

SUQUET

la francesa del carmen

MEDIODÍA (entre semana)

APERITIVO DE CORTESÍA

Patatas **bravas** con all i oli de Avellanas.

ENTRANTES

Ensalada de brotes con manzana a la brasa, ricota, nueces y vinagreta de naranja.

Tartar de **salmón** con aguacate.

Calamarcitos fritos con mayonesa citrica y polvo de palomitas.

Coca de titaina de ventresca.

Huevo trufado con espuma de parmesano.

Croquetas cremosas de **Jamón ibérico**.

Gazpacho de romescu con puerro a la llama.

SEGUNDOS

Rulo de **pollo** y calabazin con queso de cabra.

Udon a la carbonara.

Bacalao frito cobre curry verde y crujiente de patata.

Arroz del **senyoret** (en paella, meloso o fideuá)

Arroz de **Secreto ibérico** con habitas, espárragos y emulsión de ajo negro (en paella o fideuá).

Arroz de **pato**, setas y alcachofas (en paella, meloso o fideuá)

Paella **Valenciana** (reserva previa).

Paella de **verduras**.

Arroz en paella de **calamar** en su tinta, ajos tiernos y ajoaceite de mery.

Arroz de **bogavante** (en paella o meloso). *Supl. 10€/persona.*

1ª bebida

Refresco, caña de cerveza, copa de vino de la casa o agua.

Postre o café

18,90€

El PVP incluye el IVA. Todos los platos expuestos varían según disponibilidad del local. Un tipo de arroz por mesa. Disponemos de tabla de alérgenos (preguntar al personal). El local se reserva el derecho de anular parcial, o totalmente este menú, en cualquier momento y por cualquier motivo. Podrán elegir 2 arroces diferentes a partir de 6 comensales por mesa/reserva.