramel·litzada, i botifarra ●

CUANDO SE ENTERE

Mozzarella, encenalls
de pernil, xampinyons i
salsa de ceps ●

CUANDO EL RÍO SUENA

Mozzarella, pulled pork,
ceba cruixent i salsa graella ●

SE DICE EL PECADO

Mozzarella, tomàquets
cherry confitats,
guanciale, guacamole i
formatge pecorino
ratllat ●

¡TIENE HUEVO!

Mozzarella, xampinyons
saltejats, ou a la planxa,
encenalls de pernil i maio
trufada ●

CHISME

Mozzarella, pepperoni,
ou a la planxa i maio
bacó ●

Burgers & Smash's



TE AVISÉ 14,50 €

Burger de vedella gallega 180gr,
formatge cheddar, cogombrets, salsa
chipotle i melmelada ceba-bacó ●

DE BOCA EN BOCA 14,50 €

Burger de vedella gallega 180gr, formatge
cheddar, formatge de cabra, botifarra i
ceba caramel·litzada ●

YO NO FUI 14,50 €

Burger de vedella gallega 180gr, pulled
pork, bacó, formatge cheddar, ruca i
maionesa de bacó ●

Y DECÍA QUE NO 14,90 €

Burger de vedella gallega 180gr, formatge
cheddar, guacamole, ceba rosa, guanciale
i formatge pecorino ratllat ●

CHISME 14,90 €

Burger de vedella gallega 180gr,
mousse de foie, cheddar, ceba
caramel·litzada, ruca i balsàmic de
Pedro Ximénez ●

YO BOCA CERRADA 14,50 €

Burger de pollastre fregit amb formatge
cheddar, xampinyons, tomàquet i la
nostra maionesa trufada ●

CABEZA BIEN ALTA 14,50 €

Burger de pollastre fregit amb
formatge cheddar, bacó, ceba fresca,
maionesa de bacó i oli picant ●

Acompanyaments

TOTOPOS AMB FORMATGE

PATATES FREGIDES

AMANIDA

SWEET FRIES +2€

Chismes Extres

Doble smash 90g. +4,90€

Burger 180g. +4€

Guacamole +2€

Pulled Pork +2€

Ou ferrat +1€

Xili amb carn +1€

Pa de burger sense Gluten +1€

Massa de pizza sense Gluten +2,50€



Postres

TIRAMISÚ 6,90 €

Capes de dolç pa de pessic, mascarpone i cafè.
Postres clàssic italià, molt cremós i esponjós al paladar.

CHEESECAKE 6,90 €

Pastís de formatge suau amb aromes de formatge fresc i
maduixes sobre una base de galetes.

CARROT CAKE 6,90 €

Pastís de pastanaga, nous i glaçat cremós.

MORT PER XOCOLATA 6,90 €

Capes de diferents textures i intensitats del que les uneix: la
xocolata.

BABA AL RHUM 7,90 €

Pa de pessic esponjós xopat amb almívar de rom, acompanyat
de nata muntada i encenalls de xocolata negra.

COULANT DE XOCOLATA 7,90 €

Pa de pessc tèbi d'intens xocolata amb un cor fos,
acompanyat d'una bola de gelat

DEGUSTACIÓ POSTRES 18,40 €

Selecció variada de mini postres per compartir

FUSION CUISINE RESTAURANT

Cafès y licors

CAFÈ SOL 1,70 €

TALLAT 1,90 €

CAFÈ AMB LLET 2,00 €

INFUSIONS 1,80 €

CIGALÓ 2,60 €

TRIFÀSIC 2,70 €

Suplement gel 0,20 €

XUPITOS 3,50 €

Orujo blanco, hierbas, crema, fresa y nata, anís, coñac, limoncello, meloncello, tequila, pacharán, Ratafia, Marie Brizard, Baileys, JB, Ballantines, Cacique, Brugal. Barceló, Habana Club, Habana 7

COPA AMB GEL 4,90 €

Orujo blanco, hierbas, crema, fresa y nata, anís, coñac, limoncello, meloncello, tequila, pacharán, Ratafia, Marie Brizard, Baileys, JB, Ballantines, Cacique, Brugal. Barceló, Habana Club, Habana 7

XUPITOS WHISKY 4,50 €

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

COPA AMB GEL 7,90 €

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

Begudès

Refrescos

Refrescos	2,85 €
Fuze Tea	2,85 €
Vichy	2,75 €
Aigua Cabreiroà 50cl	2,00 €
Sucs	1,90 €

Vermuts

Vermut negre casolà	4,00 €
Baix Empordà	
Vermut blanc casolà	4,00 €
Baix Empordà	
Bitter Rosso	2,90 €
Aperol Spritz	8,90 €
Tinto d'estiu	3,40 €
Sangria de vi	13,90 €
Sangria de cava	16,90 €
Sangria de lambrusco	15,90 €
Lambrusco	13,50 €
Diamant Rosato	
Ampolla de cava	21,00 €
Cava Brut Nature Perelada	

Cerveces

Estrella Galicia copa 5,5% vol.	2,90 €
Estrella Galicia gerra 5,5% vol.	3,90 €
Estrella Galicia ampolla 5,5% vol. ☒	3,30 €
1906 6,5% vol.	3,30 €
Estrella Galicia torrada 0,0% vol.	2,95 €
Free Lemon 0,0% vol.	3,30 €
B - Lemon 2,2% vol.	3,30 €
Gerra 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 €
Reposada 6% vol.	3,30 €
Voll-Damm 7,2% vol.	3,30 €

Vi

Negres

LASURREAL NEGRE 3,50€ ☒ 14,00€
D.O. Catalunya · Garnacha Tinta

COTO DE IMAZ 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

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



Cocktails & Gintonics

Beefeater London	8,90 €
Hendrick's	11,80 €
Tanqueray	9,60 €
Seagram's Dry Gin	8,90 €
Bombay Shappire	9,70 €
Puerto de Indias	9,60 €
Puerto de Indias Lemonberry	9,60 €
Bulldog	11,40 €
Absolut	9,90 €
Eristoff	9,60 €
G-Vine	11,90 €
Gin Mare	11,90 €
Larios 12 anys	8,90 €
Martín Millers	10,60 €
Gin Free Tanqueray 0,0	8,90 €
Puerto de Indias 0,0	8,90 €

Johnnie Walker Black Label	9,60 €
Jack Daniel's	9,60 €
Ballantines	8,70 €
JB	7,90 €
Knockando	9,80 €
Chivas	9,70 €
Cardhú	9,80 €
Jägermeister	8,60 €
Cacique	8,90 €
Bacardí	8,90 €
Barceló	8,90 €
Brugal	8,90 €
Habana Club	9,60 €
Habana 7	9,40 €

FUSION CUISINE RESTAURANT

ESCULL LA BEGUDA

Royal Bliss Aromatic Berry

Amb notes de Fruits del Bosc i Gessami

Tònica Fever-Tree

Refresc

Red Bull



@queremoschisme

Cocktails

MOJITO CLASSIC 9,90€

Rom blanc i daurat, suc de llimona, sucre de canya, menta, soda, Angostura.
White rum, golden rum, lemon juice, cane sugar, peppermint, soda, angostura.

També amb gust de:
Coco
Maduixa
Mango
Fruita de la passió
Fruits vermells



MARGARITA 9,90€

Tequila blanc, Marie Brizard, Triple Sec, suc de llima i xarop de sucre de canya
White tequila, Marie Brizard, Triple Sec, lime juice and cane sugar syrup.

SEX ON THE BEACH 11,40€

Vodka, suc de taronja i de nabius, licor de préssec, xarop de canya.
Vodka, orange and cranberry juice, peach schnapps, cane syrup.



PIÑA COLADA 11,40€

Rom, pinya natural, llet i polpa de coco, xarop de coco.
Rum, fresh pineapple, coconut milk and pulp, coconut syrup.

GINGER & PASSION 11,40€ CAIPIRINHA

Cachaça, llima, gíngebre, maracuià, sucre de canya.
Cachaça, lime, ginger, passion fruit, cane sugar.



MOSCOW MULE 11,40€

Vodka, suc de llima, sucre de canya, ginger beer.
Vodka, lime juice, cane sugar, ginger beer.

EL ÚLTIMO CHISME 9,90€

Puerto de Indias o vodka, llima espremuda, suc de nabius, granadina i gerd
Puerto de Indias or vodka, squeezed lime, cranberry juice, grenadine and raspberry.



Fusion Cuisine



CHISME