



desde 1992  Familia Recasens





## Para compartir

Calamarcitos de playa a la andaluza con mayonesa de lima	11,50
 Jamón ibérico	12,90
 Anchoas del Cantábrico con salsa Espinaler (4 filetes)	8,20
 Humus libanés con aceite de sésamo y tostaditas	5,90
Ensalada Verde con atún al Módena	8,90
  Ensalada de queso de cabra, manzana, frutos secos y salsa de miel y mostaza	9,50
 Pulpo a la gallega con pimentón de La Vera	16,50
 Parrillada de verduras con Romesco	7,90
Croquetas caseras de la "iaia Dolors" (¿De qué son hoy?) -por unidad-	1,80
 Delicias de Brie con dulce de arándanos e higos	7,20
 Bravas "Recasens" con "all i oli" de albahaca y kimchee	5,90
  Calamares a la plancha con ajo y perejil	10,90
  Mejillones gallegos al vapor con ralladura de cítricos	8,90
 Almejas vivas al vino blanco o a la Marinera	12,90


## Nuestra especialidad: Arroces y Paellas

<b>Paella Marinera</b>	18,50
(langostinos, cigalas, mejillones, almejas y sepia)	
<b>Paella "Senyoret"</b>	21,50
(langostinos, mejillones, sepia, almejas y calamarcitos) -todo pelado-	
 <b>Paella Vegetariana</b>	14,90
(Verduras de temporada)	
<b>Arroz Negro</b>	17,90
(sepia, almejas y "all i oli")	
<b>Fideuà Clásica</b>	17,90
(sepia, almejas y "all i oli")	
<b>Fideuà Negra</b>	18,50
(cigalas, sepia y romesco)	
<b>Arroz caldoso de bogavante</b>	22,90
<b>Arroz caldoso de bacalao y verduritas</b>	19,50
<b>Arroz del chef</b>	S.M.
(consultar al personal de sala)	
(MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIOS POR PERSONA) Consulte las opciones sin gluten.	





## Del mar

	
<b>Morro de bacalao islandés a la miel con "Mató" y frutos secos</b>	17,50
<b>Morro de bacalao islandés a la muselina de ajo y manzana</b>	16,90
 <b>Pescado fresco del día</b>	S.M.
Consultar a nuestro personal de sala	

## Las carnes

 <b>Confit de pato con fruta fresca y salsa de frutos rojos</b>	15,50
<b>Hamburguesa casera "al plato" con queso de cabra gratinado</b>	12,50
<b>Entraña de ternera a la brasa con su guarnición</b>	14,90

## 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

## 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

**Calamarcitos a la andaluza con patatas fritas y mayonesa**

**Hamburguesa casera con patatas fritas y ketchup**

..... & .....

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**

**Paella Vegetariana**

**Arroz Negro**

**Fideuà Clásica**

**Confit de pato con frutos rojos y fruta fresca**

**Pescado del día**

..... & .....

BEBIDA, POSTRES O CAFÉ

Copa de vino (Botella cada 4 personas), caña, agua mineral (50cl) o refresco.

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

**26,90**

por persona

## Castafiore

(MÍN. 2 PERS. - MÁXIMO 8 PERS.)

ESCOGE 4 DE NUESTROS PLATITOS PARA COMPARTIR:

**Humus libanés con aceite de sésamo y tostaditas**

**Mejillones gallegos al vapor con ralladura de cítricos**

**Croquetas caseras de la "iaiaDolors" (4 unidades)**

**Bravas "Recasens" con "all i oli" de albahaca y kimchee**

**Delicias de brie rebozado con dulce de arándanos e higos**

**Calamarcitos de playa con mayonesa y perlas de lima (andaluza o plancha) (+4,90)**

**Paella Marinera, Arroz Negro o Fideuà Clásica con "all i oli" (+8,50)**

..... & .....



BEBIDA

Copa de vino, caña, agua mineral (50cl) o refresco

**15,90**





por persona

 Platos y menú disponible por las noches

  @kuletosrestaurant

www.restaurantekuletos.com

## 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 de huevo con nata*	4,20	Postre del día*	5,50	Sorbete de limón al Marc de Cava	6,90



SIN GLUTEN



VEGETARIANO

IVA incluido en los precios. | Si tienes alguna alergia podemos adaptar los platos, preguntanos!