

SUCRER
mareny de barraquetes
647 419 200

SUCRER
mareny de barraquetes



Entrantes fríos

- Ensalada templada de ibérico con queso de cabra y vinagreta de miel (1,7,8,11,12) 17€
- Ensaladilla con langostinos (2,3,4,6) 14€
- Tomate valenciano con salazones (ventresca de atún, sardina ahumada y mojama) (4) 17€
- Tartar de atún con alga wakame (4,3,6) 19€
- Esgarraet braseado (8) 14€
- Tosta de steak tartar (1,3,10) 7€
- Ensalada de burrata con pesto de albahaca (7,8) 16€
- Carpaccio de black angus con aceite de trufa y queso parmesano (7) 19€
- Jamón ibérico de bellota (100% iberico) 23€

Nuestras croquetas

- Ibérico (1,3,7) 3€
- Boletus, foie y trufa (1,3,7) 3€
- Dátiles, almendra y queso azul (1,3,7) 3€
- Bogavante (1,2,3,7) 3,20€

Entrantes calientes

- Calamar a la andaluza (1,3, 4, 6) 16€
- Verduras en tempura con miel de caña (1) 14€
- Brioche de carrillada a baja temperatura (1,3,6,7) 8€
- Canelón de rabo de toro con crema de boletus y parmesano (1,7) 6€ (unidad)
- Gyozas de pato con emulsión de mango (1,3) 14€
- Sepieta de playa con habitas y ajos tiernos (4) 17€
- Gambita al ajillo sobre humus de berenjena (1,2) 17€
- Pulpo a la brasa sobre pastel de patata (4,7) 21€
- Mollejas de cordero fritas con ajitos tiernos 18€
- Patata estilo formentera (huevo, pimiento y gamba) (1,2,3) 18€
- Huevos con patata, foie y trufa (1, 3) 18€

Arroces

- Paella valenciana 17€
- Arroz seco de sepia, alcachofa y habas (2,4,14) 18€
- Arroz del señoret (2,4,14) 17€
- Arroz seco de pato confitado con boletus y foie 18€
- Meloso de gamba, cigala y buey de mar (2,4,14) 18€
- Meloso de bogavante (2,4,14) 23€

(arroces sólo por encargo, mínimo dos raciones y máximo una variedad de arroz por mesa)

Pescados

- Bacalao al horno con gambitas y ajos tiernos (2,4) 18€
- Tataki de atún (4,6,11) 20€
- Lubina a la brasa (4) 19€
- Rodaballo a la brasa (4) 20€

Carnes

- Carrillada de ibérico con salsa de boletus y foie (7,12) 17€
- Paletilla de lechal deshuesada (1) 21€
- Chuletitas de lechal con refrito de ajos tiernos 19€
- Lomo alto de vaca madurada (35 días) 21€
- Solomillo de novillo añejo con medallón de foie y reducción de PX (12) 21€
- Chuleta de rubia gallega madurada (40 días) 68€/kg

Clasificación de alérgenos:

(1) Cereales con gluten, (2) crustáceos, (3) huevo, (4) pescado, (5) cacahuete, (6) soja, (7) lácteos, (8) frutos secos, (9) apio, (10) mostaza, (11) sésamo, (12) sulfitos, (13) altramuz, (14) moluscos