



www.latavernadelsuculent.com
Rambla, Raval, nº39
+34 93 329 97 07

4^{AMB}5

www.4amb5.com
Rambla, Raval, nº45
+34 93 681 50 93

CASA DE MENJARS
-
SUCULENT
- 43 -
RAMBLA RAVALL

TAPAS&CIA

www.tapasycia.com
Av. Gaudí, nº17
+34 93 667 33 53

**Y LOS
SOMBRA**

www.solysombracocktails.com
Rambla, Raval, nº39
+34 93 329 97 07

	MOTIU:	MODEL:	VERSIÓ:
	SUCULENT	CARTA	CAT
	CAP DE CUINA:	HORARI:	
	ANTONIO ROMERO	Dimecres a divendres: 19:00 a 24:00. Dissabtes i diumenges: 13:00 a 16:00 y 19:00 a 24:00.	

Sabors populars reinterpretats.

*Més que innovar, preferim renovar.
A Suculent, a la nostra carta trobaràs plats tradicionals,
preparats amb idees i tècniques actuals, per obtenir plats
més personals.*

REF:

MENÚ M 45€ Un recorregut per la nostra cuina a taula completa.

01

APERITIVUS

SEITONS MARINATS AMB RASPA
CROQUETES DE LLAMÀNTOL SÈPIA I GAMBA

ENTRANTS

CEVICHE DE GAMBETA VERMELLA
"AJOBLANCO" AMB SARDINA FUMADA I OUS DE TRUITA

PLATS

"STEAK TARTAR" TEBI SOBRE MOLL DE L'OS A LA BRASA
RAJADA A LA MANTEGA NEGRA
CUA DE VACA VELLA, MINI PASTANAGUES I LA SEVA SALSÀ DE XOCOLATA

POSTRES

PASTÍS DE XOCOLATA, AMB AVELLANA I MANDARINA

REF:

MENÚ L 65€ Un recorregut per la nostra cuina a taula completa.

02

COCKTAIL DE BENVINGUDA DEL SOL Y SOMBRA

APERITIVUS

SEITONS MARINATS AMB RASPA
LA NOSTRA WALDORF
CROQUETES DE LLAMÀNTOL SÈPIA I GAMBA

ENTRANTS

CEVICHE DE GAMBETA VERMELLA
TARTAR DE LLAMÀNTOL AMB CRUIXENT DE POLLASTRE
"AJOBLANCO" AMB SARDINA FUMADA I OUS DE TRUITA
CANAPÉ DE CRESTA DE GALL GLASSEJADA

PLATS

LLOM DE TONYINA VERMELLA A LA BRASA AMB EMULSIÓ
DE PINYONS
"STEAK TARTAR" TEBI SOBRE MOLL DE L'OS A LA BRASA
RAJADA A LA MANTEGA NEGRA
CUA DE VACA VELLA AMB MINI PASTANAGUES I LA SEVA
SALSÀ DE XOCOLATA

POSTRES

MADUIXOTS FARCITS DE XOCOLATA BLANCA I VAINILLA DE TAHITÍ
PASTÍS DE FORMATGE BRIE A LA VAINILLA DE TAHITÍ
I GELÉE DE MOSCATELL

ELS PLATS PODEN VARIAR EN FUNCIÓ DEL MERCAT O LES
NECESSITATS DEL NOSTRE CLIENT. LES QUANTITATS
S'ADAPTARAN AL NOMBRE DE COMENSALS.
PREUS DELS MENUS PER PERSONA. IVA INCLÒS.

REF:

MENÚ XL 75€ Un recorregut per la nostra cuina a taula completa.

03

COCKTAIL DE BENVINGUDA DEL SOL Y SOMBRA

APERITIVUS

OSTRA A LA BRASA AMB CANSALADA IBÈRICA I CREMA DE FESTUC
LA NOSTRA WALDORF
CROQUETES DE LLAMÀNTOL SÈPIA I GAMBA

ENTRANTS

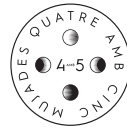
CEVICHE DE GAMBETA VERMELLA
TARTAR DE LLAMÀNTOL AMB CRUIXENT DE POLLASTRE
"AJOBLANCO" AMB SARDINA FUMADA I OUS DE TRUITA
CANAPÉ DE CRESTA DE GALL GLASSEJADA

PLATS

ALBERGÍNIES A L'AST DE POLLASTRE AMB RAIFORT
LLOM DE TONYINA VERMELLA A LA BRASA AMB EMULSIÓ DE PINYONS
ALL I PEBRE D'ANGUILA
"STEAK TARTAR" TEBI SOBRE MOLL DE L'OS A LA BRASA
COSTELLAM IBÈRIC AMB COCO TENDRE I SUC THAI

POSTRES

MANGO-MARGARITA
MADUIXOTS FARCITS DE XOCOLATA BLANCA I VAINILLA DE TAHITÍ
PASTÍS DE FORMATGE BRIE A LA VAINILLA DE TAHITÍ
I GELÉE DE MOSCATELL



*4 amb 5 Mujades són 18 "quartans", 72 "mundines" o
288 "picotins". 405 passos per 405 passos d'homenatge a
l'agricultura i a la seva relació amb la naturalesa i el cosmos.
4 amb 5 és el nostre restaurant pop up on volem obrir-te
les portes d'una cuina propera en la qual els vegetals són
protagonistes.*

REF:

MENÚ 4 AMB 5 55€ Un recorregut per la nostra cuina a taula completa.

04

COCKTAIL DE BENVINGUDA DEL SOL Y SOMBRA

APERITIVUS

LA NOSTRA WALDORF
SAMOSA DE FLOR DE CARBASSÓ

ENTRANTS

REMOLATXA A LA SAL AMB PILPIL DE MANDARINA I BOTARGA
"AJOBLANCO" AMB POMA

PLATS

ALBERGÍNIES A L'AST DE POLLASTRE AMB RAIFORT
XAMPINYÓ PORTOBELLO A LA CARBONARA
NYÀMERES AL PIL PIL DE BACALLÀ
ENTRECOT DE COL, CAFÉ DE PARIS

POSTRES

MADUIXOTS FARCITS DE XOCOLATA BLANCA I VAINILLA DE TAHITÍ
PASTÍS DE FORMATGE BRIE A LA VAINILLA DE TAHITÍ I GELÉE DE
MOSCATELL