

SUQUET

MENÚ MEDIODÍA

entre semana



ENTRANTES

Patatas bravas con all i oli de Avellanas.   

Ensalada de manzana confitada, queso brie y vinagreta de miel.   

Ensaladilla suquet.  

Croquetas cremosas de jamón ibérico.  

Crujiente de wanton con mermelada de chistorra y mayonesa de piparra.   

Puntilla salteada con verduras y mery de tomate.

Berenjena a la llama sobre crema de calabaza, curry, encurtidos y salsa de yogur.  

Tosta de l'arpella trufada.  

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

Salteado de secreto ibérico, con espárragos, champiñones y parmentier de boniato.   

Gallineta sobre crema de chalotas, mostaza y aceite de perejil   

Lomo alto de vaca con patata panadera.
(supl. 7 euros/ 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 euros/persona)

1ª bebida

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

Postre o café

SEGUNDOS

20,90€

