

SUQUET

la francesa del carmen

MEDIODÍA (Fin de semana)

APERITIVO

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

ENTRANTES

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

Ensaldilla del suquet.

Tempura de verduras con salsa mayokimchi.

Sepia plancha encebollada con mayonesa de mery.

Tartar de **Atún**, aguacate y algas wakame.

Provolone con pimiento del piquillo confitados con crujiente de focaccia.

Croquetas de **Brascada**.

SEGUNDOS

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

Bacalao a baja temperatura con pisto y emulsion de tinta.

Suquet de rape con emulsión de azafrán.

Lomo alto de **vaca** con patatas panaderas. supl 5€

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).

Arroz de la **terreta** (reserva previa).

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.

1^a bebida

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

Postre o café

25,90€