

ELS CLÀSSICS

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

Cocktail de benvinguda Adonis
Seitó marinat, gelée de taronja amb olives
Croqueta d'ànec rustit

Cebiche de gambeta vermella
Tomàquet Rosa de Barbastro, burrata i anxoves
"Steak Tartar" tebi sobre moll de l'os a la brasa
Rajada a la mantega negra i puré cítric
Mandonguilles d'ànec a la catalana amb rossinyols

Maduixots farcits de xocolata blanca, iogurt i vainilla
Pastís de xocolata, avellanes i mandarina

45

 Maridatge 26

MENÚ SUCULENT

Un recorregut per la nostra cuina, elaborat amb els nostres plats nous i de temporada

Cocktail de benvinguda Adonis
Paté de musclos en escabetx
Tàrtar de sípia i cansalada ibèrica amb llet d'ametlles
Croqueta d'ànec rustit

Cebiche de gambeta vermella
Tomàquet Rosa de Barbastro, burrata i anxoves
Foie gras brasejat al Café de París
Canapé de cresta de gall glasejada
Espàrrec a la brasa amb meuniere d'avellanes i stracciatella
"Steak Tartar" tebi sobre moll de l'os a la brasa
All i pebre d'anguila
Garrí cruixent, trinxat de trompetes de la mort i wasabi fresc
Prèssec escalivat, crema de té earl grey
Brie amb vainilla i gelée de maracuià

65

 Maridatge 32

Els plats poden variar en funció del mercat
o les necessitats del nostre client

Preu dels menús per persona.
IVA inclòs

OPCIONS ADICIONALS

En qualsevol dels menús

Ostra amb xufa 4,5

La nostra "ensaladilla rusa" 5,50

Sàam de llengua de bou curada i salsa diabla 5,50