



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 tostaditas	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

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

Las carnes






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

Para acompañar

	
 Patatas fritas artesanas	3,50
 Coca de vidrio con tomate, aceite de oliva y escamas de sal	2,50/u
 Pan sin gluten	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 | **16,90**
un plato | 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 celiacas

* 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