

SUCRER
valencia
96 328 07 69



SUCRER
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)
(arroces mínimo dos raciones y máximo una variedad de arroz por mesa)

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)
(arroces mínimo dos raciones y máximo una variedad de arroz por mesa)

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€
Tosta de escalibada vegana (1,8) 4.5€
Tosta de steak tartar (1,3,10) 6.5€
Ensalada de burrata con pesto de albahaca (7,8) 15€
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) 3€
Boletus, foie y trufa (1,3,7) 3€
Dátiles, almendra y queso azul (1,3,7) 3€
Bogavante (1,2,3,7) 3,20€

Entrantes calientes

Calamar a la andaluza (1,3, 4, 6) 15€
Verduras en tempura con miel de caña (1) 14€
Brioche de carrillada a baja temperatura (1,3,6,7) 8€
Canelón de rabo de toro con crema de boletus y parmesano
(1,7) 6,50€ (unidad)
Gyozas de verdura y pato con emulsión de mango (1,3) 14€
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 17€
Patata estilo Formentera (huevo, pimiento y gamba) (1,2,3) 18€
Huevos con patata, foie y trufa (1, 3) 18€

Arroces

Paella valenciana 17€
Arroz seco de sepia, alcachofa y habas (2,4,14) 17€
Arroz del señoret (2,4,14) 17€
Arroz seco de pato confitado con boletus y foie 18€
Meloso de gamba, cigala y buey de mar (2,4,14) 18€
Meloso de bogavanter (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) 18€
Lubina a la brasa (4) 19€
Rodaballo a la brasa (4) 20€

Carnes

Carrillada de ibérico con salsa de boletus y foie (7,12) 17€
Paletilla de lechal deshuesada (1) 17€
Chuletitas de lechal con refrito de ajos tiernos 18€
Lomo alto de vaca madurada (35 días) 20€
Solomillo añojo con medallón de foie y reducción de PX (12) 21€
Chuleta de rubia gallega madurada (40 días) 65€/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