

Menú Take Away

Plats per sorprendre

Croquetes casolanes de rostit amb pernil d'ànec Meloses per dins, cruixents per fora. Recepta de tota la vida.	2,70 € / u
Croquetes de gorgonzola, nous i mel Una creació especial. Croquetes amb la potència del gorgonzola, el toc de les nous, un fil de mel.	2,70 € / u
Gyozas de llagostí amb suquet thai (4 UNITATS) Fusió asiàtica i mediterrània en un plat ple d'aromes i sabor.	10,50 €
Pa bao de costella de porc (2 UNITATS) Pa de bao farcit de costella de porc cuinada a baixa temperatura, amb verdures encurtides, maionesa de hoisin i kimchi. Tendre, cruixent i especiat.	12,80 €
Croissant de cua de bou (2 UNITATS) Farçit amb melós de cua de bou, brots verds i chutney de pebrot vermell. Un mos sorprenent.	13,50 €
Brioix de botifarra amb mostassa antiga, ceba encurtida i allioli (2 UNITATS) Pa brioix farcit de botifarra, l'acidesa de la mostassa i la dolçor de la ceba acompanyat d'allioli.	13,50 €
Làmina de brioix amb anxova de Santoña (2 UNITATS) Amb mantega aromatitzada amb llimona i farigola. Delicat i salí.	9,90 €
Caneló de pollastre ecològic (2 UNITATS) Amb salsa trufada i encenalls de parmesà. Tradició amb elegància.	14,50 €
Les braves del Kuit Amb la nostra salsa brava casolana i un suau allioli.	8,00 €
Bunyols de bacallà amb romesco (6 UNITATS) Textura lleugera, sabor intens. Acompanyats d'una salsa romesco suau.	10,50 €
Calamars a l'andalusa amb formatge feta i ruca Arrebossat fi i cruixent, formatge feta, ruca i maionesa de soja i llima.	12,50 €
Musclos a la marinera amb un toc de vermut negre Musclos cuinats amb el toc dolç i herbaci del vermut negre.	13,50 €
Ravioli de ceps amb mantega noisette, nous i salvia Pasta fresca farcida de ceps saltats amb mantega noisette, nous i salvia.	14,90 €
Cassola d'ou amb bolets de temporada en escabetx i foie a la planxa amb parmentier de patata Calent i intens. Cassola amb bolets de temporada, foie marcat i l'ou amb parmentier per lligar-ho tot.	15,90 €
Vieira de cansalada teriyaki i puré de moniato (2 UNITATS) Combinació d'èxit. La dolçor de la vieira i el moniato, trencada per la cansalada cruixent marinada amb salsa teriyaki.	15,50 €
Carpaccio de tomàquet rosa amb burrata catalana i pesto L'essència de la frescor. Carpaccio de tomàquet rosa de temporada, acompanyat de burrata catalana, ruca i pesto fresc.	14,90 €

Arrossos i fideus del xef (Fiança paella 15 €)

Arròs de muntanya (Mínim 2 persones) Amb conill, pollastre, costella de porc i botifarra. Aromes de bosc i cuina de foc lent.	22,90 € / per
Arròs de marisc (Mínim 2 persones) Amb sofregit de sípia, llagostí i cloïsses. Gust de mar intens i textura melosa.	24,90 € / per
Fideuà de la casa (Mínim 2 persones) Amb sofregit de sípia, llagostí i cloïsses. Essència del Mediterrani i suavitat al paladar.	24,90 € / per

Els nostres peixos

Llobarro d'estero Amb refregit d'all, espàrrecs verds i crema suau de carbassó. Finesa i equilibri.	19,90 €
Suquet de rap amb patates a la sal Rap fresc amb sofregit tradicional i patates a la sal. Sabor mariner amb intensitat i contrast.	21,00 €
Turbot al forn Sobre llit de patata panadera, ceba dolça i herbes mediterrànies. Aromes suaus i textura melosa.	23,90 €

Amants de la carn

Costellam de vedella Cuinat lentament, amb puré de poma i gingebre. Contrast dolç i especiat.	19,00 €
Timbal de xai desossat Amb parmentier de patata. Sabor profund i textura suau.	20,50 €
Filet de vedella amb salsa d'Oporto Amb foie a la planxa i verdures saltades. Intensitat i melositat.	22,90 €
Espatlla de garrinet cruixent A baixa temperatura, amb patates a la sal. Tendre per dins, cruixent per fora.	25,90 €

Menú arrossos (Mínim 2 persones) (Fiança paella 15 €)

Amanida de temporada	36,00 € / per
A triar entre: • 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 • Fideuà de la casa	
Inclou pa blanc i de llavors	