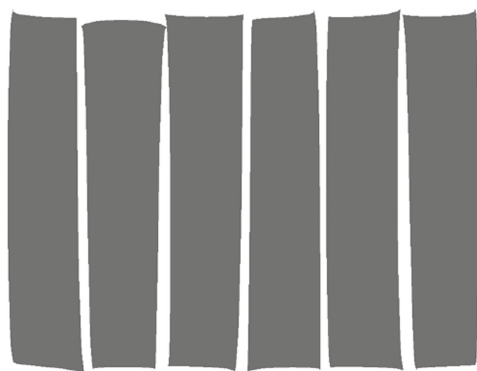


SUCRER  
ELIANA



SUCRER

la eliana

[www.sucrer.es](http://www.sucrer.es)



## Primeros (a elegir uno por comensal)

Ensalada de tomate valenciano, cebolla tierna y ventresca de atún

Ensalada templada de ibérico con queso de cabra y vinagreta de miel

Croquetas caseras variadas (3 unidades)

Calamar a la andaluza

Sepieta con habitas y ajos tiernos

Canelón de rabo de toro con bechamel de boletus

## Segundos (a elegir uno por comensal)

Arroz del senyoret

Meloso de costillas y ajos tiernos

Solomillo de ibérico con parmentier trufada

Bacalao con gamba roja y ajos tiernos

Paletilla de lechal deshuesada (suplemento 2€)

Lomo alto de vaca madurada (35 días)  
(suplemento 4€)

\* Los arroces son mínimo dos raciones y una variedad de arroz por mesa.

\* Los menús se servirán a mesa completa.

El menú incluye postre o café.

Bebidas no incluidas.

# 26 euros

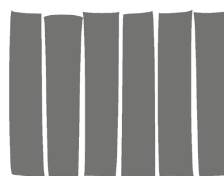
SUCRER

la eliana

# MENÚ L'ELIANA

Disponible de martes a viernes

SUCRER  
L'ELIANA



## Entrantes fríos

Ensalada templada de ibérico con queso de cabra y vinagreta de miel (1,7,8,11,12) **18€**

Ensaladilla con langostinos (1,3,4) **15€**

Tomate valenciano con salazones (ventresca de atún, sardina ahumada y mojama) (4) **19€**

Tartar de atún con alga wakame (4,3,6) **21€**

Anchoa del Cantábrico 00 (1,4) **3€ unidad**

Steak tartar y tuétano asado (1,3,10) **24€**

Carpaccio de black angus con aceite de trufa y queso parmesano (7) **20€**

Jamón ibérico de bellota (100% iberico) **26€**

## Nuestras croquetas

Ibérico (1,3,7) **3.3€**

Boletus, foie y trufa (1,3,7) **3.3€**

Dátiles, almendra y queso azul (1,3,7) **3.3€**

Bogavante (1,2,3,7) **3.5€**

## Entrantes calientes

Calamar a la andaluza (1,3, 4, 6) **16€**

Verduras en tempura con miel de caña (1) **15€**

Canelón de rabo de toro con crema de boletus y parmesano (1,7) **7.5€ (unidad)**

Canelón de rape y gamba con crema de marisco (1, 2,3,4,7,8) **7.5€ (unidad)**

Gyozas de habas y blanquet con salsa de manzana Thai asada (1,3,6,7,11) **15€**

Savarin de mantequilla con ragut de ternera desmigado (1,3,7) **16€ (2 unidades)**

Sepieta de playa con habitas y ajos tiernos (4) **17€**

Pata de pulpo sobre crema de boniato y su crujiente (4,7) **22€**

Mollejas de ternera fritas con ajitos tiernos **18€**

Huevos con patata, foie y trufa (1, 3) **19€**



## Arroces

Arroz seco de sepia, alcachofa y habas (2,4,14) **19€**

Arroz del señoret (2,4,14) **19€**

Arroz seco o meloso de pato confitado con boletus y foie **20€**

Meloso de gamba, cigala y buey de mar (2,4,14) **20€**

Arroz seco o meloso de bogavante (2,4,14) **24€**

*(arroces sólo por encargo, mínimo dos raciones).*

## Pescados

Bacalao al horno con gambitas y ajos tiernos (2,4) **18€**

Lubina a la plancha (4) **21€**

Rodaballo a la bilbaína (4, 12) **22€**

Rape encebollado con refrito de gambas y piñones (2, 4, 8, 12) **23€**

## Carnes

Cochinillo deshuesado con crema de arándanos **20€**

Lomo alto de vaca madurada (35 días) **22€**

Magret de pato al Oporto (12) **22€**

Solomillo de añejo con medallón de foie y reducción de PX (12) **23€**

T-bone **60€/kg**

*Clasificación de alérgenos:*

*(1) Cereales con gluten, (2) crustáceos, (3) huevo, (4) pescado, (5) cacahuete, (6) soja, (7) lácteos, (8) frutos secos, (9) apio, (10) mostaza, (11) sésamo, (12) sulfitos, (13) altramuz, (14) moluscos.*

