Fusion Cuisine

CHISME

Hay cosas que merecen ser contadas.

Y otras, saboreadas.

En Chisme entendemos la cocina como una forma de disfrutar, compartir y sorprender.

Una carta sin etiquetas, donde conviven sabores de aquí y de allá, recetas reconocibles y combinaciones inesperadas.
Producto, creatividad y ese punto de atrevimiento que nos define.
Porque alrededor de una buena mesa siempre acaba pasando algo.

Bienvenidos a Chisme.

El resto… te lo contamos en la mesa.

CHISME DEL MES
Te lo dije
16,90 €
Milanesa de pollo, queso mozzarella, rúcula, queso burrata, jamón speck, pistacho molido y aceite de albahaca

Eso es verdad ??
CHISME DEL MES
• Salsa de tomate
• Queso mozzarella
• Berenjena a la plancha
• Crema de calabaza
• Tomates cherry asados
• Queso pecorino rallado
18,90 €

Entrantes

PATATAS CALDES 10,90 €
Patatas caseras con virutas de jamón, queso Grana Padano, salsa tártara, miel y pistacho molido

NUEVA RECETA

PATATAS CACIO E PEPE 8,90 €
Patatas caseras con cremosa salsa de pecorino y pimienta, guanciale crujiente y pecorino rallado, al más puro estilo italiano

PATATAS CHISME 8,70 €
Patatas caseras con pulled pork, queso cheddar y cebolla frita crujiente

PATATAS TRUFADAS 8,50 €
Patatas caseras con mayonesa trufada y virutas de jamón

BRAVAS 8,40 €
Patatas caseras con salsa brava, alioli y pimentón de la Vera

COLAS DE LANGOSTINO 8,90 €
Colas de langostino rebozadas y crujientes, acompañadas de salsa sweet chilli

FINGERS DE POLLO 8,20 €
Tiras de pollo rebozado

ALITAS DE POLLO 7,90 €
Alitas de pollo con salsa BBQ al brandy

BONIATO FRITO 7,50 €
Bastones de boniato frito

NACHOS 9,90 € XL 14,90 €
Totopos caseros con queso cheddar, chili con carne, jalapeños, cremoso de nata, guacamole y pico de gallo

Añade pulled pork por 2€

Ensaladas

QUÉ FUERTE 14,90 €
Espinacas baby y canónigos con medallón de queso de cabra gratinado, nueces, tomates cherry asados, vinagreta de frutos rojos y AOVE

CHISME 13,50 €
Espinacas baby, tomates Cherry, mix de semillas, pollo marinado, escamas de parmesano, AOVE, toque de aceite de albahaca y balsámico de frutos del bosque

TENTACIÓN 13,50 €
Canónigos, carpaccio de manzana verde, crocanti de almendras, queso escamorza ahumado, granada y macerado de AOVE con miel, limón y un toque de aceite de menta

AQUÍ ACABA TODO 13,50 €
Canónigos, queso burrata, pistachos picados, tomates cherry confitados y aceite de albahaca

SIN GLUTEN

Pizzas

Con auténtica masa romana

CHISME 20 24 Fusion Cuisine

1. ¿ESTÁS SEGURO/A? 15,90 €
Tomate, mozzarella, queso cheddar, pollo, bacon, cebolla caramelizada y orégano

2. LA QUE LE ESPERA 15,90 €
Tomate, mozzarella, carne picada, salsa barbacoa o brava, champiñones y orégano

3. ¡ADELÁNTAME ALGO! 15,90 €
Tomate, mozzarella, atún, cebolla fresca, aceitunas negras, jamón serrano y orégano

4. ¿TE HAS ENTERADO? 15,90€
Tomate, mozzarella, jalapeños, miel, pepperoni, aceite de albahaca, hojas frescas de albahaca y orégano

5. NO LO QUIERO NI PENSAR 15,90 €
Tomate, mozzarella, pulled pork, salsa parrilla, bacon, cebolla fresca y orégano

6. VETE BIEN LEJOS 15,90€
Tomate, mozzarella, sobrasada, queso de cabra, miel, rúcula, balsámico de frutos del bosque y orégano
*Solo en formato individual

7. TE HAS PUESTO ROJA 18,90 €
Tomate, mozzarella, cebolla caramelizada, salmón ahumado, eneldo y orégano
*Solo en formato individual

8. ¡Y UN PIMIENTO! 15,90 €
Tomate, mozzarella, nueces, queso de cabra, pimiento caramelizado, jamón speck y orégano

9. YA SE LIO 17,50 €
Tomate, mozzarella, pollo macerado al limón, cebolla morada fresca, queso burrata, salsa yozu y orégano
*Solo en formato individual

10. VEN PRONTO Y TE CUENTO 15,90 €
Tomate, mozzarella, cebolla caramelizada, pera laminada, virutas de guanciale, pistacho molido y pimienta negra
NUEVA RECETA
*Solo en formato individual

11. SI LO VEO, NO LO CREO 15,90 €
Tomate, mozzarella, cuatro quesos y orégano

12. NO HAGAS CASO 15,90 €
Tomate, mozzarella, tomate fresco, calabacín, champiñones, mayonesa trufada y orégano

13. SECRETO A VOCES 17,50 €
Tomate, mozzarella, tomates secos, queso burrata, anchoas, aceite de albahaca y orégano
*Solo en formato individual

FUSION CUISINE RESTAURANT

Consulta las opciones veganas, vegetarianas y sin gluten

1/2 metro
Rectangular de 60 cm (aprox)
1 o 2 sabores
Para 2-3 personas.
30 €

Pizzas de metro, disponible sólo para grupos +12 pax. O eventos con reserva previa.
55 €

VEGETARIANAS SIN GLUTEN

Milanesas 16,30 €

Filete de pollo empanado cubierto con deliciosos ingredientes y gratinados al horno, con acompañante a elegir.

1. YO NO OLVIDO
Mozzarella, berenjena a la plancha, crema de calabaza, tomates cherry confitados y queso pecorino rallado

NUEVA RECETA

2. SE DICE EL PECADO
Mozzarella, guanciale, guacamole, tomates cherry confitados y queso pecorino rallado

3. CUANDO SE ENTERE
Mozzarella, virutas de jamón, champiñones y salsa boletus

4. ¡TIENE HUEVO!
Mozzarella, champiñones salteados, huevo a la plancha, virutas de jamón serrano y mayo trufada

5. CUANDO EL RÍO SUENA
Mozzarella, pulled pork, cebolla frita crujiente y salsa parrilla

6. CHISME
Mozzarella, pepperoni, huevo a la plancha y mayonesa de bacon

CHISME 20 24 Fusion Cuisine

Burgers & Smashs

1 TE AVISÉ 15,50 €
Burger de ternera gallega 180gr, queso cheddar, pepinillos, salsa chipotle y mermelada cebolla-bacon

2 YO NO FUI 15,50 €
Burger de ternera gallega 180gr, pulled pork, bacon, queso cheddar, rúcula y mayo bacon

3 CHISME 15,50 €
Burger de ternera gallega 180gr, mousse de foie, cheddar, cebolla caramelizada, rúcula y balsámico de Pedro Ximénez

4 CABEZA BIEN ALTA 15,50 €
Burger de pollo frito con queso cheddar, bacon, cebolla fresca, nuestra mayonesa de bacon

5 Y DECÍA QUE NO 15,50 €
Burger de ternera gallega 180gr, queso cheddar, cebolla rosa encurtida, guacamole, guanciale y pecorino rallado

6 YO BOCA CERRADA 15,50 €
Burger de pollo frito, queso burrata, tomates secos, cebolla morada encurtida y salsa pesto

NUEVA RECETA

Acompañamientos

TOTOPOS CON QUESO
PATATAS FRITAS
ENSALADA
SWEET FRIES +2 €

Chismes Extras

Doble smash 90g. +4,90 €
Burger 180g. +4,50 €
Guacamole +2 €
Pulled Pork +2 €
Huevo plancha +1 €
Chilli con carne +1 €
Pan burger sin Gluten +2,50 €
Masa pizza sin Gluten +3 €

Postres

TIRAMISÚ 7,90 €
Captura el sabor del clásico italiano, con capas cremosas y un toque de café que enamora a cada bocado.

CHOCOLATE PASSION 7,90 €
Combina un intenso chocolate con un toque apasionado y exótico que la hace irresistible. Una verdadera tentación.

CARROT CAKE 7,90 €
Bizcocho jugoso con zanahoria, especias y una capa de crema de queso suave.

BICO - CHISME 6,90 €
Helados elaborados de modo artesanal con leche 100% natural, sin colorantes ni saborizantes.

- Fresa
- Chocolate
- Café de Pota
- Arroz con leche
- Dulce de leche

FUSION CUISINE RESTAURANT

Cafés y licores

CAFÉ SOLO	1,70 €
CORTADO	1,90 €
CAFÉ CON LECHE	2,00 €
INFUSIONES	1,80 €
CARAJILLO	2,60 €
TRIFÁSICO	2,70 €

Suplemento hielo 0,20 €

CHUPITOS 3,50 €
Orujo blanco, hierbas, crema, fresa y nata, anís, coñac, limoncello, meloncello, tequila, pacharán, Ratafía, Marie Brizard, Baileys, JB, Ballantines, Cacique, Brugal. Barceló, Habana Club, Habana 7, Licor 43, Flor del Remei

COPA CON HIELO 4,90 €
Orujo blanco, hierbas, crema, fresa y nata, anís, coñac, limoncello, meloncello, tequila, pacharán, Ratafía, Marie Brizard, Baileys, JB, Ballantines, Cacique, Brugal. Barceló, Habana Club, Habana 7, Licor 43, Flor del Remei

CHUPITOS WHISKY 4,50 €
Cardhú, Chivas, Knockando, Jack Daniel's, Johnnie Walker Black Label, Johnnie Walker Red Label

COPA CON HIELO 7,90 €
Cardhú, Chivas, Knockando, Jack Daniel's, Johnnie Walker Black Label, Johnnie Walker Red Label

SIN LACTOSA SIN GLUTEN

Bebidas

Refrescos

Refrescos	3,10 €
Vichy	2,95 €
Agua Cabreiroá 50cl	2,00 €
Zumos	1,90 €

Vermuts

Vermut negro casero Baix Empordà	4,00 €
Vermut blanco casero Baix Empordà	4,00 €
Bitter Rosso	2,90 €
Aperol Spritz	8,90 €
Tinto verano	4,00 €
Sangria de vino	13,90 €
Sangria de cava	16,90 €
Lambrusco Diamante Rosato	13,50 €
Botella de cava Cava Brut Nature Perelada	21,00 €

Cervezas

Estrella Galicia copa 5,5% vol.	3,30 €
Estrella Galicia jarra 5,5% vol.	4,10 €
Estrella Galicia botella 5,5% vol.	3,30 €
1906 6,5% vol.	3,30 €
Estrella Galicia tostada 0,0% vol.	3,30 €
Estrella Galicia 0,0% vol.	3,30 €
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.	3,70 €
Alhambra 6,4% vol.	3,30 €
Voll-Damm 7,2% vol.	3,50 €

CHISME
20 24
Fusion Cuisine

Vinos

Tintos

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

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

Blancos

VORA LA MAR 4,50€ 19,00€
D.O. Alella · Pansa Blanca

GILDA RUEDA VERDEJO 3,90€ 14,90€
D.O. Rueda - Verdejo

LASURREAL BLANC 3,50€ 14,00€
D.O. Catalunya · Garnacha Blanca, Macabeo

@queremoschisme

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 años	8,90 €
Martín Millers	10,60 €
Gin Free Tanqueray 0,0	8,90 €
Puerto de Indias 0,0	8,90 €
Seagram's 0,0	9,00 €

Johnnie Walker Black Label	9,60 €
Johnnie Walker Red 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 Especial	9,60 €
Habana 7	9,40 €

FUSION CUISINE RESTAURANT

ELIGE LA BEBIDA

Royal Bliss Aromatic Berry

Con notas de Frutos del Bosque y Jazmín

Tónica Fever-Tree

Refresco

Red Bull

CHISME 2024 Fusion Cuisine

@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.

También mojitos de:
Coco
Fresa
Mango
Maracuyá
Frutos rojos

MARGARITA 9,90€

Tequila blanco, Marie Brizard, Triple Sec, zumo de lima y sirope de azúcar de caña.
White tequila, Marie Brizard, Triple Sec, lime juice and cane sugar syrup.

SEX ON THE BEACH 11,90€

Vodka, zumo de naranja y de arándanos, licor de melocotòn, sirope de caña.
Vodka, orange and cranberry juice, peach schnapps, cane syrup.

PIÑA COLADA 11,90€

Ron, piña natural, leche y pulpa de coco, sirope de coco.
Rum, fresh pineapple, coconut milk and pulp, coconut syrup.

GINGER & PASSION CAIPIRINHA 11,90€

Cachaça, lima, jengibre, maracuyá, azúcar de caña.
Cachaça, lime, ginger, passion fruit, cane sugar.

MOSCOW MULE 11,90€

Vodka, zumo de lima, azúcar de caña, ginger beer.
Vodka, lima juice, cane sugar, ginger beer.

EL ÚLTIMO CHISME 9,90€

Puerto de Indias o vodka, lima exprimida, zumo de arándanos, granadina, y frambuesa.
Puerto de Indias or vodka, squeezed lime, cranberry juice, grenadine and raspberry.

EL SUERO DE LA VERDAD 11,90€

Vodka, ginebra, lima, fruta de la pasión, blue curaçao y 7up.
Vodka, gin, lime, passion fruit, blue curaçao and 7up.

¿Prefieres sin alcohol?
¡Pregúntanos por nuestras opciones!

@queremoschisme

Fusion Cuisine

CHISME