

ENTRANTS

Amanida de tomàtiga, salmó marinat amb garrova i herbes de mar	13.00€
Amanida tèbia de pollastre de camp, figues i dues mongetes	13.00€
Cassoleta d'albufera amb ànnera i anguiles	14.00€
Patates de pobre amb vermell d'ou i tòfona negra	14.00€
Coca tèbia de verat adobat, porro confitat al carbó i estopeta viuda	13.00€
Fritet de verdures del missatge amb albergínies a la jueva	13.00€
Vedella marinada, eruca macerada a l'antiga i romesco a la mallorquina	15.00€
Canalons de llamàntol i rajada	19.00€
Croquetes casolanes de temporada	10.00€

PEIX

Llom de corbina al caliu, figues i carabassó	20.00€
Anfós mallorquí a la graella amb porcella negra rostida	28.00€
Emperador trempat, fideus de pop i llimona en salmorra	20.00€
Bacallà confitat amb albergínia al caliu i olives pansides	20.00€

CARNS

Galta de porc negre, patata de forqueta i prunus en confit	20.00€
Pitera d'ànnera al carbó, taronja, vermut i macadàmies	20.00€
Colomí en dues coccions i el seu arròs a la bruta	24.00€
Floquet de vedella de gra a la graella, sobrassada amb mel i pancuit	20.00€

ARROSSOS

Arròs sec de verdures de temporada (mínim dues persones)	15.00€
Arròs sec de sípia i bacallà (mínim dues persones)	15.00€
Arròs sec de marquès (mínim dues persones)	15.00€
Arròs melós de la Padrina Calenta (mínim dues persones)	15.00€

POSTRES

Tres figues, un sospir, llet formatjada i gelat especiat	8.00€
Sopa tèbia especiada, terra d'ensaimada i gelat de llimona	8.00€
Greixonera de patata, pomes, mistela i el seu sorbet	8.00€
Crema de xocolata negra, gató d'avellanes i trifàsic	8.00€
Gelats casolans de CUIT	5.00€

VINS DOLÇOS

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

ENTRANTES

Ensalada de tomate, salmón marinado con algarroba y hierbas de mar	13.00€
Ensalada tibia de pollo campero, higos y dos judías	13.00€
Cazuelita de albufera con pato y anguilas	14.00€
Patatas de pobre con yema de huevo y trufa negra	14.00€
Coca tibia de caballa marinada, puerro confitado al carbón y estopeta viuda	13.00€
Frito campero de verduras con berenjenas a la judía	13.00€
Tenera marinada, rúcula macerada a la antigua y romesco a la mallorquina	15.00€
Canelones de bogavante y raya	19.00€
Croquetas caseras de temporada	10.00€

PESCADOS

Lomo de corvina a la brasa, higos y calabacín	20.00€
Mero mallorquín a la parrilla con lechona negra asada	28.00€
Pez espada aliñado, fideos de pulpo y limón encurtido	20.00€
Bacalao confitado con berenjena a la brasa y aceitunas negras	20.00€

CARNES

Carrillada de cerdo negro, patata de tenedor y prunus confitados	20.00€
Pechuga de pato al carbón, naranja, vermut y macadamias	20.00€
Pichón en dos cocciones y su arroz a la bruta	24.00€
“Floquet” de ternera de grano a la parrilla, sobrasada con miel y nuestro “pancuit”	20.00€

ARROCES

Arroz seco de verduras de temporada (mínimo dos personas)	15.00€
Arroz seco de sepia y bacalao (mínimo dos personas)	15.00€
Arroz seco de marqués (mínimo dos personas)	15.00€
Arroz meloso de la Padrina Calenta (mínimo dos personas)	15.00€

POSTRES

Tres higos, un suspiro, leche cuajada y helado especiado	8.00€
Sopa tibia especiada, tierra de ensaimada y helado de limón	8.00€
Greixonera de patata, manzanas, mistela y su sorbete	8.00€
Crema de chocolate negro, gató de avellanas y trifásico	8.00€
Helados caseros de CUIT	5.00€

VINOS DULCES

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

STARTERS

Tomato salad, carob marinated salmon and sea herbs	13.00€
Warm organic chicken salad with figs and two bean	13.00€
Albufera's traditional pot with duck and eel	14.00€
Pauper's potatoes with egg yolk and truffle	14.00€
Warm crispy pastry of marinated mackerel, leek on charcoal and Majorcan vinaigrette	13.00€
Majorcan style vegetable stir fry with marinated and crispy aubergine	13.00€
Marinated Majorcan veal, rocket sauce and nut mash	15.00€
Lobster and stingray cannelloni	19.00€
Seasonal home-made croquettes	10.00€

FISH

Coal grilled seabass with figs and zucchini	20.00€
Grilled Majorcan grouper fish with roasted black suckling pork	28.00€
Spiced swordfish, octopus noodles and pickled lemon	20.00€
Poached cod loin, roasted aubergine and Majorcan black olives	20.00€

MEATS

Coal grilled black pork cheeks, mashed potato and prunus jam	20.00€
Grilled duck breast, orange, vermouth and macadamia nuts	20.00€
Boned pigeon with rice and vegetables	24.00€
Grilled Majorcan veal onglet, sobrassada with honey and bread cream	20.00€

RICE

Seasonal vegetable rice (minimum two people)	15.00€
Cuttlefish and cod rice (minimum two people)	15.00€
Rice with meat, vegetables and eggs (minimum two people)	15.00€
Padrina Calenta´s creamy rice (minimum two people)	15.00€

DESSERT

Three figs, crumble biscuit, curd milk and spiced ice cream	8.00€
Warm spiced soup, ensaimada crumble and lemon ice cream	8.00€
Steamed potato pudding, apple, sweet wine and its sherbet	8.00€
Black chocolate cream, hazelnut cake, toffee and white coffee	8.00€
CUIT home-made ice creams	5.00€

SWEET WINE

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

VORSPEISEN

Gewürzter Schwertfisch, Oktopusnudeln und eingelegte Zitrone Tomatensalat, in Johannisbrot und Meereskräutern mariniertes Lachs	13.00€
Warmer Geflügelsalat mit Feigen und zwei Bohnen	13.00€
Fischkasserolle «Albufera» mit Ente und Aal	14.00€
Armer Mann Kartoffeln mit Eigelb und schwarzem Trüffel	14.00€
Marinierte warme Makrelen-Kuchen, Holzkohle-Lauch und Mallorquinische Vinaigrette	13.00€
Mallorquinisches Gebratenes Gemüse mit knuspriger Aubergine	13.00€
Mariniertes Rindfleisch, Rucola nach alter Art und Romesco nach mallorquinischer	15.00€
Hummer- und Rochen-Cannelloni	19.00€
Hausgemachte Krokette der Saison	10.00€

FISCH

Gegrillte Seebarsch-Lende, Feigen und Zucchini	20.00€
Gegrillter mallorquinischer Zackenbarsch mit schwarzem Spanferkel	28.00€
Gewürzter Schwertfisch, Oktopusnudeln und eingelegte Zitrone	20.00€
Kabeljau-Confit mit gegrillter Aubergine und schwarzen Oliven	20.00€

FLEISCH

Bäckchen vom schwarzem Schwein, Stampfkartoffeln und Prunus- Marmelade	20.00€
Auf Holzkohle gegrillte Entenbrust, Orange, Wermut und Macadamia.	20.00€
Taube gegart in zwei Fasen mit Reis und Gemüse	24.00€
Gegrilltes Kalbsfleischfloquet, Sobrassada mit Honig und unser «Pancuit»	20.00€

REIS

Reis Kasserole mit Gemüse der Saison (mindestens zwei Personen)	15.00€
Reis von Tintenfisch und Kabeljau (mindestens zwei Personen)	15.00€
Reis mit Fleisch, Gemüse und Ei (mindestens zwei Personen)	15.00€
Cremiger Reis nach Oma Calenta's Art (mindestens zwei Personen)	15.00€

NACHSPEISEN

Drei Feigen, Biscuit-Brösel, Sauermilch und Gewürzeis	8.00€
Würzige warme Suppe, ein Ensaimada-Grund und Zitroneneis	8.00€
Kartoffelkasserole, Apfel, Mistela und Sorbet	8.00€
Zartbitterschokolade, Haselnuss Kuchen und Drei-Phasen-Kaffee	8.00€
CUIT Hausgemachtes Eis Sorten	5.00€

SÜßWEIN

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