

# SUQUET

La francesa del Carmen

---

## NOCHE ( 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.

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

Croquetas de **Almusafes**.

Brioche de **cochinilla pibil** con cebolla encurtida y emulsion de aguacate.

**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

**Pollo** braseado con patatas y salsa de queso brie.

**Costilla** glaseada sobre parmentier y queso curado.

Tataki de **Atún** con algas wakame.

**Lomo alto de vaca** a la brasa con patatas panadera y pimientos de padrón. *Supl 7€*

**Bacalao** a baja temperatura sobre cama de pisto y emulsion de tinta.

**Rape** con suquet, avellanas y mayo azafran.

**Magret de pato** con salsa de miel, cítricos y chalota glaseada. *Supl 5€*

### 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.. .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.