

SUQUET

MENÚ NOCHE (fin de semana)

APERITIVO DE CORTESÍA

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

ENTRANTES

Ensalada de tomate valenciano con ricotta, pesto y polvo de aceituna.

Tartar de **Atún** con aguacate y crujiente.

Brioche de **Cochinita pibil** con cebolla encurtida y mayonesa de aguacate.

Croquetas de **Brascada**.

Calamar patagonico en texturas.

Provolone con pimiento del piquillo confitado y crujiente de focaccia.

Tempura de Verduras con mayokimchi.

SEGUNDOS

Rape al estilo suquet.

Tataki de **Atún** con salsa teriyaki y algas wakame.

Bacalao a baja temperatura sobre cama de pisto y all i oli de tinta.

Chuletas de **cordero** a la brasa con patatas risolada y pimientos del padrón.

Costilla glaseada con parmentier.

Lomo alto de vaca a la brasa con patatas panadera y pimientos de padrón.

Supl 5€

Magret de pato con salsa de miel, cítricos y chalota glaseada. *Supl 3€*

1^a bebida

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

Postre o café

25,90€

El PVP incluye el IVA. Todos los platos expuestos varían según disponibilidad del local.. 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.