



El Restaurant **CUIT** és un espai per socialitzar i interactuar. L'estil de **Miquel Calent** es basa en una cuina artesanal i de temporada, inspirada en la tradició gastronòmica mallorquina amb influència mediterrània, reformulada en les noves tendències, cercant els millors productes que ens ofereix la nostra terra a cada estació de l'any. Cuina orgànica i sostenible que recupera antigues receptes de l'illa.

El Restaurante **CUIT** es un espacio para socializar e interactuar. El estilo de **Miquel Calent** se basa en una cocina artesanal y de temporada, inspirada en la tradición gastronómica mallorquina, con influencia mediterránea, reformulada en las nuevas tendencias buscando los mejores productos que nos brinda nuestra tierra en cada estación del año. Cocina orgánica y sostenible que recupera antiguas recetas de la Isla.

The **CUIT** Restaurant is a place to socialize and interact. The menu is based on an artisan and seasonal cuisine, inspired by the Mallorcan gastronomic tradition, very Mediterranean and reformulated with new trends looking for the best seasonal products that the island can offer. Organic, sustainable cuisine that recovers and gives life to old traditional recipes of the island.

**Die** CUIT Restaurant ist ein Raum für Geselligkeit und die Interaktion. **Miquel Calent** Stil basiert auf einem Handwerk und saisonale Küche, die von der mallorquinischen gastronomische Tradition inspiriert, mit mediterranem Einfluss auf neue trends umformuliert suchen die besten Produkte, die uns unser Land geben in jeder Jahreszeit. Organische und nachhaltige Küche, die nach alten Rezepten der Insel erholt.

Amanida de tomàtiga, pasta de formatge, olives negres i oli de pebre verd	13.00€
Amanida de vedella confitada, poma, avellanes i herbes	13.00€
Daus de bacallà arrebossat amb salsa de sobrassada i mel	13.00€
Patates de pobre amb vermell d'ou i tòfona negra	13.00€
Moixó fregit, emulsió de fonoll i pinya marinada	13.00€
Frit mallorquí de pollastre de camp a l'estil de Madò Antònia	11.00€
Fideus de xeixa saltejats amb verdura, ou i pipes	11.00€
Foie marinat amb sobrassada, confitura de nap amb cirera i aire de canyella	16.00€
Croquetes casolanes de carn rostida	10.00€
Tàrtar de negret, sopes cruixents, tap de quartí i aire de llimona	20.00€
Pop arrebossat, arròs negre i maionesa especiada de plàtan	20.00€
Corbina torrada, blat, verdura, ametlles i salsa de vermut	20.00€
Llom de bacallà confitat, pinyonet melós i el seu brou	20.00€
Entrecot de vedella mallorquina de gra, cuscussó salat i salsa de tòfona	20.00€
Raols de vedella, salsa de rostit i picada mallorquina	20.00€
Galta de porc confitada, guisat d'enciam i el seu cruixent	20.00€
Espatlla de xot mallorquí rostida, ciurons i aire de romani	20.00€

Arròs caldoset de sípia, pop i bacallà (mínim dues persones)	15.00€
Arròs sec de porc mallorquí i pollastre de camp (mínim dues persones)	15.00€
Arròs sec de verdures de temporada (mínim dues persones)	15.00€
Arròs melós de la Padrina Calenta (mínim dues persones)	15.00€

## POSTRES

Crema especiada, coca de palo, sorbet de cirera i terra de crespell	8.00€
Coca de formatge, prunes i gelat de llorer i gingebre	8.00€
Coca, gelat, cremós, cruixent, aire, caramel... de xocolata	8.00€
Sopa freda de síndria, crostons dolços i el seu sorbet especiat	8.00€
Gelats casolans de CUIT	5.00€

## VINS DOLÇOS

Copa Pedro Ximénez	5.50€
Copa Moscatel V Gandia	4.00€
Copa Sauternes	6.50€
Copa Oporto Noval	5.50€
Copa Tokaji	7.70€

Ensalada de tomate, pasta de queso, aceitunas negras y aceite de pimiento verde	13.00€
Ensalada de ternera confitada, manzana, avellanas y hierbas	13.00€
Dados de bacalao rebozado con salsa de sobrasada y miel	13.00€
Patatas de pobre con yema de huevo y trufa negra	13.00€
Pescadito frito, emulsión de hinojo y piña marinada	13.00€
Frito mallorquín de pollo campero al estilo de Madò Antònia	11.00€
Fideos de xeixa salteados con verdura huevo y pipas	11.00€
Foie marinado con sobrasada, confitura de nabo con cereza y aire de canela	16.00€
Croquetas caseras de carne asada	10.00€
Tártaro de negrito, sopas crujientes, tap de quarti y aire de limón	20.00€
Pulpo rebozado, arroz negro y mayonesa especiada de plátano	20.00€
Corvina a la plancha, trigo, verdura, almendras y salsa de vermut	20.00€
Lomo de bacalao confitado, piñoncito meloso y su caldo	20.00€
Entrecot de ternera mallorquina de grano, cuscussó salado y salsa de trufa	20.00€
Raolas de ternera, salsa de asado y picada mallorquina	20.00€
Carrillada de cerdo confitada, guiso de lechuga y su crujiente	20.00€
Paletilla de cordero mallorquín asada, garbanzos y aire de romero	20.00€

Arroz caldosillo de sepia, pulpo y bacalao (mínimo dos personas)	15.00€
Arroz seco de cerdo mallorquín y pollo campero (mínimo dos personas)	15.00€
Arroz seco de verduras de temporada (mínimo dos personas)	15.00€
Arroz meloso de la Padrina Calenta (mínimo dos personas)	15.00€

## POSTRES

Crema especiada, coca de palo, sorbete de cereza y tierra de crespell	8.00€
Pastel de queso, ciruelas y helado de laurel y jengibre	8.00€
Bizcocho, helado, cremoso, crujiente, aire, caramelo... de chocolate	8.00€
Sopa fría de sandía, tropezones dulces y su sorbete especiado	8.00€
Helados caseros de CUIT	5.00€

## VINOS DULCES

Copa Pedro Ximénez	5.50€
Copa Moscatel V Gandia	4.00€
Copa Sauternes	6.50€
Copo Oporto Noval	5.50€
Copa Tokaji	7.70€

Tomato salad, fresh cheese, black olives and oil of green pepper	13.00€
Cooked soft veal salad, apple, hazelnuts and herbs	13.00€
Crispy cod with sauce of sobrassada and honey	10.00€
Potatoes "poor man" with egg yolk and black truffles	13.00€
Fried fish, emulsion of fennel and marinated pineapple	13.00€
Majorcan Frit of outdoor chicken in the style of Madò Antònia	11.00€
Majorcan noodles with vegetables, egg and dry fruit	11.00€
Marinated foie with sobrassada, turnip with cherry jam and cinnamon air	16.00€
Roast meat homemade croquettes	10.00€
Carbonero fish tartar, crispy sopes, tap de quarti and lemon air	20.00€
Crispy octopus, black rice and spicy banana mayonnaise	20.00€
Bass with wheat, vegetables, almonds and vermouth sauce	20.00€
Cod loin with creamy puntalette and its soup	20.00€
Entrecote of Majorcan veal, salty cuscussó and truffle sauce	20.00€
Veal meat balls, gravy sauce and Majorcan herbs	20.00€
Pork cheek, lettuce and potato stew and its rinds	20.00€
Shoulder of Majorcan lamb roasted, chick-peas and rosemary air	20.00€

Soupy rice of squid, octopus and cod (minimum two people)	15.00€
Majorcan rice of pork and organic chicken (minimum two people)	15.00€
Majorcan season vegetables Rice (minimum two people)	15.00€
Padrina Calenta creamy rice (minimum two people)	15.00€

## DESSERT

Spicy cream, palo cake, cherry cherbet and crespell dust	8.00€
Cheese cake, plums and laurel and ginger ice cream	8.00€
Cake, ice cream, creamy, crispy, air, candy... of chocolate	8.00€
Cold soup of watermelon, crispy cake and its spicy sherbet	8.00€
CUIT homemade ice creams	5.00€

## SWEET WINE

Pedro Ximénez	5.50€
Moscatel V Gandia	4.00€
Sauternes	6.50€
Oporto Noval	5.50€
Tokaji	7.70€

Tomatensalat, Käsepastete, Schwarze Oliven und Öl mit Grüne Paprika	13.00 <sup>€</sup>
Salat mit Rind, bei Niedrigtemperatur gegart, Apfel, Haselnüsse und Kräuter	13.00 <sup>€</sup>
Ausgebackene Kabeljauwürfel mit Sauce aus Sobrassada und Honig	10.00 <sup>€</sup>
Kartoffeln "armer Mann" mit Eigelb und Trüffel	13.00 <sup>€</sup>
Ährenfisch gebacken, Fenchel Emulsion und gebeizte Ananas	13.00 <sup>€</sup>
Frito Mallorquí" aus Frailauf-Huhn nach Madò Antònia's Art	11.00 <sup>€</sup>
Nudeln aus Weichweizen mit Gemüse, Ei und Sonnenblumenkerne	11.00 <sup>€</sup>
Foie mit Sobrassada, Marmelade aus Rüben und Kirschen und ein Hauch aus Zimt	16.00 <sup>€</sup>
Hausgemachte Kroketten aus geschmortem Fleisch	10.00 <sup>€</sup>
Neget Tartar, Knusprige "Sopes", tap de quarti (mallorquinische Paprika) und ein Hauch aus Zitrone	20.00 <sup>€</sup>
Ausgebackene Krake, Schwarzer Reiz und mit Banane gewürzte Mayonaise	20.00 <sup>€</sup>
Gegrilltler Adlerfisch, Gemüse, Mandeln und eine Sauce aus "Vermut"	20.00 <sup>€</sup>
Kabeljaufilet bei Niedrigtemperatur gegart, cremige Nudeln in seiner Sauce	20.00 <sup>€</sup>
Entrecot, würziges Cuscussó und Trüffel Sauce	20.00 <sup>€</sup>
Rinder-Fleischklösschen, Bratsauce und knackiges Gemüse	20.00 <sup>€</sup>
Schweinsbäckchen bei Niedrigtemperatur gegart, Salateintopf mit Knuspriger Salat	20.00 <sup>€</sup>
Geschmorte Lammschulter, Kichererbsen und ein Hauch aus Rosmarien	20.00 <sup>€</sup>

Cremiger Reis mit Sepia, Krake und Kabeljau (min. 2 Personen)	15.00 <sup>€</sup>
Reisgericht aus Mallorquinischem Schwein und Freilauf Huhn (min. 2 Personen)	15.00 <sup>€</sup>
Reisgericht mit Gemüse der Saison ( mín 2 Personen)	15.00 <sup>€</sup>
Cremiger rice nach Oma Calenta's Art (min 2 Personen)	15.00 <sup>€</sup>

## NACHSPEISEN

Würzige Creme, Kuchen aus Palo, Kirschensorbete auf einem Grund aus Keksen	8.00 <sup>€</sup>
Käsekuchen, Pflaumen und Lorbeer-Ingwer Eis	8.00 <sup>€</sup>
Kuchen, Eis, Creme, Knuspriges, Luft, Karamel... aus Schokolade	8.00 <sup>€</sup>
Wassermelone Suppe, Croutons und würziges Sorbet	8.00 <sup>€</sup>
Hausgemachte CUIT Eissorten	5.00 <sup>€</sup>

## SÜßWEIN

Pedro Ximénez	5.50 <sup>€</sup>
Moscatel V Gandia	4.00 <sup>€</sup>
Sauternes	6.50 <sup>€</sup>
Oporto Noval	5.50 <sup>€</sup>
Tokaji	7.70 <sup>€</sup>

