

SUCRER

valencia

SUCRER **VLC**
VALENCIA



Menú ejecutivo

Primeros (a elegir uno por comensal)
Ensaladilla con langostinos
Verduritas en tempura
Croquetas caseras (3 unidades)
Calamar a la andaluza

Segundos (a elegir uno por comensal)
Arroz del señoret
Bacalao al horno con gambitas y ajos tiernos
Paletilla de lechal deshuesada (suplemento 2€)

Postre o café

Precio: 26€ (bebida no incluida en el precio)

Menú VLC

Primeros (a elegir uno por comensal)
Ensalada templada de ibérico con queso de cabra y vinagreta
de miel
Esgarraet braseado
Sepieta con habitas y ajos tiernos
Canelón de rabo de toro con bechamel de boletus

Segundos (a elegir uno por comensal)
Arroz de pato confitado con boletus y foie
Tataki de atún
Solomillo de novillo con foie y reducción de PX (suplemento
de 2€)

Postre o café

Precio: 33.5€ (bebida no incluida en el precio)

Entrantes fríos

Ensalada templada de ibérico con queso de cabra y vinagreta
de miel (1,7,8,11,12) 16€
Ensaladilla con langostinos (2,3,4,6) 13€
Tomate valenciano con salazones (ventresca de atún, sardina
ahumada y mojama) (4) 17€
Tartar de atún con alga wakame (4,3,6) 19€
Esgarraet braseado (8) 13€
Tosta de steak tartar (1,3,10) 6.5€
Ensalada de burrata con pesto de albahaca (7,8) 15€
Foie micuit casero con gelatina de moscatel (1,12) 17€
Carpaccio de black angus con aceite de trufa y queso parmesano (7) 18€
Jamón ibérico de bellota (100% iberico) 22€



Nuestras croquetas

- Ibérico (1,3,7) 2.8€
- Boletus, foie y trufa (1,3,7) 2.8€
- Dátiles, almendra y queso azul (1,3,7) 2.8€
- Bogavante (1,2,3,7) 3€

Entrantes calientes

- Calamar a la andaluza (1,3, 4, 6) 14€
- Verduras en tempura con miel de caña (1) 12€
- Brioche de carrilzlada a baja temperatura (1,3,6,7) 8€
- Canelón de rabo de toro con crema de boletus y parmesano (1,7) 6€ (unidad)
- Gyozas de verdura y pato con emulsión de mango (1,3) 12€
- Sepieta de playa con habitas y ajos tiernos (4) 16€
- Gambita al ajillo sobre humus de berenjena (1,2) 16€
- Pulpo a la brasa sobre pastel de patata (4,7) 20€
- Mollejas de cordero fritas con ajitos tiernos 16€
- Patata estilo Formentera (huevo, pimiento y gamba) (1,2,3) 16€
- Huevos con patata, foie y trufa (1, 3) 18€

Arroces

- Paella valenciana 16€
 - Arroz seco de sepia, alcachofa y habas (2,4,14) 16€
 - Arroz del señoret (2,4,14) 17€
 - Arroz seco de pato confitado con boletus y foie 17€
 - Meloso de gamba, cigala y buey de mar (2,4,14) 17€
 - Meloso de bogavante (2,4,14) 22€
- (arroces sólo por encargo, mínimo dos raciones y máximo una variedad de arroz por mesa)

Pescados

- Bacalao al horno con gambitas y ajos tiernos (2,4) 17€
- Tataki de atún (4,6,11) 19€
- Lubina a la brasa (4) 18€
- Rodaballo a la brasa (4) 19€

Carnes

- Carrillada de ibérico con salsa de boletus y foie (7,12) 16€
- Paletilla de lechal deshuesada (1) 20€
- Chuletitas de lechal con refrito de ajos tiernos 18€
- Lomo alto de vaca madurada (35 días) 20€
- Solomillo de novillo añojo con medallón de foie y reducción de PX (12) 21€
- Chuleta de rubia gallega madurada (40 días) 59€/kg

Postres

- Tarta de queso al horno (1,3,7,8) 6€
- Tiramisú (1,3,7,8,12) 6€
- Couland de chocolate con helado de vainilla (1,3,7,8) 6€
- Torrija de brioche con helado de avellana (1,3,7,8) 6€

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



SUCRER

valencia

96 328 07 69

