



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 carxofes, llagostins, taronja i avellanes	13.00€
Amanida de vedella confitada , peres especiades i herbes	13.00€
Popes de rajada amb escabetx suau de fraules	13.00€
Patates de pobre amb vermell d'ou i tòfona negra	13.00€
Coca tèbia de ceba confita, porc feixat i arengada	13.00€
Frit de xot mallorquí amb verdures de temporada	11.00€
Cassoleta de sípia la bruta amb ous	11.00€
Foie marinat amb sobrassada, pa de palo, gelatina especiada i cítrics	16.00€
Croquetes casolanes de carn rostida	10.00€
Tàrtar de negret en adob, emulsió de tòfona y confitura de tàperes	20.00€
Anguila i ànnera amb arròs sec d'albufera i maionesa de remolatxa	20.00€
Corbina torrada, verdures ofegades, festucs i aire de llentiscla	20.00€
Llom de bacallà confitat amb guisat de convent i la seva escuma	20.00€
Rellom de vedella mallorquina, ametlles, cames roges i tap de quartí	20.00€
Raoles de vedella a la mallorquina amb saltejat de fideus de Porreres	20.00€
Braç de xot mallorquí, puré de greixera i pinyonada	20.00€
Peus de porc desossats, espàrecs, cítrics i crucíferes	20.00€

Arròs caldoset de verdures i ous escaldats (mínim dues persones)	15.00€
Arròs negre de sípia i bacallà (mínim dues persones)	15.00€
Arròs sec de porc feixat i pollastre de camp (mínim dues persones)	15.00€
Arròs melós de la Padrina Calenta (mínim dues persones)	15.00€

POSTRES

Coca de garrova i nous, crema de xocolata blanca i sorbet de mandarina	8.00€
Greixonera de brosat, mores i gelat de peres al moscatell	8.00€
Biscuit d'avellana i maduixes amb gelat de carabassa	8.00€
Escuma de xocolata, poma verda i gelat de canyella	8.00€
El nostre formatge artesà amb companatge	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 de alcachofas, langostinos, naranja y avellanas	13.00€
Ensalada de ternera confitada, peras especiadas e hierbas	13.00€
Tiritas de raya con escabeche suave de fresas	13.00€
Patatas de pobre con yema de huevo y trufa negra	13.00€
Coca tibia de cebolla confitada, cerdo mallorquín i arenque	13.00€
Frito de cordero mallorquín con verduras de temporada	11.00€
Cazuela de sepia en su tinta con huevos	11.00€
Foie marinado con sobrasada, pan de palo, gelatina especiada y cítricos	16.00€
Croquetas caseras de carne asada	10.00€
Tártaro de negrito en adobo, emulsión de trufa y confitura de alcaparras	20.00€
Anguila y pato con arroz seco de albufera y mayonesa de remolacha	20.00€
Corvina a la plancha, verduras rehogadas, pistachos y aire de lentisco	20.00€
Lomo de bacalao confitado con guiso de convento y su espuma	20.00€
Solomillo de ternera mallorquina, almendras, achicoria silvestre y tap de quartí	20.00€
Raolas de ternera mallorquina con salteado de fideos de Porreres	20.00€
Paletilla de cordero mallorquín, puré de greixera y piñonada	20.00€
Manitas de cerdo deshuesadas, espárragos, cítricos y crucíferas	20.00€

Arroz caldosillo de verduras y huevos escalfados (mínimo dos personas)	15.00€
Arroz negro de sepia y bacalao (mínimo dos personas)	15.00€
Arroz seco de cerdo mallorquín y pollo campero (mínimo dos personas)	15.00€
Arroz meloso de la Padrina Calenta (mínimo dos personas)	15.00€

POSTRES

Bizcocho de algarroba y nueces, crema de chocolate blanco y sorbete de mandarina	8.00€
Greixonera de requesón, moras y helado de peras al moscatel	8.00€
Torta de avellanas y fresas con helado de calabaza	8.00€
Espuma de chocolate, manzana verde y helado de canela	8.00€
Nuestro queso artesano con su guarnición	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€

Salad of artichokes, prawns, orange and hazelnuts	13.00€
Cooked soft Majorcan veal salad, spiced pears and herbs	13.00€
Crispy stingray with strawberries in pickle	10.00€
Potatoes "poor man" with egg yolk and black truffles	13.00€
Majorcan coca with pork, soft onion and herring	13.00€
Majorcan frit of lamb and season vegetables	11.00€
Black cuttlefish stew with outdoor eggs	11.00€
Marinated foie with sobrossada, palo bread , spicy gelatine and citrus fruits	16.00€
Roast meat homemade croquettes	10.00€
Marinated blackfish, truffle emulsion and capers ham	20.00€
Eel and duck with dry rice and beet mayonnaise	20.00€
Sea bass with vegetables stew, pistachios and lentisk air	20.00€
Cod loin with convent potatoes and its foam	20.00€
Sirloin of Majorcan veal, almonds, wild chicory and tap de quartí	20.00€
Majorcan veal raoles with noodles and vegetables	20.00€
Majorcan shoulder lamb, mashed peas and pinyonada	20.00€
Boneless pork trotters, asparagus, citrus fruits and cruciferous	20.00€

Soupy rice of vegetables and eggs (minimum two people)	15.00€
Black rice of cuttlefish and cod (minimum two people)	15.00€
Dry rice of Majorcan pork and outdoor chicken (minimum two people)	15.00€
Padrina Calenta creamy rice (minimum two people)	15.00€

DESSERT

Cake of carob and nuts, white chocolate cream and tangerine sherbet	8.00€
Curd cake, blackberries and ice cream of pears in sweet wine	8.00€
Cake of hazelnuts and strawberries with pumpkin ice cream	8.00€
Chocolate foam, green apple and cinnamon ice cream	8.00€
Our artisan cheese with its garnish	8.00€
CUIT homemade ice creams	5.00€

SWEET WINE

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

Salat mit Artischocken, Garnelen, Organgen und Haselnüssen	13.00€
Salat mit Rind bei Niedrigtemperatur gegart, gewürzte Birnen und Kräuter	13.00€
Knusprige Rochen, mit gebeitzten Erdbeeren	10.00€
Kartoffeln "armer Mann" mit Eigelb und Trüffel	13.00€
Kuchen Spezialität mit Zwiebeln, mallorquinisches Schwein und Hering	13.00€
"Frito" aus mallorquinischem Lamm mit Gemüse aus der Saison	11.00€
Sepia in seiner Tinte mit Eiern	11.00€
Foe-gras mariniert mit Sobrassada, Palo-Brot, gewürzte Gelatine und Zitrusfrüchte	16.00€
Hausgemachte Krokette aus geschmortem Fleisch	10.00€
Tartar aus Negret-Fisch, Trüffel-emulsion und Kapernkonfitüre	20.00€
Aal und Ente mit Reis a la Albufera und Rote-Beete Mayonaise	20.00€
Gegrillter Adlerfisch, gedünstetes Gemüse, Pistazien und ein Hauch aus Matrixstrauch	20.00€
Kabeljaufilet bei Niedrigtemperatur gegart mit "Covent" Kartoffeln in seinem Sud	20.00€
Rinderlende aus mallorquinischem Schwein, Mandeln, Wilder Chikoree und Paprika	20.00€
Mallorquinische Rinder "raoles" mit sautierten Nudeln aus Porreres	20.00€
Lammschulter, Erbsen Püree und "pinyonada"	20.00€
Schweinfüsse (ausgelöst) Spargel, Zitrusfrüchte und Kreuzblütler	20.00€

Reisgericht mit Gemüse und pochierte Eier (mín 2 Personen)	15.00€
Reisgericht mit Sepia, seine Tinte und Kabeljau (mín 2 Personen)	15.00€
Reisgericht aus mallorquinischem Schwein und Freilauf-Huhn (min 2 Personen)	15.00€
Cremiger Reis nach Oma's Calenta's Art (min 2 Personen)	15.00€

NACHSPEISEN

Johanisbrotkuchen mit Walnüssen, Weisse Schokoladencreme und Mandarinsorbet	8.00€
Käsepastete, Brombeere und ein Eis aus eingelegten Birnen in Süsswein	8.00€
Haselnusskuchen mit Erdbeeren und Kürbiseis	8.00€
Schokoladenschaum, grüner Apfel und Zimteis	8.00€
Unsere Traditionelle Käseplatte	8.00€
Hausgemachte CUIT Eissorten	5.00€

SÜßWEIN

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

