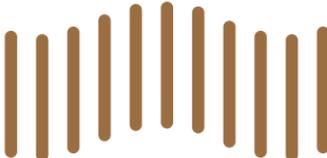


SUCRER

mareny de barraquetes

SUCRER

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



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 carrillada 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 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 añejo 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 con helado de galleta maría (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

mareny de barraquetes

647 419 200

