

## **20** menú **Sucre** Día **37**

### **Entradas a compartir**

Ensaladilla rusa

Salteado de chipirón y champiñón

Revuelto de gambita y trigueros

### **Segundo a elegir**

Arroz a banda

Arroz con magro y verduras

Solomillo de atún con escalivada

Escalope de ternera a la pimineta

### **Postre**

Surtido de postre goloso con fruta del tiempo

Café o infusión

### **Bebida**

Agua, cerveza o refresco

Tinto Ermita de Petrer - crianza - Alicante

Tinto Conde de Altava - tempranillo - Rioja

Tinto Coto de Hayas - roble - Campo de Borja

Tinto Recorba - joven - Ribera del Duero

Vino blanco de Rueda

**20,00 €**

Por persona

Incluye pan y bebidas

IVA incluido

## **30** menú **Sucre** Día **37** Gourmet

### **Entradas a compartir**

Tataki de atún

Pata de pulpo a la brasa

Crujiente de foie y piña

### **Segundo a elegir**

Arroz del señoret con atún, gambitas y chipirones

Arroz meloso de ciervo y hongos

Lomo de bacalao a la brasa con muselina de ajo

Entrecot de ternera a la brasa con salsa pimienta

### **Postre a elegir**

Tiramisú

Flan de higos al Pedro Ximénez

Coulant de Chocolate

Café o infusión

### **Bebida**

Agua, cerveza o refresco

Tinto Ermita de Petrer - crianza - Alicante

Tinto Conde de Altava - tempranillo - Rioja

Tinto Coto de Hayas - roble - Campo de Borja

Tinto Recorba - joven - Ribera del Duero

Vino blanco de Rueda

**30,00 €**

Por persona

Incluye pan y bebidas

IVA incluido