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 vermella, 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

Milfulls de carbassa, gelat de carbassa i tocs cítrics
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

Carxofa a la brasa, puré de carxofa, xips i tòfona
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
Galets farcits de llebre, llom de llebre i foie gras

Tardor dolça
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 complerta

Preu dels menús per persona.
IVA inclós

OPCIONS ADICIONALS

En qualsevol dels menús

Suplement de caviar Beluga 12

Garota, amn royal de blat de moro, sabayó i trompeta encurtida 10

Tartar de llamàntol amb pell de pollastre cruixent 16