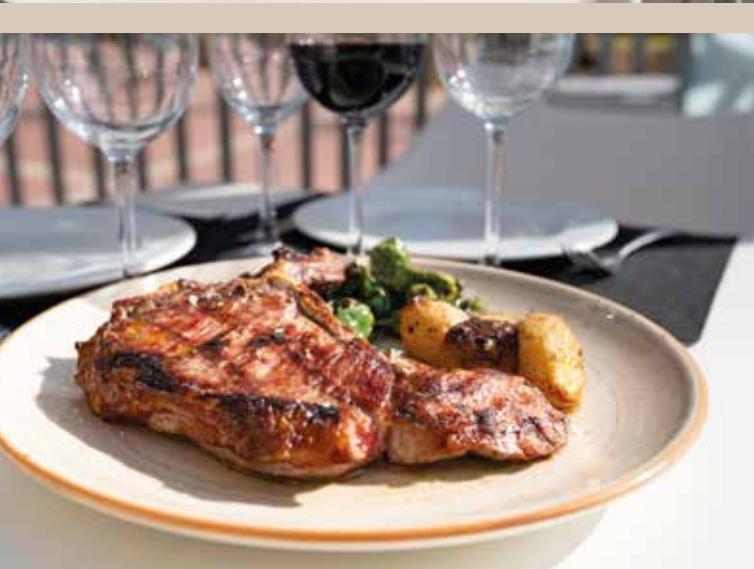


**La Carta
Menús del Día
Menús de Grupo
Vinos y Cavas**



restaurantesucre.es





La cocina de Restaurante Sucre captura la esencia del Mediterráneo: sabores auténticos, ingredientes frescos y un toque de creatividad en cada plato.

¡Bienvenidos a un viaje gastronómico donde cada bocado es una celebración!

La Carta

i Si lo desea puede solicitarnos la **carta de alérgenos**

Entrantes Fríos

Pan de cristal con jamón ibérico y tomate	11
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y alcaparras	8'50
Mojete de bacalao con atún y tostas	4'50
Ensaladilla rusa casera	5
Ensaladilla de marisco y merluza	10
Gilda de boquerones	4
Tabla de embutidos caseros	8€ ½ ración 4,50
Jamón ibérico y queso curado	11€ ½ ración 6

Entrantes calientes

½ pulpo a la brasa	18
Pulpo gratinado con crema de ajo y patatas	13
Calamares a la romana	8
Calamarcitos rebozados estilo andaluz	10
Revuelto de gambita y trigueros	10 ½ ración 6
Revuelto de morcilla, ajetes y setas	10 ½ ración 6
Revuelto de gulas y setas	10 ½ ración 6
Revuelto de setas con foie	14 ½ ración 8
Huevos rotos con patata y paleta ibérica	11
Huevos rotos con patata, paleta ibérica y gulas	14
Tortillita de camarón (unidad)	1'10
Pastel gratinado de verduras	4'50
Cazuelita de gamba roja al ajillo	12
Salteado de chipirón y champiñón	9
Brocheta de buñuelos de bacalao	2'50
Croquetas de jamón (6 unidades)	7
Croquetas de carrillada (6 unidades)	7
Queso frito con dulce de tomate	9
Queso a la plancha con anchoas y tomate	12
Pollo crujiente con salsa de mostaza y miel	8
Dados de torreznos de Soria	8'50
Patatas bravas	5
Magro con tomate y pimientos verdes	7
Pan a la brasa con tomate y ali-oli (6 unidades)	5

Tapas Gourmet

Crujiente de foie y piña	4
Tapa de solomillo de cerdo con foie y crujiente de cacahuetes	4'50
Crujiente de foie, cebolla caramelizada y queso fresco plancheado	3'50
Tapa de beicon, foie, huevo de codorniz y dulce de tomate	3'50
Vieira con gamba a la brasa y fumet de pescado con almendra	4'50

Ensaladas y pastas

Ensalada césar	9
Ensalada mediterránea	8
Ensalada de queso de cabra, nueces y dulce de tomate	9
Ensalada de tomate con capellán y olivas	8
Timbal de verduras variadas	7
Crepe de berenjena y merluza	10
Crepe a los cuatro quesos	10
Crepe de lacón y champiñón	10
Crepe de morcilla con salsa suave de piquillos	10
Espaguetis a la boloñesa	8
Espaguetis con gambita roja y trigueros	8
Lasaña casera de pollo y verduras	13
Tagliatelle al ajillo con gulas, gambita roja y trigueros	12

Arroces

Arroz y fideuá, mínimo 2 raciones

Arroz meloso de bogavante con gambita y chipirones	25
Arroz del señoret con atún, gambitas y chipirones	13
Arroz meloso de rape y gambitas	12
Arroz con gambitas y chipirones	12
Arroz con setas y chipirones	11
Arroz con gambitas y ajetes	11
Arroz de marisco con chipirones, gambas y cigalas	14'50
Arroz a banda	10'50
Arroz negro	11
Arroz meloso de ciervo y hongos	12
Arroz con alcachofas y costillar	11
Arroz con pata de cerdo, garbanzos y pimiento rojo	11
Arroz con magro y verduras variadas	10'50
Fideua a banda	10'50
Fideua negra	11
Fideua de verduras variadas	10'50

Pescados

Lomo de bacalao a la brasa con muselina de ajo	15
Salmón a la brasa con verduras y salsa Sucre	16
Filete de merluza a la brasa o rebozado	12

Carnes

Entrecot de ternera a la brasa	17
Entrecot de ternera a la brasa con salsa pimienta	18
Entrecot trinchado con ajetes	18
Solomillo de ternera a la brasa	23
Solomillo de ternera a la brasa con foie al Oporto	27
Solomillo de ternera a la brasa con salsa pimienta	24
Solomillo de ternera trinchado con ajetes	24
Chuletón de ternera asturiana a la brasa (600 gr)	25
Chuletón de ternera a la brasa maduración 80 días (800 gr)	38
Chuletón de ternera asturiana a la piedra (solo en terraza)	28
Carrillada en salsa	16
Mini cachopos (2 unidades)	10
Escalope o filete de ternera a la pimienta	11
Solomillo de cerdo con virutas de ibérico	14
Filete de cerdo del Pirineo aragonés	13
Presa de cerdo a la brasa del Pirineo Aragonés	14
Muslo de pollo a la brasa	9
Chuletas de pierna de cordero a la brasa	15
Costillar de cerdo con salsa barbacoa	15

Para los niños

Jamón ibérico y queso curado	11	Hamburguesa clásica (de cerdo, con pan brioche y queso edam)	8
Calamares a la romana	8		
Croquetas de jamón (6 unidades)	7	Pechuga de pollo, huevo y patatas fritas	7'50
Queso frito con dulce de tomate	9		
Arroz a banda (mín. 2 raciones)	10'50	Longaniza, huevo y patatas fritas	7'50
Espaguetis a la boloñesa	8'50	Bacon, huevo y patatas fritas	7'50
Espaguetis con tomate	5'50	Sándwich mixto	2'50
Pizza de atún y bacon	7	Sándwich club	6
Pizza de jamón de york y queso	7	Sándwich vegetal	4

Menús del Día

Menú Sucre

Primeros

- Ensaladilla rusa casera
- Ensalada mediterránea
- Ensalada de tomate, capellán y olivas
- Tabla de embutidos caseros
- Brocheta de buñuelos de bacalao
- Espárragos trigueros con ibérico al gratén
- Croquetas de jamón (4 unidades)
- Huevos rotos con patata y chistorra
- Revuelto de morcilla, ajetes y setas
- Pan a la brasa con tomate y ali-oli
- Tortillita de camarón (2 unidades)

Segundos

- Arroz a banda
- Arroz negro
- Arroz con magro y verduras variadas
- Fideuá a banda
- Fideuá negra
- Fideuá de verduras
- Espaguetis con gambita roja y trigueros
- Muslo de pollo a la brasa
- Filete de merluza a la brasa o rebozado

Postre del día + Café o Infusión



Todos los Menús del Día incluyen: **pan, 1 bebida, postre del día y café o infusión.**

Los Menús del Día están disponibles **de lunes a viernes en horario de comidas** (excepto festivos).

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

Menús del Día

Menú Sazón

Primeros

- Ensaladilla de marisco y merluza
- 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 alcacarras
- Queso frito con dulce de tomate
- Revuelto de gambitas y trigueros
- Huevos rotos con patatas y paleta ibérica
- Salteado de chipirón y champiñón
- Pastel gratinado de verduras

Segundos

- Arroz con setas y chipirón
- Arroz con gambita y ajetes
- Arroz con gambita 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
- Espaguetis a la boloñesa
- Espaguetis con gambita roja y trigueros
- Filete de merluza a la brasa o rebozado
- Filete de cerdo del Pirineo aragonés
- Mini cachopos (2 unidades)
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa
- Costillar de cerdo a la brasa con salsa barbacoa

Postre del día + Café o Infusión

18
euros
/persona
IVA incluido



Todos los Menús del Día incluyen: **pan, 1 bebida, postre del día y café o infusión.**

Los Menús del Día están disponibles **de lunes a viernes en horario de comidas** (excepto festivos).

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

Menús del Día

Menú Delicias

Primeros

Ensaladilla de marisco y merluza
Ensalada mediterránea
Ensalada césar
Ensalada queso de cabra, nueces y dulce de tomate
Jamón ibérico y queso curado
Queso a la plancha con anchoas y tomate
Calamares a la romana
Calamarcitos rebozados estilo andaluz
Cazuelita de gamba roja al ajillo
Pulpo gratinado con crema de ajo y patatas
Croquetas de carrillada (4 unidades)
Pastel gratinado de verduras
Revuelto de gulas y setas



Segundos

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
Presa de cerdo del Pirineo Aragonés a la brasa
Entrecot a la brasa con salsa pimienta o trinchado con ajetes +2€
Carrillada en salsa +2€
Lomo de bacalao a la brasa con muselina de ajo
Filete de merluza rebozado a la brasa

Postre del día + Café o Infusión



Todos los Menús del Día incluyen: **pan, 1 bebida, postre del día y café o infusión.**

Los Menús del Día están disponibles **de lunes a viernes en horario de comidas** (excepto festivos).

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

Menús de Grupo

Mediterráneo

Entrantes centrales

- Pan a la brasa con tomate y ali-oli
- Ensaladilla rusa casera
- Mix de croquetas de jamón y carrillada
- Revuelto de gambita y trigueros



Plato principal a elegir

- Filete de cerdo del Pirineo aragonés
- Filete de merluza rebozado o a la brasa
- Crepe de berenjena y merluza
- Tagliatelle al ajillo con gulas, gambitas rojas y trigueros
- Arroz a banda +2€
- Arroz con magro y verduras +2€

Surtido de postre goloso con fruta del tiempo + Café o Infusión

*Incluye 3 bebidas por persona, el resto se abonará a parte.

**Se podrá pedir un solo tipo de Menú de Grupo por mesa. Máximo 2 arroces por mesa. Arroz y fideuá, mínimo 2 raciones.

***Por 5€/persona, y para la mesa al completo, toda la bebida incluida durante la comida o cena hasta el servicio de postre.

Bebidas para los Menús de Grupo:

- Agua, cerveza o refresco
- Tinto Coto de Hayas - Roble - Campo de Borja
- Tinto Laudum Nature - Tempranillo - Petrer
- Tinto Camino de Castilla - Roble - Ribera del Duero
- Tinto Samper - Tempranillo - Rioja
- Blanco Coto de Hayas - Chardonnay - Campo de Borja
- Blanco Sietesiete - Verdejo - Rueda

Los Menús de Grupo están disponibles de lunes a domingo en comidas y cenas. A partir de dos personas.

Hay opción de hacer cualquier cambio tanto en entrantes centrales como en Plato principal a elegir (Consultar precio si se hace algún cambio).

Menús de Grupo

Terreta

Entrantes centrales

- Ensaladilla rusa casera
- 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

*Incluye 3 bebidas por persona, el resto se abonará a parte.

**Se podrá pedir un solo tipo de Menú de Grupo por mesa. Máximo 2 arroces por mesa. Arroz y fideuá, mínimo 2 raciones.

***Por 5€/persona, y para la mesa al completo, toda la bebida incluida durante la comida o cena hasta el servicio de postre.

Chef

Entrantes centrales

- Pan a la brasa con tomate y ali-oli
- Ensaladilla de marisco y merluza
- Jamón ibérico y queso curado
- Cazuelita de gamba roja al ajillo
- Ensalada de queso de cabra, nueces y dulce de tomate



Plato principal a elegir

- Arroz a banda
- Arroz con magro y verduras
- Arroz meloso de rape y gambitas
- Arroz con setas y chipirón
- Lomo de bacalao a la brasa con muselina de ajo
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa

Surtido de postre goloso con fruta del tiempo + Café o Infusión

*Incluye 3 bebidas por persona, el resto se abonará a parte.

**Se podrá pedir un solo tipo de Menú de Grupo por mesa. Máximo 2 arroces por mesa. Arroz y fideuá, mínimo 2 raciones.

***Por 5€/persona, y para la mesa al completo, toda la bebida incluida durante la comida o cena hasta el servicio de postre.

Menús de Grupo

Experience

Entrantes centrales

- Mojete de bacalao con atún y tostas
- Jamón ibérico y queso curado
- Calamares a la romana
- ½ pulpo a la brasa



Plato principal a elegir

- Arroz a banda
- Arroz con chipirón y gambitas
- Arroz con magro y verduras
- Arroz con alcachofas y costillar
- Lomo de bacalao a la brasa con muselina de ajo
- Entrecot de ternera a la brasa o con salsa pimienta
- Carrillada en salsa

Surtido de postre goloso con fruta del tiempo + Café o Infusión

- *Incluye 3 bebidas por persona, el resto se abonará a parte.
- **Se podrá pedir un solo tipo de Menú de Grupo por mesa. Máximo 2 arroces por mesa. Arroz y fideuá, mínimo 2 raciones.
- ***Por 5€/persona, y para la mesa al completo, toda la bebida incluida durante la comida o cena hasta el servicio de postre.

Selecto

Entrantes centrales

- Ensaladilla de marisco y merluza
- Queso a la plancha con tomate y anchoas
- Jamón ibérico y queso curado
- Cazuelita de gamba roja al ajillo
- Calamarcitos rebozados estilo andaluz



Plato principal a elegir

- Arroz del señoret con atún, gambitas y chipirón
- Arroz meloso de ciervo y hongos
- Salmón a la brasa con verduras y salsa Sucre
- Chuletón de ternera asturiana a la brasa 600 gr.

Surtido de postre goloso con fruta del tiempo + Café o Infusión

- *Incluye 3 bebidas por persona, el resto se abonará a parte.
- **Se podrá pedir un solo tipo de Menú de Grupo por mesa. Máximo 2 arroces por mesa. Arroz y fideuá, mínimo 2 raciones.
- ***Por 5€/persona, y para la mesa al completo, toda la bebida incluida durante la comida o cena hasta el servicio de postre.

Vinos y cavas

Vinos tintos

Ribera del Duero

Cair Cuveé (Tempranillo-Merlot)		20
Avanoak – Roble (Tempranillo)	copa 3	botella 17
Matarromera – Crianza (Tempranillo)		45
Melior de Matarromera – Barrica (Tempranillo)		19
Pago de los Capellanes – Crianza (Tempranillo)		42
Camino de Castilla – Roble (Tempranillo)		14

Rioja

Luis Cañas – Crianza (Tempranillo-Garnacha)	copa 4	botella 19
Ramón Bilbao – Crianza (Tempranillo)	copa 4	botella 18
Ramón Bilbao – Crianza Edición Limitada (Tempranillo)		24
Ramón Bilbao – Crianza 50cl. (Tempranillo)		14
Pergamino Crianza (Tempranillo-Garnacha-Graciano)		17
Pergamino Reserva (Tempranillo-Garnacha-Graciano)		23
Pergamino Colección (Tempranillo)		32
Muga Crianza (Tempranillo-Garnacha-Graciano)		40
Samper – Joven (Tempranillo)		13

Alicante

Ermita de Petrer – Crianza (Cabernet)	copa 2'50	botella 12
Laudum – Roble (Monastrell-Syrah)		14

Campo de Borja

Coto de Hayas – Roble (Tempranillo-Gabernet)		12
Coto de Hayas – Crianza (Garnacha-Tempranillo)		14
Garnacha de Centenaria (Garnacha)		19

Jumilla

Juan Gil (Monastrell)		25
-----------------------	--	----

Bellavista

Lambrusco dell'Emilia		10
-----------------------	--	----

Vinos y cavas

Vinos blancos

Rueda

Monte Blanco Ramón Bilbao (Verdejo)	copa 3	botella 15
Viña Garedo (Verdejo)	copa 2'50	botella 12
Siete siete (Verdejo)	copa 2'50	botella 12

Alicante

Marina Alta	14
Marina Alta 3/8	7
Marina Espumante	14

Campo de Borja

Azzulo (Viura y Chardonnay)	13
Rozzulo (Garnacha y Merlot)	13
Coto de Hayas (Chardonnay)	12

Rias Baixas

Martín Codax (Albariño)	28
Carta Marina (Albariño)	copa 4 botella 24

Champagne, cava y sidra

Mumm Cordón Rouge (Champagne)	60
Laurent-Perrier (Champagne)	50
Dominio de la Vega Reserva Especial Brut (Cava)	35
Idilicum Brut Nature (Cava)	15
Freixenet 20cl (Cava)	7
El Gaitero (Sidra)	8

Menús para Niños

Entradas

Papas y olivas

Croquetas

Calamares

Segundo

Combiplato a elegir entre hamburguesa, beicon, longaniza o pollo a la plancha o empanado

Arroz a banda clásico

Espaguetis con tomate y queso

19
euros
/persona
IVA incluido

Bebida

Refrescos, Zumos y Agua

Postre

Tarrina de fresa y nata

o

Tarrina de vainilla y chocolate





Para todo el equipo de Restaurante Sucre es un verdadero placer compartir con vosotros la pasión por la gastronomía mediterránea y la alegría de disfrutar a la mesa en buena compañía.

¡Gracias por elegirnos!



@restaurantesucrepetrer



@restaurantesucrepetrer