

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.

para picar y tapas

Pan con tomate	4.30
Anchoas con romesco de remolacha	7.40
Jamón ibérico de bellota, 50g	15.50
Croquetas de jamón ibérico	8.50
Buñuelos de bacalao	8.00
Caracoles “a la llauna”	8.20
Bravas de boniato, salsa de chili y cilantro	7.20
Boquerones caseros, vermut y ajo negro	8.50
Calamares a la romana, alioli de tinta	7.20
Pulpo a la gallega	7.40

todos los precios incluyen IVA

elsaücs

primeros

Tartar de ternera Patatas Pont-Neuf y mostaza	15.00
Carpaccio de venado Vinagreta de cítricos, queso de cabra curado	16.00
Salmón marinado Eneldo, hinojo, manzana y olivas negras	14.00
Ensalada de canónigos Manzana, crema de parmesano, nueces	11.20
Espárragos a la brasa Huevo a baja temperatura, salsa bearnesa	13.00
Micuit de foie gras Higos, avellanas caramelizadas	17.50
Vichyssoise de apionabo Queso curado y tomillo	12.50
Verduras de temporada a la brasa Romesco de remolacha	13.00
Crema del día	12.50

todos los precios incluyen IVA

elsaücs

segundos

Arroz verde Guisantes, espárragos y col kale	18.00
Bacalao a la brasa Verduras de temporada, panceta ibérica y tapenade	23.00
Cigalas a la brasa Flor de sal ahumada y aceite de limón	22.00
Muslo de pollo relleno Butifarra de Perol, puré de apionabo, vino rancio	19.00
Costilla de cerdo Duroc Cocida a baja temperatura, salsa barbacoa	19.00
Pastel de garbanzos Quinoa, calabacín, sésamo	17.50
Arroz de montaña (2 pers. mínimo) Muslo de conejo, salchicha, butifarra negra	22.00 pp

carnes a la brasa

Solomillo	35.00
Magret de pato de bellota	23.00
Costillas y mitjanas de cordero	23.00
Chuletón de vaca, 850g Maduración 40 días	57.00
Chateaubriand (para 2 pers.)	66.00
todas las carnes a la brasa van acompañadas de la guarnición del día	

todos los precios incluyen IVA

postres

Frambuesas estofadas Crema especiada, crujiente de pimienta rosa	8.00
Crema catalana Piña a la brasa y menta	7.00
Brownie Plátano caramelizado, salsa de chocolate	8.00
Tarta de pera y "saüc" Crema inglesa, Calvados	7.50
Sopa de chocolate blanco y yogur Fruta de la pasión y menta	7.00
Helado o sorbetes	6.00
Macedonia de frutas	7.50
Surtido de quesos Guarnición del día	16.00

todos los precios incluyen IVA

elsaücs