

SUCRER

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



ENTRANTES CALIENTES

- Clóchinas (12)
- Calamar rebozado (14)
- Revuelto de boletus, foie fresco e ibérico (18)
- Sepieta de playa (15)
- Pulpo a la brasa (20)
- Puntilla rebozada (13)
- Verduras en tempura con miel de caña (13)
- Anguila frita con ibérico y ajetes (17)
- Patatas a lo pobre con foie, huevo y crujiente de ibérico (18)
- Buñuelos de bacalao (1,9)
- Navajas a la plancha (2,7)
- Gamba a la plancha (s/m)

ENTRANTES FRIOS

- Esgarraet braseado (13)
- Carpaccio de buey con aceite de trufa y queso parmesano (18)
- Terrina de foie micuit caramelizado (17)
- Tartar de atún con alga wakame (19)
- Jamón ibérico de bellota (22)
- Anchoa (unidad) (2,7)

ENSALADAS

- Ensalada templada de ibérico con queso de cabra y vinagreta de miel (17)
- Tomate valenciano con salazones (18)
- Ensalada de pato suavemente escabechado con boletus y foie (18)
- Ensalada de atún fresco, quinoa y edamame (18)
- Ceviche de pez mantequilla y gamba roja (19)
- Ensalada de burrata, tomate, espárragos silvestres y aceite de albahaca (17)

NUESTRAS CROQUETAS

- Ibérico (2,7)
- Boletus, foie y trufa (2,7)
- Puchero (2,7)
- Pato, foie fresco y manzana caramelizada (2,7)

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

ARROCES

máximo una variedad de arroz por mesa

SECOS

- Paella valenciana (pollo, conejo y caracoles) (15)
- Arroz con sepia, alcachofa y habas (16)
- Arroz a banda (15)
- Arroz negro (15)
- Arroz del senyoret (16)
- Arroz de rodaballo con tomate deshidratado y pimiento rojo (19)
- Arroz de pato confitado con boletus y foie (18)
- Paella de bogavante (21)

MELOSOS

- Arroz meloso de gamba, cigala y buey de mar (18)
- Arroz meloso de pollo de corral confitado, alcachofas y caracoles (17)
- Arroz meloso de conejo, setas, alcachofa y trufa melanosporum (18)
- Arroz meloso de bogavante (21)

- Fideuá (18)
- All i pebre (18)
- Caldereta de rape y gamba (20)

*Arroces solo por encargo / Mínimo dos raciones

CARNES

- Carrillada de ibérico con boletus y foie fresco (16)
- Chuletas de cordero a la brasa (17)
- Chuletitas de lechal con ajetes (18)
- Magret de pato a la brasa (18)
- Lomo alto de vaca madurada 25 días (19)
- Solomillo de ternera con foie (21)
- Paletilla de lechal deshuesada (22)
- Chuleta de rubia gallega madurada 35 días (53€/kg)
- Tomahawk (58€/kg)

PESCADOS

- Lubina (18)
- Rodaballo (19)
- Lomo de atún rojo (20)
- Bacalao al horno (18)
- Ventresca de atún rojo (24)