

Fusion Cuisine



CHISME



Burger spéciale du mois

Le va là fiesta

16,85 €



Burger de poulet frit avec fromage provolone, ananas frais grillé, poitrine croustillante et sauce teriyaki. Servi dans un pain brioche aux graines de sésame, avec cébette marinée et tarallini croustillants aux olives noires.

Le cambisò la cara

14,90 €

Copeaux de Grana
Padano

Tomates séchées

Sauce pesto

Noix

Escalope de
poulet panée

Mozzarella



Se puso morado

16,90 €

Mozzarella

Anchois

Basilic

Tomates séchées

Tranche de tomate violette fraîche

Fromage à tartiner

Sauce tomate

Jalapeños



Entrées



CHIPS 2,10 €

OLIVAS FARCIES 2,90 €

BRAVAS 7,50 €

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

PATATAS CACIO E PEPE 8,20 €

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 avec poivrons del piquillo, parmesan, sauce aux oeufs et bacon

PATATAS CHISME 7,90 €

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

PATATAS TRUFADAS 7,90 €

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

BONIATO FRITO 7,50 €

Bâtonnets de patates douces frites

FINGERS DE POLLO 8,20 €

Lanières de poulet

ALITAS DE POLLO 7,90 €

Ailes de poulet avec sauce BBQ au brandy

NACHOS 9,50 € 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€

Salades

CHISME 13,50 €

Épinards, tomates cerises, mélange de graines, poulet mariné, parmesan, un soupçon d'huile de basilic et un glaçage balsamique aux fruits des bois

AQUÍ ACABA TODO 12,50 €

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

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.

¡¡QUE FUERTE!! 14,90 €

Jeunes pousses d'épinards, carpaccio d'orange, saumon fumé, copeaux de Grana Padano, graines de sésame, huile d'olive extra vierge et sauce yuzu.

Pizzas

Avec une pâte romaine authentique



¿ESTÁS SEGURO/A? 14,90 €

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

LA QUE LE ESPERA 14,90 €

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

¡ADELÁNTAME ALGO! 14,90 €

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

¿TE HAS ENTERADO? 14,90 €

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

NO LO QUIERO NI PENSAR 14,90 €

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

VETE BIEN LEJOS 15,90 €

Tomate, mozzarella, sobrasada, fromage de chèvre, miel, roquette, balsamique aux fruits rouges et origan

*Uniquement en format individuel

TE HAS PUESTO ROJA 17,90 €

Tomate, mozzarella, oignon caramélisé, saumon, aneth et origan

*Uniquement en format individuel

¡Y UN PIMIENTO! 14,90 €

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

YA SE LIO 17,50 €

Tomate, mozzarella, poulet mariné au citron, oignon rouge frais, burrata, sauce yuzu et origan.

*Uniquement en format individuel

VEN PRONTO Y TE CUENTO 14,90 €

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

SI LO VEO, NO LO CREO 14,90 €

Tomate, mozzarella, quatre fromages et origan  

NO HAGAS CASO 14,90 €

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

SECRETO A VOCES 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

14,90 €

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

YO NO OLVIDO

Mozzarella, oignon caramélisé et boudin noir ●

CUANDO SE ENTERE

Mozzarella, copeaux de jambon, champignons et sauce aux cèpes ●

CUANDO EL RÍO SUENA

Fromage mozzarella, porc effiloché, oignons croustillants et sauce grillée ●

SE DICE EL PECADO

Mozzarella, guanciale, guacamole, tomates cerises confites et pecorino râpé ●

¡TIENE HUEVO!

Mozzarella, champignons sautés, œuf grillé, copeaux de jambon serrano et mayonnaise truffée ●

CHISME

Mozzarella, pepperoni, œuf grillé, et mayonnaise au bacon ●

Burgers & Smash's



TE AVISÉ 14,90 €

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

CABEZA BIEN ALTA 14,90 €

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

YO NO FUI 14,90 €

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

Y DECÍA QUE NO 14,90 €

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

CHISME 14,90 €

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

YO BOCA CERRADA 14,90 €

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

Accompagnements

TOTOPOS AVEC FROMAGE
FRITES
SALADE
SWEET FRIS +2€

Chismes 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€



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

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 7,90 €

Dessert reconnu pour sa texture légère, aérienne et moelleuse,
accompagné d'un mochi crémeux

BICO - CHISME 6,90 €

Glaces artisanales élaborées avec du lait 100% naturel, sans
colorants ni arômes artificiels

Fraise 
Chocolat

Noisette
Riz au lait

FUSION CUISINE RESTAURANT

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, Caciue, Brugal. Barceló,
Habana Club, Habana 7, Licor 43

VERRE AVEC DE LA GLACE 4,90 €

Orujo blanco, hierbas, crema, fresa y nata, anís, coñac,
limoncello, meloncello, tequila, pacharán, Ratafia, Marie
Brizard, Baileys, JB, Ballantines, Caciue, Brugal. Barceló,
Habana Club, Habana 7, Licor 43

SHOOTER WHISKY 4,50 €

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

VERRE AVEC DE LA GLACE 7,90 €

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



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN

Boissons

Boissons rafraîchissantes

Soda	2,95 €
Fuze Tea	2,95 €
Vichy	2,85 €
Eau Cabreiroá 50cl	2,00 €
Jus de fruits	1,90 €

Vermouths

Vermouth noir maison	4,00 €
<i>Baix Empordà</i>	
Vermouth blanc maison	4,00 €
<i>Baix Empordà</i>	
Bitter Rosso	2,90 €
Aperol Spritz	8,90 €
Vin rouge d'été	3,95 €
Sangria au vin	13,90 €
Sangria au cava	16,90 €
Lambrusco	13,50 €
<i>Diamante Rosato</i>	
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.	4,10 €
Estrella Galicia bouteille 5,5% vol. ☒	3,30 €
1906 6,5% vol.	3,30 €
Estrella Galicia 0,0% vol.	2,95 €
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.	4,50 €
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.	3,50 €



Vins

Vins rouges

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

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€ ☒ 14,90€
D.O. Rueda - Verdejo

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

Tonique Fever-Tree

Soda

Red Bull



@queremoschisme

Cocktails

MOJITO CLASSIC 9,90€

Ron blanco y dorado, zumo de limón, azúcar de caña, hierbabuena, 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 o vodka, lima exprimida, zumo de arándanos, granadina, y frambuesa.
Puerto de Indias or vodka, jus de citron vert, jus de canneberge, grenadine et framboise.



EL SUERO DE LA VERDAD 11,40€

Vodka, ginebra, lima, fruta de la pasión, blue curaçao y 7up.
Vodka, gin, citron vert, fruit de la passion, curaçao bleu et 7Up

Fusion Cuisine



CHISME