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

Milhojas de calabaza, helado de calabaza y toques cítricos
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

Alcachofa a la brasa, puré de alcachofa, chips y trufa
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
Galets rellenos de liebre a la royale, lomo de liebre y foie gras

Otoño dulce
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
Erizo de mar con royal de maiz, trompeta encurtida 10
Tartar de bogavante con crujiente de piel de pollo 16