

SUQUET

La francesa del carmen

MEDIODÍA (FIN DE SEMANA)

APERITIVO DE CORTESÍA

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

ENTRANTES

Ensalada de mezclum con caballa, escalivada y vinagreta de limón.

Ensaladilla suquet 2.0 .

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

Croquetas de **Almusafes**.

Sepia encebollada con picadillo de ajo negro y mayonesa de lima.

Alcachofa confitada con salsa de yema curada y polvo de jamón.

Provolone con crujiente de foccacia.

SEGUNDOS

Costilla glaseada sobre parmentier.

Bacalao a baja temperatura sobre cama de pisto y emulsión de tinta.

Suquet de **Rape**, 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

25,90 €

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.