

# Sugarri

## COCINA DE TEMPORADA

### ENTRANTES

#### VIEIRAS ASADAS CON PANCETA 17€

crema de verduras de temporada y aceite de trufa negra

#### HOJALDRE CRUJIENTE 16€

RELLENO DE PUERROS, HONGOS Y LANGOSTINOS

#### CECINA DE LEÓN 16€

con virutas de parmesano, rúcula, tomates secos y lima

#### RAVIOLI DE RABO DE BUEY 17,€

con su jugo y parmentier de Idiazabal

#### ARROZ CALDOSO CON ALMEJAS 18€

en salsa verde con kokotxas de bacalao

#### FOIE MI CUIT CASERO 16€

con polvo de almedras, mermelada casera y tostas de masa madre

#### ENSALADILLA CASERA 12€

con tartar de tomate, ventresca , brotes verdes , ttobikko y mayonesa de lima

#### SALMÓN MARINADO EN CASA 16€

acompañado de tortitas, cebolla de primavera, pepino, crema de yogur y eneldo

### CARNES

#### TXULETA DE VACA 42€KG

con patatas asadas y pimientos rojos

#### MAGRET DE PATO ASASO 18€

con ciruelas al armagnac

#### SECRETO IBÉRICO ASADO 18€

a baja temperatura con wok de vegetales

#### MORROS Y CALLOS 16€

a la madrileña con morcilla

### PESCADOS

#### CHIPIRONES EN SU TINTA 16€

con picatostes de pan de ajo

#### PESCADO DE LA LONJA SPM

#### BACALAO FRITO 18€

en panko con papas asadas y mojo picón

#### PULPO ASADO 20 €

cremoso de patata, pimentón y ali oli

Servicio de pan casero de masa madre con AOVE 1,6€ por pax