

SUCRER
mareny de barraquetes
647 419 200



SUCRER
mareny de barraquetes



Entrantes fríos

- Ensalada templada de ibérico con queso de cabra y vinagreta de miel (1,7,8,11,12) **18€**
- Ensaladilla con langostinos (3,4,) **15€**
- Esgarraet braseado con mojama (4) **16€**
- Tomate valenciano con salazones (ventresca de atún, sardina ahumada y mojama) (4) **19€**
- Tartar de atún con alga wakame (4,3,6) **20€**
- Anchoas del Cantábrico 00 (1,4) **2.8€**
- Steak tartar con su tuétano asado (1,3,10) **24€**
- Carpaccio de black angus con aceite de trufa y queso parmesano (7) **21€**
- Jamón ibérico de bellota (100% iberico) **26€**

Entrantes calientes

- Calamar a la andaluza (1,3, 4, 6) **17€**
- Verduras en tempura con miel de caña (1) **16€**
- Brioche de carrilada a baja temperatura (1,3,6,7) **10€**
- Canelón de rabo de toro con crema de boletus y parmesano (1,7) **7.5€ (unidad)**
- Gyozas de blanquet y habas con salsa de manzana Thai asada (1,3,6,7,11) **15€**
- Sepieta de playa con habitas y ajos tiernos (4) **18€**
- Gambitas al ajillo sobre humus de berenjena (2,11) **18€**
- Pulpo a la brasa sobre pastel de patata (4,7) **22€**
- Mollejas de cordero fritas con ajitos tiernos **20€**
- Huevos con patata, foie y trufa (1, 3) **20€**
- Huevos con patata, pimiento y gambas (1,2,3) **20€**

Arroces

- Paella valenciana **18€**
- Arroz seco de sepia, alcachofa y habas (2,4,14) **19€**
- Arroz del señoret (2,4,14) **19€**
- Arroz seco de pato confitado con boletus y foie **20€**
- Arroz seco de costillas, habitas y ajos tiernos **20€**
- Meloso de gamba, cigala y buey de mar (2,4,14) **20€**
- Meloso de bogavante (2,4,14) **25€**

(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) **19€**
- Lomo de atún rojo (4,6,11) **21€**
- Lubina a la brasa (4) **21€**
- Rodaballo a la brasa (4) **22€**

Carnes

- Paletilla de lechal deshuesada (1) **22€**
- Chuletitas de lechal con refrito de ajos tiernos **22€**
- Lomo alto de vaca madurada (35 días) **22€**
- Solomillo de añojo con medallón de foie y reducción de PX (12) **24€**
- Chuleta de rubia gallega madurada (40 días) **75€/kg**

Nuestras croquetas

- Ibérico (1,3,7) **3.3€**
- Boletus, foie y trufa (1,3,7) **3.3€**
- Dátiles, almendra y queso azul (1,3,7) **3.3€**
- Gamba roja (1,2,3,7) **3.5€**

