

SUQUET

La francesa del carmen

MEDIODÍA (entre semana)

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

ENTRANTES

Ensalada con pera confitada, bacon, brie y vinagreta de dátiles.

Ensaladilla suquet 2.0 .

Tartar de **Atún** sobre tosta de maiz.

Croquetas cremosas de **Jamón ibérico**.

Puntilla rebozada con mayonesa cítrica y polvo de palomitas.

Huevo poche sobre parmentier de sobrasada con alcachofa confitada y polvo de jamón.

Berenjena frita con salsa de all i oli de miel y queso feta.

SEGUNDOS

Pollo a baja temperatura con patatas y salsa de queso brie.

Secreto ibérico a la brasa sobre crema de apionabo.

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

Lomo alto de vaca. *supl. 7€/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.*

1ª 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.