Menú arroces (mínimo 2 personas)

Ensalada de temporada

37,50 € / per

A elegir por cada dos comensales:

- **Croquetas caseras de rustido o croquetas de gorgonzola, nueces y miel**
- **Calamares a la andaluza con queso feta y rúcula**
- **Buñuelos de bacalao con romesco**

A elegir entre:

- **Arroz de montaña**
- **Arroz de marisco**
- **Arroz negro**
- **Fideuá de la casa**

Incluye pan blanco y de semillas

Menú grupos (A) (mínimo 6 personas)

35,00 € / per

Para compartir:

- **Croquetas caseras de rustido o croquetas de gorgonzola, nueces y miel**
- **Calamares a la andaluza con queso feta y rúcula**
- **Gyozas de langostino con curry thai**
- **Puerros confitados con crema Idiazabal**
- **Brioche de Cochinita pibil**
- **Croissant de rabo de ternera**
- **Canelón de pollo ecológico**

Incluye tres aguas de 0,5l y pan blanco / de semillas

Menú grupos (B) (mínimo 6 personas)

45,00 € / per

Para compartir:

- **Calamares a la andaluza con queso feta y rúcula**
- **Gyozas de langostino con curry thai**
- **Puerros confitados con crema Idiazabal**
- **Xatonada con bacalao curado**
- **Huevos rotos con paletilla ibérica**

A elegir entre:

- **Suquet de rape con almejas y mejillones**
- **Timbal de cordero deshuesado**
- **Costillar de ternera**

Incluye tres aguas de 0,5l y pan blanco / de semillas

Los menús tienen que ser a mesa completa

Un plato en la mesa, comida de toda la vida. ¡Cocina de mercado con creatividad y respeto por la tradición!

Apostamos por el producto fresco, de temporada y de proximidad, para hacerte sentir como en casa con tapas y platillos de cocina mediterránea para disfrutar de la comida, el beber y la buena compañía.

Aviso a las personas con alergias o intolerancias.
Consulte a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece. *Reglament (UE) núm. 1169/2011*

Platos para sorprender

Croquetas caseras de rustido con jamón de pato — **2,70** € / u
Croquetas tradicionales de rustido con jamón de pato. Melosas por dentro, crujientes por fuera, sabor auténtico de siempre.

Croquetas de gorgonzola, nueces y miel — **2,70** € / u
Croquetas cremosas con un toque intenso de gorgonzola, el crujiente de las nueces y un ligero hilo de miel. Contraste de sabores.

Las bravas del Kuit — **7,00** €
Patatas bravas con nuestra salsa casera y alioli suave. Un plato clásico con carácter propio.

Gyozas de langostino con curry thai (4 UNIDADES) — **10,00** €
Gyozas rellenas de langostino con el toque picante de la salsa de curry thai. Una fusión equilibrada entre cocina asiática y mediterránea.

Buñuelos de bacalao con romesco (6 UNIDADES) — **10,50** €
Buñuelos ligeros y esponjosos de bacalao, con sabor intenso y acompañados de salsa romesco suave.

Pan bao de pollo con ras el hanout (2 UNITATS) — **12,00** €
Pan bao relleno de pollo al horno con ras el hanout, mayonesa de mostaza antigua y compota de manzana. Un toque especiado y dulce.

Calamares a la andaluza con queso feta y rúcula — **12,00** €
Calamares a la andaluza con un fino y crujiente rebozado, queso feta, rúcula y mayonesa de soja y lima. Frescura y textura.

Brioche de cochinita pibil (2 UNIDADES) — **13,00** €
Pan de brioche relleno de cochinita pibil, mayonesa de cilantro, guacamole y cebolla encurtida. Sabor profundo y suave.

Croissant de rabo de ternera (2 UNIDADES) — **13,90** €
Croissant crujiente relleno de rabo de ternera meloso, brotes verdes y chutney de pimiento rojo. Un bocado sorprendente.

Puerros confitados con crema Idiazabal — **14,00** €
Puerros confitados con crema suave de Idiazabal, acompañados de panceta y frutos secos. Contraste de texturas y sabor intenso.

Berenjena asada con sobrasada de Mallorca — **14,50** €
Berenjena asada con sobrasada, pistacho tostado y yogur especiado con harissa. Un contraste de sabores mediterráneos y especiados.

Canelón de pollo ecológico (2 UNIDADES) — **14,90** €
Canelón de pollo ecológico acompañado con salsa trufada y lascas de parmesano. Tradición con elegancia.

Xatonada — **15,00** €
Ensalada de bacalao curado en casa, anchoas, aceitunas negras de Aragón y escarola, con salsa xató. Un clásico catalán con carácter.

Cazuelita de huevo a baja temperatura — **16,00** €
Huevo a baja temperatura, setas de temporada, foie fresco a la plancha, cebolla caramelizada y parmentier de patata. Cremoso e intenso.

Ensalada de codorniz en escabeche — **16,00** €
Ensalada de codorniz en escabeche de vino rancio y vinagre de Jerez, con sus verduras, brotes verdes, escarola, avellana tostada y compota de manzana. Tradición y contraste.

Huevos rotos con paletilla ibérica — **16,50** €
Huevos rotos con virutas de paletilla ibérica y patata confitada. Un plato sabroso y reconfortante.

Tataki de salmón con alga wakame — **17,50** €
Tataki de salmón sobre alga wakame, con emulsión de su marinada y yogur con eneldo. Fresco, suave y equilibrado.

Arroces y fideos del chef

Arroz de montaña (Mínimo 2 personas) — **21,90** € / per
Arroz con conejo, pollo, costilla de cerdo y butifarra..

Arroz de marisco (Mínimo 2 personas) — **23,90** € / per
Arroz con sofrito de sepia, langostino y almejas.

Arroz negro (Mínimo 2 personas) — **23,90** € / per
Arroz negro con sofrito de sepia, mejillones, almejas y alioli

Fideuá de la casa (Mínimo 2 personas) — **23,90** € / per
Fideos con sofrito de sepia, langostino y almejas.

Nuestros pescados

Mero pinto con puré de boniato — **19,50** €
Mero pinto acompañado de un suave puré de boniato y refrito de ajos. Un plato sabroso y con un toque tradicional.

Suquet de rape con almejas y mejillones — **21,50** €
Rape fresco con sofrito tradicional acompañado de almejas y mejillones. Sabor marinero con intensidad y contraste.

Rodaballo al horno — **25,00** €
Rodaballo al horno sobre puré de céleri, patatas y aceite cítrico. Aroma y textura.

Amantes de la carne

Costillar de ternera — **18,00** €
Costillar de ternera deshuesado cocinado lentamente, con puré de manzana y jengibre. Contraste dulce y especiado.

Timbal de cordero deshuesado — **19,50** €
Timbal de cordero deshuesado con cremoso de zanahoria y cebolla perla caramelizada.

Filete de ternera con salsa de Oporto — **24,00** €
Filete de ternera con salsa de Oporto, foie a la plancha y verduritas salteadas. Contraste de sabor intenso y elegante.

Paletilla de cochinillo crujiente — **28,00** €
Paletilla de cochinillo cocinada a baja temperatura, con patatas a la sal. Tierno por dentro, crujiente por fuera.

Postres de la casa

Buñuelos de chocolate — **7,00** €
Buñuelos de chocolate tiernos y esponjosos, con helado de canela. Un final dulce e irresistible.

Milhojas de chocolate, naranja y menta — **7,00** €
Milhojas crujiente de chocolate con el toque fresco de la naranja y un delicado almíbar de menta. Contraste de texturas y aromas.

Torrija con helado de chocolate blanco — **7,00** €
Torrija crujiente con un corazón meloso, acompañada de un cremoso helado de chocolate blanco. Clásico reinventado.

Crepe Suzette con helado de vainilla — **7,00** €
Crepe con salsa Suzette de mantequilla, azúcar, zumo de naranja y Cointreau, acompañada de helado de vainilla. Un clásico francés.

Variado de fruta fresca — **7,90** €
Selección de fruta fresca de temporada. Un final ligero y fresco.

Coulant de avellana con helado de caramelo salado (15 MIN.) — **8,50** €
Coulant de avellana con el corazón fundido de avellana caliente, acompañado de helado artesano de caramelo salado. Intenso i cálido.

Ración de pan de coca de vidrio con tomate y aceite AOVE: **3,20 €** | Ración de pan blanco y de semilla: **1,50 €** | Suplemento tupper: **0,50 €**