

EL SU QUET

CASTAÑOS, 16

M E N U D I A R I O

Os ofrecemos una selección
de platos para elegir uno de cada grupo.

PRIMEROS

- *Salmorejo de sandía perla negra
- *Ensalada costa cálida con huevo de corral
- *Tempura japonesa de varias verduras
- *Sepia de Santapola con mayonesa de limón
- *Albóndigas en salsa
- *Milhoja parmesana de berenjena
- *Salteado de habitas con jamón

SEGUNDOS

- *Pasta rellena de setas con crema de queso
- *Merluza Austral en salsa de tomate
- *Canelón de marisco con bechamel de piquillo
- *Magret de pato con salsa de frutos rojos
- *Rossejat alicantino con calamar
- *Solomillo ibérico con reducción de monastrell
- *Pasta de arroz con soja y verduras

SUPLEMENTOS

Puedes añadir un arroz a banda, de presa ibérica o meloso de calamar + 3,50€ (mínimo 2 personas)
Entrecot, o lubina + 4 €

POSTRE

Tarta de choco-galleta
Copa de mascarpone con lluvia de café
Flan de chocolate
Fruta del tiempo

965141434

15 €
iva incluido

Una bebida y pan incluido.
Solo mediodía de lunes a viernes no festivos
- reservas@elsuquetrestaurante.es

MENU ARROCERO

EL
SU
QUET

CASTAÑOS, 16

AL CENTRO

Aperitivo de bienvenida

*Ensalada de Tomate de pera, atún, huevo y
aceitunas*

Sepia en tempura con mayonesa suave al limón

Ensaladilla de merluza con regañá

PRINCIPAL a elegir

Rossejat de fideos con calamar

Arroz a banda con gambitas

Arroz negro con calamarcitos

Arroz de presa ibérica con verduras

Carrillera al vino (+ 3 €)

Pescado del día en rustidera (+4 €)

22 €

POSTRE

Dulce de chocolate

Solo mediodía. Mínimo 2 pax

**SUPLEMENTO: Vino de la casa, cerveza y agua durante la
comida 5 € por persona en grupos mínimo 4 personas**

Tlf 965141434 – reservas@elsuquetrestaurante.es



**EL
SU
QUET**

CASTAÑOS, 16

Menu 1 -2019

ENTRANTES

Croquetas caseras

Ensaladilla rusa

Huevos con patatas y jamón

SEGUNDO a elegir

Solomillo de cerdo con reducción de monastrell

Merluza en cama de tomate

POSTRE

Tarta de chocogalleta

**25 € iva
incluido**

MINIMO 4 personas

SUPLEMENTO de 5 € :

Vino de la casa y cerveza durante la cena



**EL
SU
QUET**

CASTAÑOS, 16

Menu 2-2019

ENTRANTES

**Pan artesano con tomate natural
Ibéricos y queso de oveja
Ensalada alicantina de salazón
Fritura de calamar y calabacín**

SEGUNDO a elegir

**Secreto ibérico
Merluza en rustidera**

POSTRE

**Tarta de 2 chocolates
Café**

BEBIDA

Vino Tinto o Blanco D.O. cerveza y agua

**34 € iva
incluido**

Para las reservas a mediodía, se puede añadir la opción de cualquier arroz de la carta excepto el de bogavante para un mínimo de 4 personas.

Se ha de comunicar la opción de 2º plato elegido con 3 días de antelación.

No se incluye las bebidas anteriores a la comida ni las de sobremesa que no consten

Mínimo 4 personas



**EL
SU
QUET**
CASTAÑOS, 16

Menu 3-2019

Entrantes

Pan casero y tomate natural con alove
Tartar de salmón, wacame y aguacate
Jamón ibérico de bellota y queso de oveja

Primero

Canelón de Marisco

Segundo a elegir

Carrillera al monastrell
Lubina al ajo pescador

Postre

Bizcocho borracho con turrón
Café

38 €

iva
incluido

Bodega

Vino blanco y Tinto D.O. Cerveza y agua

Para las reservas a mediodía, se puede añadir la opción de cualquier arroz de la carta para un mínimo de 4 personas.

Se ha de comunicar la opción de 2º plato elegido con 3 días de antelación.

No se incluye las bebidas anteriores a la comida ni las de sobremesa que no consten

Mínimo 4 personas



**EL
SU
QUET**

CASTAÑOS, 16

MENU 4 - 2019

Bienvenida con cava

Entrantes

Tartar de salmón con aguacate y wacame

Jamón ibérico de bellota Beher con pan casero y tomate natural

Calamaret encebollado

Milhoja de foie y manzana con anacardos

Segundo a elegir

Solomillo de Ternera

Bacalao con salsa vizcaína y cumbre de piquillo

Postre

Tarta casera de queso con frambuesa

Café

46 €

**iva
incluido**

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda y Tinto Paco Garcia crianza D.O. Rioja

Cerveza y agua

Para las reservas a mediodía, se puede añadir la opción de cualquier arroz de la carta para un mínimo de 4 personas.

Se ha de comunicar la opción de 2º plato elegido con 3 días de antelación.

No se incluye las bebidas anteriores a la comida ni las de sobremesa que no consten

Mínimo 4 personas