

## LOS CLÁSICOS

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

Matrimonio de boquerón marinado y anchoa con agua de olivas

Croqueta de pato asado

Ceviche de gamba roja, 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

Higos con helado de leche quemada, hoja de higuera y wasabi

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 chufa

Croqueta de pato asado

Tomate Feo con botarga, wasabi y agua de oliva aliñada

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

Berenjena blanca escaliva, jugo de costilla a la pimienta verde

Cocochas de merluza al pil pil y puerro encurtido

"Fricandó" con senderuelas y raifort

Melocotón escalivado, crema montada té earl grey

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

Jurel ahumado con ajoblanco, cereza y almendra tierna 9

Tartar de bogavante con crujiente de piel de pollo 16