

# saücs

(del lat. salix, -icis.)

[n.] p. m. Árbol de la familia de las salicáceas, que crece hasta 20m de altura, con tronco grueso, derecho, de muchas ramas y ramillas péndulas. Tiene copa irregular, estrecha y clara, hojas verdes por el haz y blancas por el envés, flores sin cáliz ni corola y fruto capsular. Es común en las orillas de los ríos.

carta

elsaücs

# para picar y tapas

<b>Pan con tomate</b>	4.30
<b>Anchoas con romesco de remolacha</b>	7.40
<b>Jamón ibérico de bellota, 50g</b>	15.50
<b>Brioche de salmón marinado</b> tártara de queso, rúcula y aguacate	6.80
<b>Croquetas de jamón ibérico</b>	8.50
<b>Buñuelos de bacalao</b>	8.00
<b>Caracoles “a la llauna”</b>	8.20
<b>Bravas de boniato, salsa de chili y cilantro</b>	7.20
<b>Empanadillas de gambas y verduras</b>	6.80
<b>Boquerones caseros, vermut y ajo negro</b>	8.50
<b>Calamares a la romana, alioli de tinta</b>	7.20
<b>Pulpo a la gallega</b>	7.40

todos los precios incluyen IVA

elsaücs

# primeros

<b>Tartar de ternera</b> patatas Pont-Neuf y mostaza	15.00
<b>Carpaccio de venado</b> vinagreta de cítricos, queso de cabra curado	16.00
<b>Salmón marinado</b> eneldo, hinojo y olivas negras	14.00
<b>Gazpacho de sandía</b> gambas, confitura de limón	15.00
<b>Ensalada de canónigos</b> manzana, crema de parmesano, nueces	11.20
<b>Espárragos a la brasa</b> huevo a baja temperatura, salsa bearnesa	13.00
<b>Micuit de foie gras</b> higos, avellanas caramelizadas	17.50
<b>Vichyssoise de apionabo</b> queso curado y tomillo	12.50
<b>Ostras a la brasa</b> puré de limón	24.00
<b>Verduras de temporada a la brasa</b> romesco de remolacha	13.00
<b>Crema del día</b>	12.50

todos los precios incluyen IVA

# segundos

<b>Arroz verde</b> guisantes, espárragos y col kale	18.00
<b>Bacalao a la brasa</b> verduras de temporada, panceta ibérica y tapenade	23.00
<b>Cigalas a la brasa</b> flor de sal ahumada y aceite de limón	22.00
<b>Muslo de pollo relleno</b> butifarra de Perol, puré de apionabo, vino rancio	19.00
<b>Costilla de cerdo Duroc</b> cocida a baja temperatura, salsa barbacoa	19.00
<b>Pastel de garbanzos</b> quinoa, calabacín, sésamo	17.50
<b>Arroz de montaña (2 pers. mínimo)</b> muslo de conejo, salsicha, butifarra negra	22.00 pp

todos los precios incluyen IVA

# carnes a la brasa

<b>Solomillo</b>	35.00
<b>Magret de pato de bellota</b>	23.00
<b>Chuleta de cerdo Duroc</b>	21.00
<b>Costillas y mitjanas de cerdo</b>	23.00
<b>Chuletón de vaca, 850g</b> maduración 40 días	57.00
<b>Chateaubriand (para 2 pers.)</b>	66.00

todas las carnes a la brasa van acompañadas de la guarnición del día

todos los precios incluyen IVA

elsaücs

# postres

<b>Frambuesas estofadas</b> crema especiada, crujiente de pimienta rosa	8.00
<b>Crema catalana</b> piña a la brasa y menta	7.00
<b>Brownie</b> plátano caramelizado, salsa de chocolate	8.00
<b>Tarta de pera y saüc</b> crema inglesa, Calvados	7.50
<b>Sopa de chocolate blanco y yogur</b> fruta de la pasión y menta	7.00
<b>Surtido de helados y sorbetes</b>	6.00
<b>Macedonia de frutas</b>	7.50
<b>Surtido de quesos</b> guarnición del día	16.00

todos los precios incluyen IVA

elsaücs