

SUQUET

la francesa del carmen

MEDIODÍA (entre semana)

APERITIVO

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

ENTRANTES

Ensalada César.

Tartar de **salmón**.

Calamares fritos a la andaluza con mayonesa de cítricos y polvo de palomitas.

Esgarraet a la leña sobre tosta de pan bricohe.

Piruletas de **blanquet** con all i oli de miel.

Croquetas cremosas de **Jamón ibérico**.

Huevo poche con parmentier trufada y teja de parmesano.

SEGUNDOS

Milhojas de berenjena y pollo.

Rigatoni con verduras de temporada y limón.

Merluza con salsa de curry y boniato con verduras salteadas.

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)

Paella **Valenciana** (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

18,90€

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.