

## ELS CLÀSSICS

Un recorregut per la nostra cuina, elaborat amb els clàssics del Suculent.

Seitó marinat, gelée de taronja amb olives  
Croqueta d'ànec rustit

Cebiche de gamba panxuda, alvocat i blat de moro  
Maitake a la brasa amb emulsió de pinyons i pnyonada  
"Steak Tartar" tebi sobre moll de l'os a la brasa  
Rajada a la mantega negra i puré cítric  
Coll de xai amb Ras el hanout, quinoa i herbes aromàtiques

Cítrics, biscuit de safrà i gelat de carbassa torrada  
Pastís de formatge brie, vainilla i gelée de moscatell

70

 Maridatge 40

## MENÚ SUCULENT

Un recorregut per la nostra cuina, elaborat amb els nostres plats nous i de temporada

Ostra amb escabetx de pastanaga, mandarina i oli pipes  
Vel de calamar, papada ibèrica i llet d'ametlles  
Croqueta d'ànec rustit

Espàrrec blanc amb salsa "tonnato"  
Remolatxa amb "beurre blanc", estragó i anguila fumada  
Gamba vermella a la brasa, culets de pollastre i escabetx  
"Callos" de cresta de gall amb piparra fumada  
Múrgula farcida d'ànec, crema de foie gras a l'armagnac  
Lluç al vapor, pil pil de lluç, i calçots  
Mandonguilles de vaca madurada, puré de coliflor i bolets

Milfulls de kiwi, licor d'herbes i estragó, shiso  
Pastís de xocolata, avellanas, ron i chantilly de faba tonka

90

 Maridatge 50

Si teniu alguna al·lergia o intolerància, indiqueu-ho al nostre personal

Els plats poden variar en funció del mercat  
El menú se servirà a taula completa

Preu dels menús per persona.  
IVA inclòs

## OPCIONS ADICIONALS

En qualsevol dels menús  
Suplement de caviar Beluga 12  
Royal de ceps amb garota 9  
Sopa de ceba amb crutons de nous 7