



El Restaurant **CUIT** és un espai per socialitzar i interactuar. L'estil de'n **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.

Das Restaurant **CUIT** ist in Ort der Geselligkeit und Interaktion. Der Stil von **Miquel Calent** basiert auf einer traditionellen und saisonalen Küche, inspiriert von der mallorquinischen gastronomischen Tradition, mit mediterranem Einfluss, neu formuliert in den neuen Trends auf der Suche nach den besten Produkten, die uns unser Land zu jeder Jahreszeit bietet. Organische und nachhaltige Küche, die alte Rezepte der Insel wiederentdeckt.

Amanida tèbia de pop arrebossat, moniato adobat i fonolls	13.00€
Amanida de castanyes, peres envinades i tomàtigues de cirerol	13.00€
Esclata-sangs amb sobrassada casolana	15.00€
Patates de pobre amb vermell d'ou i tòfona negra	14.00€
Coca tèbia d'emperador marinat, ceba al caliu i verdures a la mallorquina	13.00€
Fritet de verdures del missatge amb carxofes arrebossades	13.00€
Vedella mallorquina marinada, caqui, tàperes i panet d'oli	15.00€
Foie d'ànec escabetxat, albercoc de Porreres i festucs	19.00€
Croquetes casolanes de temporada	10.00€
Llom de corbina al caliu, crucíferes i magrana	20.00€
Escamarlans, arròs a banda i emulsió de llimona torrada	28.00€
Peix de tresmall, sopes de pop i picada marinera	20.00€
Llom de bacallà confitat, llagostins flamejats i pells de patata en salmorra	20.00€
Terrina de porc negre, caquis i castanyes	20.00€
Galta de vedella al carbó, patata rostida i vi de missa	20.00€
Colomí del senyoret amb el seu guisadet de temporada	24.00€
Floquet de vedella de gra la graella, anguila i tòfona	20.00€

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

## POSTRES

Greixonera de moniato, gelat d'ametlla torrada i plàtan adobat	8.00€
Sopa tèbia especiada, terra d'ensaimada i gelat de llimona	8.00€
Cremós de coco, pinya adobada i sorbet de pomada	8.00€
Coca tèbia de xocolata blanca, crema de xocolata i sorbet de magrana	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€

Ensalada tibia de pulpo rebozado, boniato adobado e hinojos	13.00€
Ensalada de castañas, peras al vino y tomatitos cherry	13.00€
Setas salteadas con sobrasada casera	15.00€
Patatas de pobre con yema de huevo y trufa negra	14.00€
Coca tibia de pez espada marinado, cebolla a la brasa y verduras a la mallorquina	13.00€
Frito campero de verduras con alcachofas rebozadas	13.00€
Tenera mallorquina marinada, caqui, alcaparras y pan de aceite	15.00€
Foie de pato escabechado, albaricoque de Porreres y pistachos	19.00€
Croquetas caseras de temporada	10.00€
Lomo de corvina a la brasa, crucíferas y granada	20.00€
Cigalas, arroz a banda y emulsión de limón asado	28.00€
Pescado de trasmallo, "sopes" de pulpo y picada marinera	20.00€
Lomo de bacalao confitado, langostinos flambeados y pieles de patata en salmuera	20.00€
Terrina de cerdo negro, caquis y castañas	20.00€
Carrillada de ternera al carbón, patata asada y vino de misa	20.00€
Pichón del señorito con su guiso de temporada	24.00€
"Floquet" de ternera de grano, anguila y trufa	20.00€

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

## POSTRES

"Greixonera" de boniato, helado de almendra tostada y plátano adobado	8.00€
Sopa tibia especiada, tierra de ensaimada y helado de limón	8.00€
Cremoso de coco, piña adobada y sorbete de pomada	8.00€
Bizcocho de chocolate blanco, crema de chocolate y sorbete de granada	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€

Warm batter-fried octopus salad with sweet potato and fennel	13.00€
Chestnut salad, pears in wine and cherry tomatoes	13.00€
Wild mushrooms with home-made sobrassada	15.00€
Pauper´s potatoes with egg yolk and truffle	14.00€
Warm crispy pastry of marinated swordfish, grilled onion and Majorcan vegetables	13.00€
Majorcan style vegetable stir fry with crispy artichokes	13.00€
Marinated Majorcan veal, persimmon, capers and oil roll	15.00€
Pickled duck foie with apricot from Porreres and pistachios	19.00€
Seasonal home-made croquettes	10.00€
Coal grilled seabass with cruciferous and pomegranate	20.00€
Majorcan Norway Lobsters, seaman´s rice and grilled lemon emulsion	28.00€
Seasonal fish, octopus “sopes” and sailor´s sauce	20.00€
Poached cod loin with flambé prawns and crispy potato skin	20.00€
Majorcan pork terrine, persimmon and chestnut	20.00€
Coal grilled beef cheeks, potato pie and sweet wine	20.00€
Boned pigeon with vegetable seasonal stew	24.00€
Grilled Majorcan veal onglet, eel and truffle	20.00€



Seasonal vegetable rice (minimum two people)	15.00€
Creamy rice with meat and wild mushrooms (minimum two people)	15.00€
Cuttlefish, cod and vegetable rice (minimum two people)	15.00€
Padrina Calenta´s creamy rice (minimum two people)	15.00€
Greixonera of sweet potato, roasted almond ice cream and marinated banana	8.00€
Warm spiced soup, ensaïmada crumble and lemon ice cream	8.00€
Creamy coco, spiced pineapple and pomade sherbet	8.00€
Warm white chocolate cake, black chocolate cream and pomegranate sherbet	8.00€
CUIT home-made ice creams	5.00€
PX	5.50€
Moscatel V Gandia	4.00€
Sauternes	6.50€
Oporto Noval	5.50€
Tokaji	7.70€

Warmer Salat ,mit ausgebackenen Kraken, marinierten Süßkartoffeln und Fencheln	13.00€
Kastaniensalat, Birnen in Wein und Kirschtomaten	13.00€
Pilze mit hausgemachter Sobrassada	15.00€
“Armer Mann’s Kartoffeln” mit Eigelb und schwarze Trüffel	14.00€
“Coca” mit marinierte Schwertfisch, gegrillte Zwiebeln und mallorquinisches Gemüse	13.00€
“Frito Campero” aus Gemüse mit ausgebackenen Artischocken	13.00€
Mariniertes Rindfleisch, Persimone, Kapern und Olivenölbrot	15.00€
Enten Foie, Aprikosen aus Porreres und Pistazien	19.00€
Saisonale hausgemachte Kroketten	10.00€
Gegrillter Adlerfisch mit Kreuzblütler und Granatapfel	20.00€
Langusten, Reis mit einer Emulsion aus gerösteten Zitronen	28.00€
Trammel-Fisch, Tintenfisch “Sopes” und Meeresfrüchte	20.00€
Kabeljau, bei Niedrigtemperatur gegart, flambierte Garnelen und Kartoffelschalen in Salzlake	20.00€
Terrine aus schwarzem Schweinefleisch, Persimonen und Kastanien	20.00€
Rinderbäckchen auf Kohle mit gebratene Kartoffeln und Rotwein	20.00€
Tauben “señorito” mit seinem saisonalen Eintopf	24.00€
Spezielles Rinderschnitt, gegrillt mit Aal und Trüffel	20.00€

Reisgericht mit Saisongemüse (mindestens zwei Personen)	15.00€
Reisgericht mit Fleisch und Pilzen (mindestens zwei Personen)	15.00€
Reisgericht mit Tintenfisch, Kabeljau und Gemüse (mindestens zwei Personen)	15.00€
Padrina Calents´ s Spezialreis ( mindestens zwei Personen)	15.00€

## NACHSPEISEN

Pastete aus Süsskartoffeln, geröstete-Mandel-Eis und mariniertes Banane	8.00€
Lauwarme gewürzte Suppe, ein Grund aus Ensaimada und Zitronen-eis	8.00€
Eine Creme aus Kokosnuss, eingelegte Ananas und „Pomada-sorbet“	8.00€
Weißer Schokoladenkuchen, Schokoladencreme und Granatapfelsorbet	8.00€
CUIT hausgemachte Eiscreme	5.00€

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

