



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 pollastre de camp, cireres i avellanes	13.00€
Amanida de tomàtiga, bacallà, ametlles i alfabeguera	13.00€
Tàrtar de calamar, porc mallorquí i plàtan rostit	15.00€
Patates de pobre amb vermell d'ou i tòfona negra	13.00€
Coca tèbia de rajada, albergínia al carbó i tomàtiga confitada	13.00€
Fritet de verdures del missatge amb dues figues	13.00€
Vedella mallorquina marinada, meló, tàperes i panet d'oli	15.00€
Cuixot de porc negre mallorquí, pa de marquès i poma verda	19.00€
Croquetes casolanes de temporada	10.00€
Llom de corbina al caliu, cireres i fonoll	20.00€
Els nostres carabassons farcits de peix i marisc	20.00€
Salmó, anguila, arròs de temporada i emulsió de tòfona	20.00€
Llom de bacallà confitat, llagostins marinats i pells de patata en salmorra	20.00€
Braç de xot mallorquí desossat amb el nostre rostit humit	20.00€
Galta de vedella al carbó, patata rostida i vi de missa	20.00€
Rellom de porc mallorquí amb festucs i figues	20.00€
Entrecot de vedella de gra a la graella, el seu caneló i mongetes trempades	20.00€

Arròs sec de verdures de temporada (mínim dues persones)	15.00€
Arròs sec de porcella rostida (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

Coca de cireres, el seu sorbet i cruixent de festucs	8.00€
Sopes de llet formatjada, gelat de canyella i confitura d'ou	8.00€
Cremós de coco, pinya adobada i sorbet de pomada	8.00€
Pastís de xocolata, gelat de taronja amb cúrcuma i crema de garrova	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 pollo campero, cerezas y avellanas	13.00€
Ensalada de tomate, bacalao, almendras y albahaca	13.00€
Tártaro de calamar, cerdo mallorquín y plátano asado	15.00€
Patatas de pobre con yema de huevo y trufa negra	13.00€
Coca tibia de raya, berenjena al carbón y tomate confitado	13.00€
Frito campero de verduras con dos higos	13.00€
Ternera mallorquina marinada, melón, alcaparras y pan de aceite	15.00€
Jamón de cerdo negro mallorquín, pan de marqués y manzana verde	19.00€
Croquetas caseras de temporada	10.00€
Lomo de corvina a la brasa, cerezas e hinojo	20.00€
Nuestros calabacines rellenos de pescado y marisco	20.00€
Salmón, anguila, arroz de temporada y emulsión de trufa	20.00€
Lomo de bacalao confitado, langostinos marinados y pieles de patata en salmuera	20.00€
Paletilla de cordero lechal asada y deshuesada, a nuestra manera	20.00€
Carrillada de ternera al carbón, patata asada y vino de misa	20.00€
Solomillo de cerdo mallorquín con pistachos e higos	20.00€
Entrecot de ternera de grano a la parrilla, su canelón y judías maceradas	20.00€

Arroz seco de verduras de temporada (mínimo dos personas)	15.00€
Arroz seco de lechona asada (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

Bizcocho de cerezas, su sorbete y crujiente de pistachos	8.00€
Sopas de leche cuajada, helado de canela y confitura de huevo	8.00€
Cremoso de coco, piña adobada y sorbete de pomada	8.00€
Pastel de chocolate, helado de naranja con cúrcuma y crema de algarroba	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€

Organic chicken warm salad with cherries and hazelnuts	13.00€
Tomato salad, soft cod, almonds and basil	13.00€
Squid tartar, Majorcan pork and roasted banana	15.00€
Ploughman's potatoes with egg yolk and black truffle	13.00€
Warm crispy pastry with ray, smoked aubergine and roasted tomato	13.00€
Seasonal vegetables Majorcan frit with two figs	13.00€
Majorcan veal Tartar, melon, capers and oil bread	15.00€
Traditional brioche, Majorcan black pork ham and green apple	19.00€
Seasonal homemade croquettes	10.00€
Coal grilled seabass, cherries and fennel	20.00€
Our stuffed zucchini with fish and seafood	20.00€
Salmon, eel, seasonal rice and truffle emulsion	20.00€
Poached cod loin with marinated prawns and crispy potato skin	20.00€
Roasted shoulder boned lamb with season vegetables	20.00€
Beef cheeks on coal, roasted potatoes and sweet wine	20.00€
Majorcan pork sirloin with pistachios and figs	20.00€
Grilled loin of organic Majorcan veal, cannellono and marinated French beans	20.00€

Dry rice of seasonal vegetables (minimum two people)	15.00€
Dry rice of roasted suckling pork (minimum two people)	15.00€
Dry rice of cuttlefish, cod and vegetables (minimum two people)	15.00€
Padrina Calenta creamy rice (minimum two people)	15.00€

DESSERT

Cherry cake, its sherbet and pistachio crumble	8.00€
Brioche, curd milk, cinnamon ice cream and egg jam	8.00€
Creamy coco, spiced pineapple and pomada sherbet	8.00€
Chocolate cake, orange and curcuma ice cream and carob cream	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€

Lauwarmer Salat mit Hähnchen, Kirschen und Haselnüsse	13.00€
Tomatensalat, Kabeljau, Mandeln und Basilikum	13.00€
Tintenfisch-Tartar, mallorquinisches Schweinefleisch und geröstete Banane	15.00€
“Armer Mann’s Kartoffeln” mit Eigelb und schwarze Trüffel	13.00€
“Coca” mit Rochen, Auf Kohle gegarte Auberginen und Tomate	13.00€
“Frito Campero” aus Gemüse mit zweierlei Feigen	13.00€
Mariniertes Rindfleisch, Melone, Kapern und Olivenölbrot	15.00€
Schinken vom Mallorquinischem Schwarzen Schwein, Grafenbrot und grüner Apfel	19.00€
Saisionale hausgemachte Krokette	10.00€
Gegrillter Adlerfisch mit Kirschen und Fenchel	20.00€
Unsere Zucchini gefüllt mit Fisch und Meeresfrüchten	20.00€
Lachs, Aal, saisonale Reis und Trüffelemulsion	20.00€
Kabeljau, bei Niedrigtemperatur gegart, marinierte Garnelen und Kartoffelschalen in Salzlake	20.00€
Geschmorte Lammschulter und entlöst, nach unserer Art	20.00€
Rinderbäckchen auf Kohle mit gebratene Kartoffeln und Rotwein	20.00€
Mallorquinische Schweinelende mit Pistazien und Feigen	20.00€
Entrecot, gegrillt, mit Canelloni und mazerierte Bohnen	20.00€

Reisgericht mit Saisongemüse (mindestens zwei Personen)	15.00€
Reisgericht mit geschmortem Spanfercke (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

Kirschkuchen, mit Kirschsorbet und knusprige Pistazien	8.00€
Suppe aus geronnener Milch, Zimt-Eis und Eier Confiture	8.00€
Eine Creme aus Kokosnuss, eingelegte Ananas und “Pomada-sorbet“	8.00€
Schokoladentörtchen, Orangeneis mit Kurkuma und eine Creme aus Johannisbrot	8.00€
CUIT hausgemachte Eiscreme	5.00€

SÜßWEIN

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

NAKAR
HOTEL