




sucrée
BISTRO

Bistro **BURGERS**



Bistro **BURGERS**

 **La Clásica, pero no Básica**
\$ 11.50

Angus Beef, Queso Mozzarella, Tocino, Cebolla Salteada, Tomate, Pepinillos, Salsa Mágica, Lechuga y nuestro pan Brioche de la casa.

 **Cheese & Chipotle Beef Burger**
\$ 11.99

Angus Beef, Queso Mozzarella, Huevo Estrellado, Queso Empanizado, Cebolla Caramelizada, Tomate, Salsa Chipotle, Lechuga y nuestro pan Brioche de la casa.

 **Bistro Burger del Chef**
\$ 11.99

Angus Beef, Queso Mozzarella, Queso Azul, Tocino, Cebolla Caramelizada, Tomate, Arúgula y nuestro pan Brioche de la casa.

 **Búffalo Chiken Burger**
\$ 11.50

Pollo Empanizado bañada en Salsa Buffalo, Queso Mozzarella, Queso Azul, Tomate, Pepinillos, Lechuga, Salsa Ranch con Apio y nuestro pan Brioche de la casa.



Bistro Burger del Chef



sucrée
BISTRO

El Salado



ARONS ES SECRETA
O LA CONOCE
ECUTIVO!)

ponerle y
verdad
comer de verd

NUESTROS QUICHE

Frescos y del día... el comienzo perfecto

\$ 3.75

★ El famoso **Quiche Lorraine de Sucrée**
(tradicional mezcla de tocino, jamón, cebolla morada y quesos).

Quiche de hongos frescos.

Quiche de 4 quesos

Si te gusta el queso, este será tu favorito.

Quiche florentino

(Espinaca, cebolla, hongos y un sorpresivo toque de queso azul).

LAS SOPAS Y CREMAS DE SUCRÉE

Dicen que tienen propiedades curativas...

★ **Crema de Tomate Sucrée**
\$ 3.99

Un balance perfecto entre tonalidades dulces, saladas y ácidas, croutones, albahaca y reducción balsámica.

Nuestra Crema de e Brócoli & Mozzarella
\$ 3.99

Sutil crema de brócoli, acompañada de queso Mozzarella y croutones.

La "Vichiosoise": ("La Puerro y Papa")
\$ 3.99

Clásica crema de puerro y papa, acompañada de croutones y perejil.

*Pregunta cómo hacer tus sopas Gluten Free

👨‍🍳 **La Insuperable Crema de Papa**
\$ 4.50

Sedosa y reconfortante crema acompañada de cheddar, cebollín, perejil, croutones y tocino.

Sopa de Cebolla Francesa al Estilo Sucrée
\$ 4.50

Hecha a base de cebolla morada, vino tinto, consomé de res y pan gratinado de queso gouda.

**La Insuperable
Crema de Papa**

*Precios no incluyen 10% de Propina.

NUESTRAS ENTRADAS

Lo que comienza bien... termina bien

LA DE BRIE Y FRUTOS ROJOS \$ 12.99

Delicioso Brie empanizado, con fresas, zarzamoras, almendras caramelizadas, y arúgula. Acompañado de una salsa de frutos rojos.

GF "LE PLAT" DE QUESO Y PROSCUITTO \$ 24.99

Delicioso plato de queso Brie, Parmesano, Roquefort, Feta, Monterrey Jack, bocconccinni y jamón proscuitto. Acompañados de uvas verdes, arádanos secos, almendras caramelizadas, arúgula y pan de la casa.

★ "LA CASSOLETTA" DE HONGOS \$ 12.99

Increíble combinación de hongos champiñón al vino y ajo. Gratinados con queso mozzarella al horno y acompañados del pan de tu preferencia.

*Pregunta cómo hacer tu plato Gluten Free

Brie de Frutos Rojos



Tartar de Salmón



GF ★ TARTAR DE SALMÓN \$ 12.99

Salmón (crudo) marinado en una salsa cremosa picante acompañado de sésamo tostado, cebolla morada curtida, aguacate, queso crema y tomate concasse.

GF BURRATA SUCREE \$ 12.50

Fresca burrata de mozzarella, sobre una cama de tomate fresco, albahaca, pesto de la casa, reducción balsámica y aceituna negra, acompañada con el pan de tu elección.



LOS DELICIOSOS CARPACCIOS

Livianos, frescos y sencillamente deliciosos.

 **EL CLÁSICO DE SALMÓN**
\$ 13.99

Frescas lascas de salmón (crudo) marinadas en limón, aceite de oliva, sazonadas con sal y pimienta, acompañado de cebolla morada cortada en limón, alcaparra, arúgula y queso crema.

Recomendación del chef: agrégale un extra de aguacate por: \$ 1.00

 **EL OTRO CLÁSICO:
CARPACCIO DE RES**
\$ 11.99

Lascas de carne de res (cruda) maceradas en limón, sal, pimienta negra, cebolla morada cortada en limón, arúgula, hongos frescos, alcaparras y por supuesto, queso Parmesano.

 **UNO CALIENTE; DE VEGETALES
GRATINADOS**
\$ 10.50

Lascas frescas de zucchini, zanahoria y berenjena, gratinados en una mezcla de mozzarella, acompañados de alcaparra, tomate fresco, chile verde, perejil y vinagreta de la casa.

 **BERENJENA A LA PARMEGIANA**
\$ 10.50

Capas de berenjena y tomate fresco con aceitunas negra, gratinados bajo capas de queso mozzarella y parmesano, Acompañados de albahaca y pesto de la casa.

*Pregunta cómo hacer tu Carpaccio Gluten Free.



LAS FRESCAS ENSALADAS DE SUCRÉE

Recetas Clásicas

LA DEL CÉSAR \$ 8.99

Simple, pero deliciosa; lechuga romana fresca mezclada con tomate concasse, aceituna negra, croutones y queso parmesano.

Aderezo: César clásico de la casa.

LA DEL CÉSAR CON POLLO \$ 9.99

Fresca lechuga romana, pollo empanizado (mezcla de empanizado especial de Sucrée) con tomate concasse, aceituna negra, queso parmesano y croutones.

Aderezo: César clásico de la casa.

GF NUESTRA INSUPERABLE COBB \$ 10.99

Mezcla de lechugas, pollo a la mostaza, tomate concasse, queso azul, tocino crocante, aguacate y huevo duro. Un clásico reinterpretado por nosotros, el cual no podrás olvidar.

Aderezo: Cobb aguacate.

LA ENSALADA GRIEGA \$ 10.99

Mezcla de lechugas, pollo a la plancha en limón, chile verde salteado, aceituna negra, tomate concasse, pepino, cebolla morada curtida, queso feta y croutones. Una de las favoritas de nuestros clientes.

Aderezo: Eneldo-limón

La Insuperable
Ensalada Cobb



NUESTRAS ENSALADAS

Recetas originales de Sucree

LA CÉSAR CON SALMÓN

\$ 12.50

Lechuga romana, salmón a la plancha, tomate, aceitunas negras, croutones y queso parmesano.

Aderezo: César clásico de la casa.

LA GRIEGA CON SALMÓN

\$ 12.99

Mezcla de lechugas, salmón a la plancha, chile verde, aceituna negra, tomate concasse, pepino, cebolla morada curtida, queso feta y croutones.

Aderezo: Eneldo-limón.



LA ASIÁTICA

\$ 10.99

Mezcla de lechugas, pollo asiático, zanahoria, fideos de arroz, naranja, maní, palitos crocantes y retoño de soya.

Aderezo: Asiático agridulce.

Ensalada Asiática

GF



BURRATA Y DURAZNO

\$ 12.99

Burrata de mozzarella, duraznos frescos, proscuitto, almendras caramelizadas y reducción balsámica, servida sobre una cama de arúgula.

GF



LA SUCRÉE (No sólo de la casa, pero la más querida)

\$ 10.99

Mezcla de lechugas, pollo a la plancha, uva verde, manzana verdet, queso azul, arándanos, almendras caramelizadas y arúgula.

Aderezo: Eneldo-limón.

GF FRESAS Y NUECES

\$ 10.99

Mezcla de lechugas, pollo empanizado en salsa de fresas, queso azul, cranberries, fresas, almendras caramelizadas y arúgula.

Aderezo: Vinagreta de fresas.

P.M.





**Ensalada
SUCRÉE**



CARNE Y NADA DE LECHUGA

\$ 10.99

Ejotes salteados, papa baby, zanahoria vichy (sellada sobre miel), huevo duro, rábano curtido y lomito.

GF LOMITO Y PERAS

\$11.99

Mezcla de lechugas, lomo sellado a la plancha, pera pochada en jengibre, queso azul, cranberries, arúgula y almendras caramelizadas.

Aderezo: Eneldo-limón.



DEL HUERTO

\$ 12.99

Mezcla de lechugas, lomo de aguja, queso bocconcini, aguacate, tomate, aceitunas negras pepino, cebolla morada curtida y croutones.

Recomendación del chef: agrega aceite balsámico



LA CAMPESINA

\$ 10.50

Mezcla de lechugas, pollo en barbacoa, cheddar, tocino, tomate concasse, aguacate, maíz dulce, palitos crocantes.

Aderezo: Aderezo Ranch.



**Ensalada del
Huerto**



LA BUFFALO

\$ 10.99

Mezcla de lechugas, pollo en salsa buffalo, queso azul, zanahoria, apio, pico de gallo picante y palitos crocantes.

Aderezo: Aderezo Ranch



ENSALADA PULLED PORK

\$ 10.99

Mezcla de lechugas, cerdo jalado en salsa barbacoa picante, cheddar, maíz dulce, aguacate, frijoles negros, pico de gallo picante y palitos crocantes.

Aderezo: Aderezo Ranch.

GF SALMÓN Y QUINOA

\$ 12.99

Pavé de salmón, montado sobre quinoa, queso feta, brócoli, huevo duro, rábano curtido, aguacate y tomate concasse.



LAS CROCANTES PIZZAS

Recetas Clasicas

7 QUESOS

\$ 11.99

Simple y deliciosa: Queso mozzarella, provolone, cheddar, queso azul, queso monterrey Jack, queso crema y parmesano.

Recomendación del chef: agrega arúgula por \$1.00

JAMÓN Y QUESO

\$ 9.99

Clásica combinación de mozzarella, jamón y queso en tu pizza, un clásico imperdible.

PEPERONNI

\$ 10.50

Mozarella y pepperoni doble.

★ HONGOS & 4 QUESOS

\$ 11.99

Fresca mezcla de hongos champignon finamente cocidos sobre una mezcla de mozzarella, queso crema, queso cheddar y perejil.

ALFREDO

\$ 11.99

Hecha con nuestra bechamel de vino blanco, mozzarella, cebolla morada salteada, tocino, jamón y nuestra mezcla de hongos de la casa, con perejil.

JAMÓN Y PIÑA

\$ 10.99

Combinación de queso mozzarella, jamón, cebolla morada, tocino, piña y perejil.

MARGHERITTA

\$ 11.99

Mezcla de queso mozzarella, Bocconccini, tomate, albahaca, aceitunas negras, pesto de la casa, y albahaca fresca.

VEGETARIANA

\$ 11.99

Deliciosa combinación de zucchini, berenjena a la plancha, chile verde, cebolla morada, hongos, tomate y aceitunas negras, queso mozzarella, pesto de la casa, reducción balsámica y arúgula.

CUATRO ESTACIONES

\$ 10.99

Pizza hecha a base de 4 ingredientes que van colocados de manera separada; aceitunas negras, espárragos, jamón y hongos.

Pizza
Vegetariana

*Precios no incluyen 10% de Propina.

LAS CROCANTES PIZZAS

Recetas originales de Sucree

QUESOS, AGUACATE Y ARÚGULA \$ 12.50

Liviana y suave; una combinación de aguacate, mozzarella, cheddar, monterrey jack, queso azul y arúgula.

7 QUESOS CON PESTO \$ 12.50

Pesto de la casa queso mozzarella, provolone, cheddar, queso azul, queso monterrey Jack, queso crema, albahaca y queso parmesano.

LA DIÁVOLA

\$ 11.99

Especial combinación de pepperoni, tocino, jamón, aceitunas negras y pesto picante de la casa.

Recomendación del chef: agrega 4.5 onz. de lomito por \$3.50.



ARÚGULA Y PROSCUITTO

\$ 13.99

Proscuitto, arúgula, tomate deshidratado, queso bocconcini, mozzarella, aceitunas negras y tomate. **Recomendación del chef: Agrega aceite balsámico sobre la pizza.**

LATINA

\$ 12.99

Jamón, pepperoni, tocino, queso mozzarella, chile verde, tomate concasse, cebolla morada, nuestra mezcla de hongos y aceituna negra.



PROSCUITTO Y QUESO AZUL

\$ 13.99

Deliciosa combinación de queso azul, mozzarella, proscuitto, pesto de la casa y albahaca fresca. **Recomendación del chef: agrega un extra de queso azul por \$1.00**

PROSCUITTO E HIGO

\$13.99

Suave combinación agridulce de higos, tocino, proscuitto, queso brie y un toque de reducción balsámica.

PERA MOSTAZA MIEL

\$13.99

Deliciosa combinación de pollo a la mostaza miel, queso azul, queso mozzarella, arúgula y pera confitada en jengibre.





**Pizza Diavola +
Extra Lomito**

*Precios no incluyen 10% de Propina.



LAS CROCANTES PIZZAS

Recetas originales de Sucree

 **POLLO BARBACOA** **\$12.99**
Pollo a la barbacoa, mozzarella, piña, cebolla morada, tocino, salsa barbacoa y perejil.


 **CAMPESINA** **\$12.99**
Delicioso Pulled pork de la casa, queso mozzarella, monterrey jack y cheddar, cebolla caramelizada, maíz, tomate, salsa chipotle y perejil.


 **LA BUFFALO** **\$ 12.99**
Pollo en salsa Buffalo, queso mozzarella, queso cheddar, queso azul, maíz, cebolla morada, salsa ranch, salsa buffalo, pico de gallo y perejil.

  **PULLED PORK & FRIES** **\$ 13.99**
Pulled Pork, queso mozzarella, cheddar, cebolla morada, tomate, chile verde, papas fritas, perejil y nuestra salsa barbacoa & chipotle.

PIZZA GAUCHA **\$ 13.99**
Lomo a la plancha, mozzarella, tomate fresco, aceitunas verdes, cilantro y chimichurri de la casa.

 **NACHO PIZZA** **\$ 13.99**
Delicioso Pulled pork de la casa, queso mozzarella, elote amarillo, aguacate, frijol negro, queso cheddar, palitos crocantes, chipotle, cebolla, chile verde, pico de gallo, salsa jalapeña y cilantro.

 **SALMÓN Y AGUACATE** **\$ 13.99**
Salmón, queso mozzarella, aguacate, alcaparra y cebolla morada curtida, limón y sal.

 **7 MARES** **\$ 14.99**
Camarones, calamar a la plancha con ajo, aceite de oliva, cilantro, queso mozzarella y cebolla morada curtida.
Recomendación del chef: Agrega limón sobre tu pizza.

**Pizza
7 Mares**



LOS INIGUALABLES PANINIS

Recetas Clásicas



EL DELICIOSO CROQUE MONSIEUR

\$ 10.99

Baguette gratinado con nuestra mezcla de quesos, pollo en pesto de hongos, jamón homeado, mix de hongos frescos y nuestra bechamel de vino blanco.

Recomendación del chef: Pan Brioche Sandwich de la casa.

LA MADAMME CROQUE

\$ 11.99

Pollo en pesto de hongos, hongos salteados, salsa bechamel de vino blanco, gratinado bajo nuestra mezcla de quesos, huevo poché y perejil.

Recomendación del chef: Pan Brioche Sandwich de la casa.

CIABATTA CAPRESSE AL ESTILO SUCREÉ

\$ 9.99

Ciabatta con pesto de la casa, tomate de ensalada, aceituna negra, reducción balsámica y mozzarella fresco, acompañado de arúgula fresca.

Recomendación del chef: Pan Ciabatta

CLUB PANINI

\$ 10.99

Pollo a la plancha, huevo estrellado, jamón, tomate, aguacate y mix de lechugas con aderezo ranch.

Recomendación del chef: Pan Romero-Parmesano



EL BLT AGUACATE

\$ 9.99

Aguacate, tomate en lascas, crocante tocino, lechuga y nuestro aderezo de la casa.

Recomendación del chef: Pan Brioche Sandwich de la casa.

La Madame
Croque



*Precios no incluyen 10% de Propina.

LOS INIGUALABLES PANINIS

Recetas originales de Sucree



POLLO EN PESTO

\$ 10.99

Pollo al pesto, albahaca fresca, aceitunas negras, tomate, queso mozzarella gratinado, reducción balsámica y por supuesto nuestro pesto de la casa.

Recomendación del chef: Pan Romero-Parmesano

EL GAUCHO

\$ 10.99

Lomo de res montado sobre rodajas de tomate, cebolla salteada, aceituna verde, gratinado de queso mozzarella y chimichurri de la casa.

Recomendación del chef: Pan Brioche Bollo.



EL STEAK SANDWICH

\$ 10.99

Steak a la plancha, pepino, rábano curtido aguacate, cebolla morada curtida, queso bocconcini y nuestro aderezo especial de la casa.

Recomendación del chef: Pan Sandwich



PULLED PORK TAMARINDO MELT

\$ 10.99

Pulled Pork de la casa, cebolla caramelizada, queso mozzarella, queso cheddar, salsa habanero - chocolate & tamarindo y nuestro coleslaw de la casa.

Recomendación del chef: Pan Brioche Bollo.



PHILLY STEAK

\$ 10.99

Deliciosa combinación de lomo de aguja con chile morrón salteado, hongo champiñón, queso cheddar, queso mozzarella, cebolla salteada y aderezo especial de la casa.

Recomendación del chef: Pan Brioche Bollo.



EL CHIPOTLE

\$ 10.99

Pollo en aderezo chipotle miel, mezcla de lechuga, queso mozzarella, aguacate, elote amarillo, tomate, cebolla caramelizada y nuestra cremosa salsa chipotle.

Recomendación del chef: Pan Romero-Parmesano.



Steak Sandwich