

SUQUET

la francesa del carmen

MEDIODÍA (Fin de semana)

APERITIVO

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

ENTRANTES

Ensalada de **tomate valenciano** con burrata, pesto y polvo de aceitunas.

Ensaladilla del suquet.

Sepia salteada con alcachofas y polvo de jamón.

Juliana de **Oreja frita** con espuma de patata y sal de pimentón dulce.

Panipuri de tartar de **salmón**.

Provolone con pimiento del piquillo confitados con crujiente de focaccia.

Croquetas de **Ternera** con ajos tiernos y crujiente de patatas.

SEGUNDOS

Chuletas de cordero a la brasa infusionadas con ajo y romero con patata risolada.

Corvina con espuma de hinojo y gel de naranja.

Secreto marinado a la brasa glaseado con espuma de patata y emulsión de jamón.

Arroz de **cigalas** a la llama con calamar patagónico con emulsion de pera.

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

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

Paella **Valenciana** (reserva previa). +3€ supl con conejo

Paella de **verduras**.

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

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

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

24,90€

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.