

ELS CLÀSSICS

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

Matrimoni de seitó marinat i anxova, amb aigua d'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 xufa
Vel de calamar, papada ibèrica i llet d'ametlles
Croqueta d'ànec rustit

Tomàquet "Feo" amb botarga, wasabi i aigua d'olives
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
Albergínia blanca escalivada, suc de costella al pebre verd
Cocotxes de lluç al pil pil, porro encurtit
Fricandó amb carreretes i raifort

Prèssec escalivat, crema muntada de te Earl Grey
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

OPCIONES ADICIONALS

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

Preu dels menús per persona.
IVA inclòs

En qualsevol dels menús

Suplement de caviar Beluga 12

Sorell fumat, amb "ajoblanco", ametlla tendra i cirera 9
Tartar de llamàntol amb pell de pollastre cruixent 16