



desde 1992  Familia Recasens



## Para compartir


Calamarcitos de playa a la andaluza con mayonesa de lima	12,90
 Jamón ibérico	14,90
 Anchoas del Cantábrico con salsa Espinaler (4 filetes)	9,90
 Humus libanés con aceite de sésamo y tostadas	7,90
 Ensalada Verde con atún al Módena	10,50
  Ensalada de queso de cabra, manzana, frutos secos y salsa de miel y mostaza	10,90
 Pulpo a la gallega con Pimentón de la Vera	19,50
 Parrillada de verduras con Romesco	9,90
Croquetas caseras de la "iaia Dolors" (¿De qué son hoy?) -por unidad-	1,90/u.
 Delicias de Brie con dulce de arándanos e higos	8,50
 Bravas "Recasens" con "all i oli" de albahaca y kimchee	5,90
 Yummys de boniato con mayonesa trufada y Parmesano	7,90

## Nuestra especialidad: Arroces y Paellas




<b>Paella Marinera</b> (langostinos, cigalas, mejillones, almejas y sepia)	19,50
<b>Paella "Senyoret"</b> (langostinos, mejillones, sepia, almejas y calamarcitos) -todo pelado-	21,50
 <b>Paella Vegetariana</b> (Verduras de temporada)	16,90
<b>Arroz Negro</b> (sepia, almejas y "all i oli")	18,90
<b>Fideuà Clásica</b> (sepia, almejas y "all i oli")	18,90
<b>Fideuà Negra</b> (cigalas, sepia y romesco)	19,50
<b>Arroz caldoso de bogavante</b>	22,90
<b>Arroz caldoso de bacalao y verduritas</b>	19,50
<b>Arroz del chef</b> (consultar al personal de sala)	S.M.

(MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIOS POR PERSONA)  
Consulte las opciones sin gluten.




## Del mar

Morro de bacalao a la miel con "Mató" y frutos secos	18,90
Morro de bacalao a la muselina suave con wok de verduras	17,50
 <b>Pescado fresco del día</b> Consultar a nuestro personal de sala	S.M.

## Las carnes






 <b>Confit de pato con fruta fresca y salsa de frutos rojos</b>	16,50
<b>Hamburguesa casera "al plato" con queso de cabra gratinado</b>	12,50
 <b>Entraña de ternera a la brasa con su guarnición</b>	15,90
 <b>Tenemos Beyond Burger como opción Vegana</b>	10,50

## Para acompañar

 <b>Patatas fritas artesanas</b>	3,50
 <b>Coca de vidrio con tomate, aceite de oliva y escamas de sal</b>	2,50/u
 <b>Pan sin gluten</b>	1,90/u

## Platos de noche

PLATOS DISPONIBLES EN HORARIO DE CENAS

Ensalada Cesar con pollo crujiente	11,50
 Pulpo a la brasa con humus libanés	20,50
 Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil	11,90
 Langostinos a la plancha con ajo y perejil	11,90
 Mejillones gallegos al vapor o a la Marinera	10,50
 Almejas vivas al vino blanco o a la Marinera	14,50

Paellas individuales (según disponibilidad)

 SIN GLUTEN |  VEGETARIANO

  @kuletosrestaurant

www.restaurantekuletos.com

## Menús

### Milú (HASTA 12 AÑOS)

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS...

PRIMER PLATO A ELEGIR

Croquetas caseras de la "iaia Dolors"

Espaguetis con salsa de tomate y queso rallado

..... & .....

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Escalopa de pollo con patatas fritas y ketchup

Calamarcitos a la andaluza con patatas fritas y mayonesa

..... & .....

POSTRES  
Macedonia, helado o flan

BEBIDA  
Agua mineral 50cl o refresco

\*El menú no se puede compartir.

**12,90** un plato  
**16,90** dos platos

### Tintín\*

(MÍN. 2 PERS. - MÁXIMO 8 PERS.)

ENTRANTE PARA COMPARTIR  
(Todos incluidos)

Ensalada Verde con atún al Módena

Delicias de brie con dulce de arándanos e higos

Croquetas caseras de la "iaia" Dolors

..... & .....

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Paella Marinera (Mínimo 2 pers.)

Paella Vegetariana (Mínimo 2 pers.)

Arroz Negro (Mínimo 2 pers.)

Fideuà Clásica (Mínimo 2 pers.)

Sugerencia del chef

Pescado del día

..... & .....

BEBIDA, POSTRES O CAFÉ  
Copa de vino, caña, agua mineral (50cl) o refresco.

Podemos adaptar el menú para personas veganas o celíacas

\* Los postres indicados con el asterisco están incluidos en el Menú Tintín.

**28,50**  
por persona

¡Pregunta por nuestros menús de grupos!

## Postres caseros

Helados y sorbetes*	4,75	 Crema Catalana*	4,75	Coulant de chocolate con helado al gusto	6,50
 Macedonia natural*	3,90	 "Mel i mató" con nueces*	4,75	Muerte por chocolate	7,50
 Flan con nata*	4,20	Postre del día*	5,50	Sorbete de limón al Marc de Cava	6,90