

SUKULEN

Entrants amb personalitat

NOU | Sopa clàssica dels pescadors de Palamòs amb entrebanos 🌾🐟

Baül de salmó farcit d'ensaladilla d'alvocat i cranc 🐟🥑🌾

NOU | Amanida d'ou Ramen, bacò i parmesà en pols 🌾🥚🍷

Caneló de capó amb beixamel trufada 🌾🍷

NOU | Bosc de broquils de colors i porro escalibat amb vingreta de escalúnia

Fideus yakisoba amb crocants de pollastre i mini verduretes baby 🌾🥑

Risotto de ceps amb trompetes negres 🍷🌾

Carpaccio de bou amb oli de cítrics, parmesà i ruca 🍷🥑🌾

Ous de pagès estrellats amb encenalls de pernil ibèric temperats 🥚🌾

Caragols amb toc d'herbes aromàtiques 🌾

NOU | Burrata amb injecció de pesto de pera de Lleida i xerrys confitats 🍷

Foie micuít amb mermelada de figues i torraderes Melba (Supl. 6€) 🌾🍷

NOU | Croquetes meloses de llamantol i bolets amb notes cítriques (Supl. 3€) 🌾🍷🥑

Plats Principals

Hamburguesa de bístec madurat amb escalopa de foie i sal Maldon 🍷🥑🌾

NOU | Caldereta de porc senglar amb cebes balsàmiques i pastenaga baby 🍷🌾

Torre de xai farcida de fruits secs amb la seva reducció i textura de dàtils 🌾🍷

NOU | Calamarcets i llagostins étouffée al mes pur estil de la cuina cajún 🌾🍷

Costelletes de cabrít reboçades a la Marsellesa 🌾

NOU | Hamburguesa d'Heura a la brasa amb patates roses 🌾🥑

Envoltini de pollastre Mallorquí amb sobrasada i salsa de formatges 🍷🥑🌾

NOU | Bacallà al estil Lofoben napat de una suau salsa de castanyes 🐟🍷🌾

vedella melosa baixa cocció amb bolets 🌾

NOU | Tatakí de tonyina amb algues wakame marinades i salsa ponzu 🌾🐟

Confit d'ànec cruixent amb poma dolça 🌾🥑

Orella a la brasa amb picada d'all i julivert 🌾

Entrecotte de vedella madurada de cal Massot a la brasa 🌾

NOU | Llom de Llobarro sense feina amb crema de galeres i arros negre bio 🐟🌾🥑

Peus de porc rostits a la brasa amb picada d'all i julivert 🌾

Filet de vedella a la brasa amb catifa de patata (Supl. 13€)

;) Pop a la brasa sobre parmentier de patata i oli de placton (Supl. 11 €) 🌾🐟

Entrecotte de Cal Masot de 300gr a la brasa (Supl. 10 €) 🌾🍷 Apít

🥑 Cacahuets 🐟 Crustacis 🌾 Marisc 🍷 Lactic 🌾 Gluten 🐟 Peix 🥚 Ous 🍷 Sulfits 🍷 Nous 🥑 Soja

sukulea

Entrantes con personalidad

NUEVO | Sopa clàssica de los pescadores de Palamòs con tropezones 🌾🐟

Baúl de salmón relleno de ensaladilla de aguacate y cangrejo 🐟🥑🌾

NUEVO | Ensalada de huevo Ramen, beicon y parmesano en polvo 🌾🥚🍷

Canelón de capón con bechamel trufada 🌾🍷

NUEVO | Bosque de brocolis de colores con puerro escalibado i vinagrera de chalota

Fideos yakisoba con crocantis de pollo y mini verduritas baby 🌾🍷

Risotto de ceps con trompetas negras 🍷🌾

Carpaccio de buey con aceite de cítricos, parmesano y rúcula 🍷🥑🌾

Huevos camperos estrellados con virutas de jamón temperados 🍷🌾

Caracoles con toque de hierbas aromáticas 🌾

NUEVO | Burrata con inyección de pesto de pera con cherrys confitados 🍷

Foie micuít con mermelada de higos y tostaditas Melba (Supl. 6€) 🌾🍷

NUEVO | Croquetas melosas de bganbante y setas con notas cítricas (Supl 3 e) 🌾🍷🥑

Platos Principales

Hamburguesa de bistec madurado con escalopa de foie y sal Maldon 🍷🥑🌾

NUEVO | Caldereta de jabalí con cebollas balsámicas y zanahorias baby 🍷🌾

Torre de codero rellena de frutos secos con su reducción y textura de dátiles 🌾🍷

NUEVO | Calamarcitos y langostinos étouffée al más puro estilo de la cocina cajún 🌾🍷

Costillitas de cabrito empanadas a la Marsellesa 🌾

NUEVO | Hamburguesa de Heura a la brasa con patata rubias 🌾🥑

Envoltiní de pollo Mallorquín con sobrasada y salsa de quesos 🍷🥑🌾

NUEVO | Bacalao al estilo Lofoben con una suave salsa de castañas 🐟🍷🌾

Ternera melosa baja cocción con setas 🌾

NUEVO | Tataky de atún con algas wakame marinadas y salsa ponzu 🐟🌾

Confit de pato crujiente con manzana dulce 🌾🍷

Oreja a la brasa con picada de ajo y perejil 🌾

Entrecotte de ternera madurada de Cal masot a la brasa 🌾

NUEVO | Lomo de lubina sin trabajo sobre crema de galeras y arroz negro bio 🐟🌾🥑

Pies de cerdo tostados a la brasa con picada de ajo y perejil 🌾

Filete de ternera a la brasa con alfombra de patata (Supl. 13€)

;) Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata y aceite de placton (Supl. 11€) 🌾🐟

Entrecotte de Cal Masot de 300gr a la brasa (Supl. 10€) 🌾

Un dolç somriure?

Pastís cremós de formatge amb confitura de fruits del bosc 🍷🍷🍷

Ravioli de pinya farcit de gelat de menta, xocolata i caramel 🍷🍷🍷

NOU | Selva negra amb griotines franceses 🍷🍷

Flan de la casa amb nata i caramel 🍷🍷

El nostre tiramísu amb amaretto 🍷🍷🍷

NOU | ;) Ioghurt grec de casa amb yuzucurd i esferificacions de yuzu 🍷🍷

NOU | Poma Lleidatana al forn sobre crumlee de cacahuet i gelat de Madagascar 🍷🍷🍷

Test de sorra de xocolata amb gelat de banana Split 🍷🍷🍷

Gelat de coco Channel, menys Channel i més xocolata calenta 🍷

Coulant de xocolata amb gelat i sorra dolça (Supl. 3 €) 🍷🍷🍷

Músic amb porronet de moscatell (Supl. 3 €) 🍷

Copa de vi o aigua i pa

25 € iva inclòs

Una dulce sonrisa?

Pastel cremoso de queso con confitura de frutos del bosque 🍷🍷🍷

Ravioli de piña relleno de helado de menta, chocolate y caramelo 🍷🍷

NUEVO | Selva negra con griotinas francesas 🍷🍷

Flan de la casa con nata y caramelo 🍷🍷

Nuestro tiramisú con Amaretto 🍷🍷🍷

NUEVO | ;) Ioghurt griego de casa con yuzucurd y esferificaciones de yuzu 🍷🍷

NUEVO | Manzana Leridana al horno sobre crumblee de cacahuete y helado de Madagascar 🍷🍷🍷

Tiesto de tierra de chocolate con helado de banana Split 🍷🍷🍷

Helado de coco Chanel, menos Chanel y más chocolate caliente 🍷

Coulant de chocolate con helado y tierra dulce (Supl. 3 €) 🍷🍷🍷

Músico con porrón de moscatell (Supl. 3 €) 🍷

Copa de vino o agua y pan

25 € Iva incluido