

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.

Plats per sorprendre

Amanida de salmó curat Amanida fresca de salmó curat, escuma suau d'espàrrecs i formatge de cabra, brots verds, cogombre, alvocat, taronja i festucs. Equilibrada i aromàtica	16,90 €
Croquetes casolanes de rostit amb pernil d'ànec Croquetes tradicionals de rostit amb pernil d'ànec. Meloses per dins, cruixents per fora, sabor autèntic de sempre.	2,70 € / u
Croquetes de gorgonzola, nous i mel Croquetes cremoses amb un toc intens del gorgonzola, el cruixent de les nous i un lleuger fil de mel. Contrast de sabors.	2,70 € / u
Gyozas de llagostí amb curry thai (4 UNITATS) Gyozas farcides de llagostí amb el toc picant de la salsa de curry thai. Una fusió equilibrada entre cuina asiàtica i mediterrània.	10,00 €
Pa bao d'ossobuco (2 UNITATS) Pa bao farcit d'ossobuco cuinat a baixa temperatura, amb ceba encurtida i maionesa de hoisin. Intens i melós.	11,80 €
Croissant de cua de vedella (2 UNITATS) Croissant cruixent farcit de melós de cua de vedella, brots verds i chutney de pebrot vermell. Un mos sorprenent.	13,90 €
Brioix de galta de porc amb maionesa de mostassa (2 UNITATS) Pa de brioix farcit de galta de porc, maionesa de mostassa antiga, ceba caramel·litzada i cogombrets. Sabor profund i suau.	12,50 €
Caneló de pollastre ecològic (2 UNITATS) Caneló de pollastre ecològic acompanyat amb salsa trufada i encenalls de parmesà. Tradició amb elegància.	14,90 €
Les braves del Kuit Patates braves amb la nostra salsa casolana i allioli suau. Un plat clàssic amb caràcter propi.	7,00 €
Bunyols de bacallà amb romesco (6 UNITATS) Bunyols lleugers i esponjosos de bacallà, amb sabor intens i acompanyats de salsa romesco suau.	10,50 €
Calamars a l'andalusa amb formatge feta i ruca Calamars a l'andalusa amb un fi i cruixent arrebossat, formatge feta, ruca i maionesa de soja i llima. Frescor i textura.	12,00 €
Ravioli de melós de vedella Pasta fresca farcida de melós de vedella, amb salsa d'Oporto i làmines de parmesà. Intensitat i elegància.	13,90 €
Ous trencats amb espatlla ibèrica Ous trencats amb encenalls d'espàtlla ibèrica i patata confitada. Un plat saborós i reconfortant.	16,50 €
Amanida al cop de puny Amanida tradicional amb tomàquet, bonítol i ceba. Senzilla, fresca i plena de sabor.	14,90 €
Porros confitats amb crema Idiazabal Porros confitats amb crema suau d'Idiazabal, acompanyats de cansalada i fruits secs. Contrast de textures i gust intens.	14,00 €

Arrossos i fideus del xef

Arròs de muntanya (Mínim 2 persones) Arròs amb conill, pollastre, costella de porc i botifarra.	21,90 € / per
Arròs de marisc (Mínim 2 persones) Arròs amb sofregit de sípia, llagostí i cloïsses.	23,90 € / per
Arròs negre (Mínim 2 persones) Arròs negre amb sofregit de sípia, musclos, cloïsses i allioli	23,90 € / per
Fideuà de la casa (Mínim 2 persones) Fideus amb sofregit de sípia, llagostí i cloïsses.	23,90 € / per

Els nostres peixos

Corbina amb salsa verda Corbina amb salsa verda i espàrrecs verds. Finesa i equilibri.	19,50 €
Suquet de rap amb cloïsses i musclos Rap fresc amb sofregit tradicional acompanyat de cloïses i musclos. Sabor mariner amb intensitat i contrast.	21,50 €
Turbot al forn Turbot sobre puré Celery, patates i oli cítric. Aroma i textura suau.	25,00 €

Amants de la carn

Costellam de vedella Costellam de vedella desossat cuinat lentament, amb puré de poma i gingebre. Contrast dolç i especiat.	18,00 €
Timbal de xai desossat Timbal de xai desossat amb parmentier de patata i ceba perla caramel·litzada.	19,50 €
Filet de vedella amb salsa d'Oporto Filet de vedella amb salsa d'Oporto, foie a la planxa i verduretes saltades. Contrast de sabor intens i elegant.	24,00 €
Espatlla de garrinet cruixent Espatlla de garrinet cuinada a baixa temperatura, amb patates a la sal. Tendre per dins, cruixent per fora.	28,00 €

Postres de la casa

Bunyols de xocolata Farçits de xocolata calenta, amb gelat de canyella.	7,00 €
Milfulls de iogurt i maduixes del Maresme al PX Fresc, dolç i amb un lleu toc licorós de Pedro Ximénez.	7,00 €
Torrada de Santa Teresa amb gelat de xocolata blanca Clàssic reinventat. Exterior cruixent, cor melós i fred cremós.	7,00 €
Pastís de formatge de cabra Acompanyat de toffee i gelat de vainilla Per acabar amb caràcter.	8,00 €
Coulant d'avellana amb gelat de caramel salat (15 MIN.) Cor fos d'avellana calent, acompanyat de gelat artesà.	8,50 €
Variat de fruita fresca Color, frescor i dolçor natural. Ideal per acabar lleuger.	7,90 €