

## LOS CLÁSICOS

Un recorrido por nuestra cocina, elaborado con los clásicos de Suculent.

Boquerón marinado, gelée de naranja y agua de olivas

Croqueta de pato asado

Ceviche de quisquillas, aguacate y maíz

Maitake a la brasa con emulsión de piñones y piñonada

Steak Tartar sobre tuétano a la brasa y patatas suflé

Raya a la mantequilla negra y puré cítrico

Cuello de cordero con Ras el Hanout, quinoa y hierbas

Cítricos, bizcocho de azafrán, helado de calabaza asada

Pastel de queso brie y vainilla con gelatina de moscatel

70

 Maridaje 40

## MENÚ SUCULENT

Un recorrido por nuestra cocina, elaborado con nuestros últimos platos de temporada.

Velo de calamar, papada ibérica y leche de almendras

Ostra con escabeche de zanahoria y aceite de pipas

Croqueta de pato asado

Espárrago blanco con salsa tonnato

Remolacha con "beurre blanc", estragón y anguila ahumada

Gamba roja en dos cocciones, culitos de pollo y escabeche

Callos de cresta de gallo con piparra ahumada

Colmenillas rellenas de pato, crema de foie gras y armagnac

Merluza al vapor, pil pil de merluza y calçots

Albóndigas de vaca madurada, puré de coliflor y setas

Milhojas de kiwi, licor de hierbas y estragón, shiso

Pastel de chocolate negro, avellana, ron y chantilly de haba tonka

90

 Maridaje 50

Si tienen alguna alergia o intolerancia, indíquelo a nuestro personal

Los platos pueden variar en función del mercado

El menú se servirá a mesa completa

Precio de los menús por persona.

IVA incluido

## OPCIONES ADICIONALES

En cualquiera de los menús

Suplemento de caviar de Beluga 12

Royal de ceps con erizo de mar 9

Sopa de cebolla, crutons de nueces 7