

En Sucre, nuestra filosofía es el cariño al producto, al cliente y a los sabores del Mediterráneo

restaurantesucre.es

☎ 965 089 157 📞 672 187 588



**SUCRE**  
Av. Bassa Perico, s/n  
Parque Nou d'Octubre  
Petrer (Alicante)



## MENÚ SUCRE

**14€**  
por persona  
IVA incluido

DE LUNES A VIERNES (excepto festivos)

### PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada mediterránea  
Ensalada de tomate con capellán y olivas  
Ensaladilla rusa casera  
Tabla de embutidos caseros  
Brocheta de buñuelos de bacalao  
Espárragos trigueros con ibérico al gratén  
Champiñón al ajillo  
Croquetas de jamón  
Huevos rotos con patata y chistorra  
Revuelto de morcilla, ajetes y setas

### SEGUNDOS A ELEGIR

Arroz a banda  
Arroz negro  
Arroz con magro y verduras variadas  
Fideuá a banda  
Fideuá negra  
Fideuá de verduras  
Espagueti a la boloñesa  
Filete de merluza rebozada o a la brasa  
Muslo de pollo a la brasa

### POSTRE DEL DÍA + CAFÉ O INFUSIÓN

Incluye pan y 1 bebida  
Arroz y fideuá, mínimo 2 raciones.



## MENÚ ESPECIAL

**16'50€**  
por persona  
IVA incluido

DE LUNES A VIERNES (excepto festivos)

### PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada de queso de cabra, nueces y dulce de tomate  
Mojete de bacalao con atún y tostas  
Timbal de verduras variadas  
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y alcaparras  
Queso frito con dulce de tomate  
Revuelto de gambitas y trigueros  
Huevos rotos con patatas y paleta ibérica  
Tortillita de camarón  
Salteado de chipirón y champiñón

### SEGUNDOS A ELEGIR

Arroz con setas y chipirón  
Arroz con gambitas y ajetes  
Arroz con gambitas y chipirón  
Arroz con alcachofas y costillar  
Arroz con pata de cerdo, garbanzos y pimiento rojo  
Fideuá de verduras variadas  
Crepe de berenjena y merluza  
Crepe a los cuatro quesos  
Crepe de lacón y champiñón  
Crepe de morcilla con salsa suave de piquillos  
Espagueti con gambita roja y trigueros  
Lomo de merluza a la brasa o rebozada  
Salteado de pollo y verduras al estilo Wok  
Secreto ibérico a la brasa

### POSTRE DEL DÍA + CAFÉ O INFUSIÓN

Incluye pan y 2 bebidas.  
Arroz y fideuá, mínimo 2 raciones.



## MENÚ GOURMET

**20€**  
por persona  
IVA incluido

DE LUNES A VIERNES (excepto festivos)

### PRIMEROS A ELEGIR

Calamarcitos rebozados estilo andaluz  
Cazuelita de gamba roja al ajillo  
Jamón ibérico y queso curado  
Pastel gratinado de verduras  
Pulpo gratinado con crema de ajo y patatas  
Revuelto de setas con foie  
Ensalada César  
Ensalada de queso de cabra, nueces y dulce de tomate  
Pan a la brasa con tomate y alioli

### SEGUNDOS A ELEGIR

Arroz del señoret con atún, gambitas y chipirón  
Arroz meloso de rape y gambitas  
Arroz meloso de ciervo y hongos  
Solomillo de cerdo con virutas de ibérico  
Entrecot a la brasa, con salsa pimienta o trinchado con ajetes (+2€)  
Presa de cerdo del Pirineo Aragonés a la brasa  
Lomo de bacalao a la brasa con muselina de ajo  
Lomo de merluza a la brasa o rebozado

### POSTRE A ELEGIR + CAFÉ O INFUSIÓN

Tarta de queso con arándanos  
Tiramisú  
Brownie de chocolate con nueces  
Coulant de turrón o chocolate

Incluye pan y 2 bebidas.  
Arroz y fideuá, mínimo 2 raciones.



Menús  
del Día

Menús  
de Grupo

Av. Bassa Perico, s/n Parque Nou d'Octubre  
Petrer (Alicante)

☎ 965 089 157 📞 672 187 588

restaurantesucre.es





# Menús de Grupo

## MENÚ ESENCIA

**23€**  
por persona  
IVA incluido

### ENTRANTES CENTRALES

Ensaladilla rusa  
Champiñón al ajillo  
Revuelto de gambitas y trigueros  
Ensalada mediterránea

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Secreto ibérico a la brasa  
Filete de merluza rebozada o a la brasa  
Crepe de berenjena y merluza

Tagliatelle al ajillo con gulas, gambitas rojas y trigueros.

**Surtido de postre goloso con fruta del tiempo + Café o infusión**

**Bebida:** Agua, cerveza, o refresco

Tinto Coto de Hayas - Roble - Campo de Borja  
Tinto Ermita de Petrer - Crianza - Alicante  
Tinto Camino de Castilla - Roble - Ribera del Duero  
Tinto 828 Crianza - Rioja  
Blanco Coto de Hayas - Chardonnay - Campo de Borja

**\*Incluye 3 bebidas por persona, el resto se abonará a parte. Por 4€/persona, y para la mesa al completo, toda la bebida incluida durante la comida o cena hasta el servicio de postre.**

## MENÚ RAÍCES

**25€**  
por persona  
IVA incluido

### ENTRANTES CENTRALES

Ensaladilla rusa  
Tabla de embutidos caseros  
Queso frito con dulce de tomate  
Ensalada César

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Arroz a banda  
Arroz con setas y chipirón  
Arroz con magro y verduras  
Arroz con alcachofas y costillar

**Surtido de postre goloso con fruta del tiempo + Café o infusión**

**Bebida:** Agua, cerveza, o refresco

Tinto Coto de Hayas - Roble - Campo de Borja  
Tinto Ermita de Petrer - Crianza - Alicante  
Tinto Camino de Castilla - Roble - Ribera del Duero  
Tinto 828 Crianza - Rioja  
Blanco Coto de Hayas - Chardonnay - Campo de Borja

**\*Incluye 3 bebidas por persona, el resto se abonará a parte. Por 4€/persona, y para la mesa al completo, toda la bebida incluida durante la comida o cena hasta el servicio de postre.**

**Máximo 2 arroces por mesa. Arroz y fideuá, mínimo 2 raciones.**

## MENÚ AROMAS

**29€**  
por persona  
IVA incluido

### ENTRANTES CENTRALES

Pan a la brasa con tomate y ali-oli  
Mojete de bacalao con atún y tostas  
Jamón ibérico y queso  
Cazuelita de gamba roja al ajillo  
Ensalada de queso de cabra, nueces y dulce de tomate

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Lomo de bacalao a la brasa con muselina de ajo  
Entrecot de ternera a la brasa con salsa pimienta  
Arroz a banda  
Arroz con magro y verduras  
Arroz meloso de rape y gambitas  
Arroz con setas y chipirones

**Surtido de postre goloso con fruta del tiempo + Café o infusión**

**Bebida:** Agua, cerveza, o refresco

Tinto Coto de Hayas - Roble - Campo de Borja  
Tinto Ermita de Petrer - Crianza - Alicante  
Tinto Camino de Castilla - Roble - Ribera del Duero  
Tinto 828 Crianza - Rioja  
Blanco Coto de Hayas - Chardonnay - Campo de Borja

**\*Incluye 3 bebidas por persona, el resto se abonará a parte. Por 4€/persona, y para la mesa al completo, toda la bebida incluida durante la comida o cena hasta el servicio de postre.**

**Máximo 2 arroces por mesa. Arroz y fideuá, mínimo 2 raciones.**



## MENÚ ARMONÍA

**33€**  
por persona  
IVA incluido

### ENTRANTES CENTRALES

Pan a la brasa con tomate y ali-oli  
Ensaladilla rusa  
Jamón ibérico y queso  
Pulpo gratinado con crema de ajo y patatas  
Calamares a la romana

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Arroz con chipirón y gambitas  
Arroz con magro y verduras  
Lomo de bacalao a la brasa con muselina de ajo  
Chuletas mixtas de cordero

**Surtido de postre goloso con fruta del tiempo + Café o infusión**

**Bebida:** Agua, cerveza, o refresco

Tinto Coto de Hayas - Roble - Campo de Borja  
Tinto Ermita de Petrer - Crianza - Alicante  
Tinto Camino de Castilla - Roble - Ribera del Duero  
Tinto 828 Crianza - Rioja  
Blanco Coto de Hayas - Chardonnay - Campo de Borja

**\*Incluye toda la bebida durante la comida o cena hasta el servicio de postre.**

**Máximo 2 arroces por mesa. Arroz y fideuá, mínimo 2 raciones.**

**Carnes y pescados elaborados en nuestro horno de brasas**

## MENÚ SELECCIÓN

**38€**  
por persona  
IVA incluido

### ENTRANTES CENTRALES

Pan a la brasa con tomate y ali-oli  
Mojete de bacalao con atún y tostas  
Jamón Ibérico y queso  
Cazuelita de gamba roja al ajillo  
Calamarcitos rebozados

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Salmón a la brasa con verduras y salsa Sucre  
Chuletón de ternera Asturiana a la brasa (500gr)  
Arroz del señoret con atún, gambitas y chipirones  
Arroz meloso de ciervo y hongos

**Surtido de postre goloso con fruta del tiempo + Café o infusión**

**Bebida:** Agua, cerveza, o refresco

Tinto Coto de Hayas - Roble - Campo de Borja  
Tinto Ermita de Petrer - Crianza - Alicante  
Tinto Camino de Castilla - Roble - Ribera del Duero  
Tinto 828 Crianza - Rioja  
Blanco Coto de Hayas - Chardonnay - Campo de Borja

**\*Incluye toda la bebida durante la comida o cena hasta el servicio de postre.**

**Máximo 2 arroces por mesa. Arroz y fideuá, mínimo 2 raciones.**

