

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

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 alcaparras
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



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 - Chardonay - 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 (Monestrell)		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 Chardonay)		13
Rozzulo (Garnacha y Merlot)		13
Coto de Hayas (Chardonay)		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



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