

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.

Platos para sorprender

Ensalada de salmón curado Ensalada fresca de salmón curado, espuma suave de espárragos y queso de cabra, brotes verdes, pepino, aguacate, naranja y pistachos. Equilibrada y aromática	16,90 €
Croquetas caseras de rustido con jamón de pato Croquetas tradicionales de rustido con jamón de pato. Melosas por dentro, crujientes por fuera, sabor auténtico de siempre.	2,70 € / u
Croquetas de gorgonzola, nueces y miel Croquetas cremosas con un toque intenso de gorgonzola, el crujiente de las nueces y un ligero hilo de miel. Contraste de sabores.	2,70 € / u
Gyozas de langostino con curry thai (4 UNIDADES) Gyozas rellenas de langostino con el toque picante de la salsa de curry thai. Una fusión equilibrada entre cocina asiática y mediterránea.	10,00 €
Pan bao de ossobuco (2 UNIDADES) Pan bao relleno de ossobuco cocinado a baja temperatura, con cebolla encurtida y mayonesa de hoisin. Intenso y meloso.	11,80 €
Croissant de rabo de ternera (2 UNIDADES) Croissant crujiente relleno de rabo de ternera meloso, brotes verdes y chutney de pimienta roja. Un bocado sorprendente.	13,90 €
Brioche de carrillera de cerdo con mayonesa de mostaza (2 UNIDADES) Pan de brioche relleno de carrillera de cerdo, mayonesa de mostaza antigua, cebolla caramelizada y pepinillos. Sabor profundo.	12,50 €
Canelón de pollo ecológico (2 UNIDADES) Canelón de pollo ecológico acompañado con salsa trufada y lascas de parmesano. Tradición con elegancia.	14,90 €
Las bravas del Kuit Patatas bravas con nuestra salsa casera y alioli suave. Un plato clásico con carácter propio.	7,00 €
Buñuelos de bacalao con romesco (6 UNIDADES) Buñuelos ligeros y esponjosos de bacalao, con sabor intenso y acompañados de salsa romesco suave.	10,50 €
Calamares a la andaluza con queso feta y rúcula Calamares a la andaluza con un fino y crujiente rebozado, queso feta, rúcula y mayonesa de soja y lima. Frescura y textura.	12,00 €
Ravioli de meloso de ternera Pasta fresca rellena de meloso de ternera, con salsa de Oporto y láminas de parmesano. Intensidad y elegancia.	13,90 €
Huevos rotos con paletilla ibérica Huevos rotos con virutas de paletilla ibérica y patata confitada. Un plato sabroso y reconfortante.	16,50 €
Ensalada al “cop de puny” Ensalada tradicional con tomate, bonito y cebolla. Sencilla, fresca y llena de sabor.	14,90 €
Puerros confitados con crema Idiazabal Puerros confitados con crema suave de Idiazabal, acompañados de panceta y frutos secos. Contraste de texturas y sabor intenso.	14,00 €

Arroces y fideos del chef

Arroz de montaña (Mínimo 2 personas) Arroz con conejo, pollo, costilla de cerdo y butifarra..	21,90 € / per
Arroz de marisco (Mínimo 2 personas) Arroz con sofrito de sepia, langostino y almejas.	23,90 € / per
Arroz negro (Mínimo 2 personas) Arroz negro con sofrito de sepia, mejillones, almejas y alioli	23,90 € / per
Fideuá de la casa (Mínimo 2 personas) Fideos con sofrito de sepia, langostino y almejas.	23,90 € / per

Nuestros pescados

Corvina con salsa verde Corvina con salsa verde y espárragos verdes. Fineza y equilibrio.	19,50 €
Suquet de rape con almejas y mejillones Rape fresco con sofrito tradicional acompañado de almejas y mejillones. Sabor marinero con intensidad y contraste.	21,50 €
Rodaballo al horno Rodaballo sobre puré de apio, patatas y aceite cítrico. Aroma y textura.	25,00 €

Amantes de la carne

Costillar de ternera Costillar de ternera deshuesado cocinado lentamente, con puré de manzana y jengibre. Contraste dulce y especiado.	18,00 €
Timbal de cordero deshuesado Timbal de cordero deshuesado con parmentier de patata y cebolla perla caramelizada.	19,50 €
Filete de ternera con salsa de Oporto Filete de ternera con salsa de Oporto, foie a la plancha y verduritas salteadas. Contraste de sabor intenso y elegante.	24,00 €
Paletilla de cochinillo crujiente Paletilla de cochinillo cocinada a baja temperatura, con patatas a la sal. Tierno por dentro, crujiente por fuera.	28,00 €

Postres de la casa

Buñuelos de chocolate Rellenos de chocolate caliente, con helado de canela.	7,00 €
Milhojas de yogur y fresas del Maresme al PX Fresco, dulce y con un ligero toque licoroso de Pedro Ximénez.	7,00 €
Torrija con helado de chocolate blanco Clásico reinventado. Exterior crujiente, corazón meloso y frío cremoso.	7,00 €
Tarta de queso de cabra Acompañada de toffee y helado de vainilla. Para terminar con carácter.	8,00 €
Coulant de avellana con helado de caramelo salado (15 MIN.) Corazón fundido de avellana caliente con de helado artesano.	8,50 €
Variado de fruta fresca Color, frescura y dulzor natural. Ideal para terminar ligero.	7,90 €