

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 **Atún** con aguacate.

Puntilla rebozada con mayonesa citrica y polvo de palomitas.

Tosta de **titaina**.

Tempura de verduras con salsa mayo kimchi.

Croquetas cremosas de **Jamón ibérico**.

Ensaladilla suquet.

SEGUNDOS

Lasaña de ternera con cherries confitados y aceite de albahaca.

Contramuslo de con arroz basmati aromatizado al coco.

Suquet de **gallineta**, avellanas y mayo azafran.

Lomo alto de vaca. *Supl. 5€/persona.*

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)

arroz de la **terreta** (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.*

1^a bebida

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

Postre o café

19,90€

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.