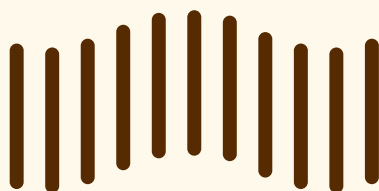


SUCRER

M A R E N Y D E
B A R R A Q U E T E S



ENSALADAS

Ensalada templada de ibérico con queso de cabra y vinagreta de miel (13)

Tomate valenciano con salazones (14)

Ensalada de pato suavemente escabechado con boletus y foie (14)

Ensalada de atún fresco, quinoa y edamame (15)

Cebiche de corvina y gamba roja (15)

ENTRANTES FRIOS

Esgarraet braseado (10)

Carpaccio de buey con aceite de trufa y queso parmesano (14)

Terrina de foie micuit caramelizado (14)

Tartar de atún con alga wakame (16)

Jamón ibérico de bellota (18)

NUESTRAS CROQUETAS

Ibérico (2)

Boletus, foie y trufa (2)

Marineras (2)

Puchero (2)

Pato, foie fresco y manzana confitada (2,2)

ENTRANTES CALIENTES

- Clóchinas (9)
- Calamar rebozado (11)
- Revuelto de boletus, foie fresco e ibérico (13)
- Sepieta de playa (12)
- Pulpo a la brasa (15)
- Puntilla rebozada (11)
- Verduras en tempura con miel de caña (11)
- Anguila frita con ibérico y ajetes (14)
- Patatas a lo pobre con foie, huevo y crujiente de jamón (15)
- Bacalao tempurizado con muselina de ajo (12)
- Milhojas de anguila ahumada, manzana y foie fresco (16)
- Navajas a la plancha (2,2)
- Gamba a la plancha (s/m)

ARROCES

máximo dos variedades de arroz por mesa

SECOS

- Paella valenciana (pollo, conejo y caracoles) (11)
- Arroz con sepia, alcachofa y habas (12)
- Arroz a banda (12)
- Arroz negro (12)
- Arroz de raya y ajos tiernos (14)
- Arroz del senyoret (14)
- Arroz de rodaballo con tomate deshidratado y pimiento rojo (15)
- Arroz de pato confitado con boletus y foie (16)
- Paella de bogavante (18)

MELOSOS

- Arroz meloso de cangrejo y verduras de temporada (14)
- Arroz meloso de gamba, cigala y buey de mar (15)
- Arroz meloso de conejo, setas, alcachofa y trufa melanosporum (15)
- Arroz meloso de bogavante (18)

- Fideuá (13)
- All i pebre (15)
- Caldereta de rape y gamba (17)
- Caldereta de pescado de roca (por encargo) (18)

CARNES

Carrillada de ibérico con boletus y foie fresco (13)

Chuletas de cordero a la brasa (13)

Chuletitas de lechal con ajetes (17)

Magret de pato a la brasa (15)

Lomo alto de vaca madurada (25 dias) (17)

Solomillo de ternera a la parrilla (18)

Solomillo de ternera con foie (21)

Chuleta de vaca madurada (40 dias) (40€/kg)

Paletilla de lechal deshuesada (21)

Cochinillo al horno (16)

PESCADOS

Emperador (14)

Lubina (17)

Rodaballo (17)

Lomo de atún rojo (18)

Merluza (17)

Bacalao al horno (17)

Lenguado (20)

Ventresca de atún rojo (21)

POSTRES

Fruta de temporada (4)

Carpaccio de piña con chutney de mango (5)

Mousse de chocolate blanco (5)

Tarta de queso con frutos rojos y helado de violeta (5)

Helado cremoso de mandarina (4,5)

Helado cremoso de turrón (4,5)

Couland de chocolate con helado de vainilla (5)

(*) Consulte a nuestro personal cualquier información que necesite sobre Alérgenos