Menú arrossos (mínim 2 persones)

Amanida de temporada

A triar per cada dos comensals:

- **Croquetes casolanes de rostit o croquetes de gorgonzola, nous i mel**
- **Calamars a l'andalusa amb formatge feta i ruca**
- **Bunyols de bacallà amb romesco**

A triar entre:

- **Arròs de muntanya**
- **Arròs de marisc**
- **Arròs negre**
- **Fideuà de la casa**

Inclou pa blanc i de llavors

37,50 € / per

Menú grups (A) (mínim 6 persones)

Per compartir:

- **Croquetes casolanes de rostit o croquetes de gorgonzola, nous i mel**
- **Calamars a l'andalusa amb formatge feta i ruca**
- **Porros confitats amb crema Idiazabal**
- **Gyozas de llagostí amb curry thai**
- **Brioix de Cochinita pibil**
- **Croissant de cua de vedella**
- **Caneló de pollastre ecològic**

Inclou tres aigües de 0,5l i pa blanc / de llavors

35,00 € / per

Menú grups (B) (mínim 6 persones)

Per compartir:

- **Calamars a l'andalusa amb formatge feta i ruca**
- **Gyozas de llagostí amb curry thai**
- **Porros confitats amb crema Idiazabal**
- **Xatonada de bacallà curat**
- **Ous trencats amb espatlla ibèrica**

A triar entre:

- **Suquet de rap amb cloïsses i musclos**
- **Timbal de xai desossat**
- **Costellam de vedella**

Inclou tres aigües de 0,5l i pa blanc / de llavors

45,00 € / per

Els menús han de ser a taula completa

Un plat a taula, menjar de tota la vida. Cuina de mercat amb creativitat i respecte per la tradició!

Apostem pel producte fresc, de temporada i de proximitat, per fer-te sentir com a casa amb tapes i platets de cuina mediterrània per gaudir del menjar, el beure i la bona companyia.

Avís a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies.
Consulteu amb el nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix. *Reglament (UE) núm. 1169/2011*

Plats per sorprendre

Croquetes casolanes de rostit amb pernil d'ànec — **2,70** € / u
Croquetes tradicionals de rostit amb pernil d'ànec. Meloses per dins, cruixents per fora, sabor autèntic de sempre.

Croquetes de gorgonzola, nous i mel — **2,70** € / u
Croquetes cremoses amb un toc intens del gorgonzola, el cruixent de les nous i un lleuger fil de mel. Contrast de sabors.

Les braves del Kuit — **7,00** €
Patates braves amb la nostra salsa casolana i allioli suau. Un plat clàssic amb caràcter propi.

Gyozas de llagostí amb curry thai (4 UNITATS) — **10,00** €
Gyozas farcides de llagostí amb el toc picant de la salsa de curry thai. Una fusió equilibrada entre cuina asiàtica i mediterrània.

Bunyols de bacallà amb romesco (6 UNITATS) — **10,50** €
Bunyols lleugers i esponjosos de bacallà, amb sabor intens i acompanyats de salsa romesco suau.

Pa bao de pollastre amb ras el hanout (2 UNITATS) — **12,00** €
Pa bao farcit de pollastre al forn especiat amb ras el hanout, maionesa de mostassa antiga i compota de poma. Un toc especiat i dolç.

Calamars a l'andalusa amb formatge feta i ruca — **12,00** €
Calamars a l'andalusa amb un fi i cruixent arrebossat, formatge feta, ruca i maionesa de soja i llima. Frescor i textura.

Brioix de Cochinita pibil (2 UNITATS) — **13,00** €
Pa de brioix farcit de Cochinita pibil, maionesa de coriandre, guacamole i ceba encurtida. Sabor profund i suau.

Croissant de cua de vedella (2 UNITATS) — **13,90** €
Croissant cruixent farcit de melós de cua de vedella, brots verds i chutney de pebrot vermell. Un mos sorprenent.

Porros confitats amb crema Idiazabal — **14,00** €
Porros confitats amb crema suau d'Idiazabal, acompanyats de cansalada i fruits secs. Contrast de textures i gust intens.

Albergínia rostida amb sobrassada de Mallorca — **14,50** €
Albergínia rostida amb sobrassada, festuc torrat i iogurt especiat amb harissa. Un contrast de sabors mediterranis i especiats.

Caneló de pollastre ecològic (2 UNITATS) — **14,90** €
Caneló de pollastre ecològic acompanyat amb salsa trufada i encenalls de parmesà. Tradició amb elegància.

Xatonada — **15,00** €
Amanida de bacallà curat a casa, anxoves, olives negres d'Aragó i escarola, acompanyada de salsa xató. Un clàssic català amb caràcter.

Cassoleta d'ou a baixa temperatura — **16,00** €
Ou a baixa temperatura amb bolets de temporada, foie fresc a la planxa, ceba caramel·litzada i parmentier de patata. Cremós i intens.

Amanida de guatlla en escabetx — **16,00** €
Amanida de guatlla en escabetx de vi ranci i vinagre de Xerès, verdures en escabetx, brots verds, escarola, avellana torrada i compota de poma. Tradició i contrast.

Ous trencats amb espatlla ibèrica — **16,50** €
Ous trencats amb encenalls d'espatlla ibèrica i patata confitada. Un plat saborós i reconfortant.

Tataki de salmó amb alga wakame — **17,50** €
Tataki de salmó sobre alga wakame, amb emulsió de la seva marinada i iogurt amb anet. Fresc, suau i equilibrat.

Arrossos i fideus del xef

Arròs de muntanya (Mínim 2 persones) — **21,90** € / per
Arròs amb conill, pollastre, costella de porc i botifarra.

Arròs de marisc (Mínim 2 persones) — **23,90** € / per
Arròs amb sofregit de sípia, llagostí i cloïsses.

Arròs negre (Mínim 2 persones) — **23,90** € / per
Arròs negre amb sofregit de sípia, musclos, cloïsses i allioli

Fideuà de la casa (Mínim 2 persones) — **23,90** € / per
Fideus amb sofregit de sípia, llagostí i cloïsses.

Els nostres peixos

Mero pinto amb puré de moniato — **19,50** €
Mero pinto acompanyat d'un suau puré de moniato i refregit d'alls. Un plat saborós i amb un toc tradicional.

Suquet de rap amb cloïsses i musclos — **21,50** €
Rap fresc amb sofregit tradicional acompanyat de cloïses i musclos. Sabor mariner amb intensitat i contrast.

Turbot al forn — **25,00** €
Turbot al forn sobre puré de céleri, patates i oli cítric. Aroma i textura suau.

Amants de la carn

Costellam de vedella — **18,00** €
Costellam de vedella desossat cuinat lentament, amb puré de poma i gingebre. Contrast dolç i especiat.

Timbal de xai desossat — **19,50** €
Timbal de xai desossat amb cremós de pastanaga i ceba perla caramel·litzada.

Filet de vedella amb salsa d'Oporto — **24,00** €
Filet de vedella amb salsa d'Oporto, foie a la planxa i verduretes saltades. Contrast de sabor intens i elegant.

Espatlla de garrinet cruixent — **28,00** €
Espatlla de garrinet cuinada a baixa temperatura, amb patates a la sal. Tendre per dins, cruixent per fora.

Postres de la casa

Bunyols de xocolata — **7,00** €
Bunyols de xocolata tendres i esponjosos, amb gelat de canyella. Un final dolç i irresistible.

Milfulls de xocolata, taronja i almívar de menta — **7,00** €
Milfulls cruixent de xocolata amb el toc fresc de la taronja i un delicat almívar de menta. Contrast de textures i aromes.

Torrada de Santa Teresa amb gelat de xocolata blanca — **7,00** €
Torrada cruixent amb un cor melós, acompanyada de gelat cremós de xocolata blanca. Clàssic reinventat.

Crepe Suzette amb gelat de vainilla — **7,00** €
Crepe amb salsa Suzette de mantega, sucre, suc de taronja i Cointreau, acompanyada de gelat de vainilla. Un clàssic francès.

Variat de fruita fresca — **7,90** €
Selecció de fruita fresca de temporada. Un final lleuger i fresc.

Coulant d'avellana amb gelat de caramel salat (15 MIN.) — **8,50** €
Coulant d'avellana amb cor fos d'avellana calent, acompanyat de gelat artesà de caramel salat. Intens, càlid i irresistible.

Ració de pa de coca de vidre amb tomàquet i oli AOVE: **3,20 €** | Ració de pa blanc i de llavors: **1,50 €** | Suplement tupper: **0,50 €**