



desde 1992  Familia Recasens



Para compartir

	Calamarcitos de playa a la andaluza con mayonesa de lima	14,90
	Jamón ibérico	16,90
	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	12,90
	 Burrata italiana con frutos secos y salsa de miel y mostaza antigua	13,90
	Pulpo a la gallega con Pimentón de la Vera	22,90
	Croquetas caseras de la “iaia Dolors” (¿De qué son hoy?) -por unidad-	2,75/u.
	Delicias de Brie con dulce de arándanos e higos	8,90
	 Bravas “Recasens” con “all i oli” de albahaca y kimchee	6,50
	 Yummys de boniato con mayonesa trufada	9,90
	Parrillada de verduras con Romesco	12,90

Nuestra especialidad:
Arroces y Paellas

	Paella Marinera	22,90
	(langostinos, cigalas, mejillones, almejas y sepia)	
	Paella “Senyoret”	24,50
	(langostinos, mejillones, sepia, almejas y calamarcitos) –todo pelado-	
	Paella Vegetariana	19,90
	(Verduras de temporada)	
	Arroz Negro	21,90
	(sepia, almejas y “all i oli”)	
	Fideuà Clásica	21,90
	(sepia, almejas y “all i oli”)	
	Fideuà Negra	22,90
	(cigalas, sepia y romesco)	
	Arroz caldoso de bogavante	24,90
	Arroz caldoso de bacalao y verduras	21,90
	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	22,90
	Morro de bacalao a la muselina suave con wok de verduras	21,90
	Pescado fresco del día	S.M.
	Consultar a nuestro personal de sala	

Las carnes

	Confit de pato con salsa de frutos rojos	16,90
	Entrecot de ternera a la brasa con su guarnición	24,90
	Solomillo de cerdo con salsa de “ceps” y parmentier	19,90

	Tenemos Beyond Burger como opción Vegana	12,50
---	--	-------

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

	Mejillones gallegos al vapor	12,90
	Mejillones gallegos a la Marinera	13,90
	Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil	13,90
	Llagostins a la sal (5u)	14,90
	Pulpo a la brasa con parmentier	22,90
	Cigalas a la plancha (5u)	19,90

Paellas individuales (según disponibilidad)

 SIN GLUTEN |  VEGETARIANO

  @kuletosrestaurant

www.restaurantekuletos.com

Menús

Milú (HASTA 12 AÑOS)

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS...

PLATOS A ELEGIR

Croquetas caseras de la “iaia Dolors”

Macarrones con salsa de tomate y queso rallado

Escalopa de pollo con patatas fritas y ketchup

..... &

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.)

ENTRANTES PARA COMPARTIR
(Todos incluidos)

Ensalada Kuletos con vinagreta balsámica
Delicias de brie con dulce de arándanos e higos
Entrante del día (Según temporada)

..... &

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 fresco del día (Según mercado)

..... &

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

Podemos adaptar el menú para personas vegetarianas, veganas o con alguna intolerancia.

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

34,90
por persona

¡Pregunta por nuestros menús de grupos!

Postres caseros

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



des de 1992  Família Recasens



Per compartir

 Calamarcets de platja a l'andalusa amb maionesa de llima	14,90
 Pernil ibèric	16,90
 Anxoves del Cantàbric amb salsa Espinaler (4 filets)	9,90
 Humus libanès amb oli de sèsam, i torradetes	7,90
Amanida Verda amb tonyina al Mòdena	12,90
  Burrata italiana amb fruits secs i salsa de mel i mostassa antiga	13,90
 Pop a la gallega amb “pimentón de la Vera”	22,90
Croquetes casolanes de la “iaia Dolors” (De què són avui?) -per unitat-	2,75/u.
 Delícies de Brie amb dolç de nabius i figues	8,90
  Braves “Recasens” amb “all i oli” d'alfàbrega i kimchee	6,50
  Yummys de boniato amb maionesa trufada	9,90
 Graellada de verdures amb Romesco	12,90

La nostra especialitat: Arrossos i Paelles

Paella Marinera (llagostins, escamarlans, musclos, cloïsses i sípia)	22,90
Paella Senyoret (llagostins, musclos, sípia, cloïsses i calamarcets) –tot peladet–	24,50
 Paella Vegetariana (Verdures de temporada)	19,90
Arròs Negre (sípia, cloïsses i all i oli)	21,90
Fideuà Clàssica (sípia, cloïsses i all i oli)	21,90
Fideuà Negre (escamarlans, sípia i romesco)	22,90
Arròs caldós de llamàntol	24,90
Arròs caldós de bacallà i verdures	21,90
Arròs del xef (consultar al personal de sala)	S.M.

(MÍNIM 2 PERSONES, PREUS PER PERSONA)
Consulti les opcions sense gluten.

Del mar

 Morro de bacallà islandès a la mel amb “Mató” i fruits secs	22,90
 Morro de bacallà a la muselina suau amb wok de verdures	21,90
 Peix fresc del dia Consultar al nostre personal de sala	S.M.

Les carns

 Confit d'ànec amb salsa de fruits vermells	16,90
 Entrecot de vedella a la brasa amb la seva guarnició	24,90
 Filet de porc amb salsa de ceps i parmentier	19,90

 Tenim Beyond Burger com opció Vegana	12,50
--	-------

Per acompanyar

 Patates fregides artesanes	3,50
 Pa de vidre amb tomàquet, oli d'oliva i escates de sal	2,50/u
 Pa sense gluten	1,90/u

IVA inclòs en els preus. | Si tens alguna al·lèrgia podem adaptar els plats, pregunta'ns!

Plats de nit

PLATS DISPONIBLES EN HORARI DE SOPARS

 Musclos gallecs al vapor	12,90
Musclos gallecs a la Marinera	13,90
 Calamarcets a la planxa amb all i julivert	13,90
 Llagostins a la sal (5u)	14,90
 Pop a la brasa amb parmentier	22,90
 Escamarlans a la planxa (5u)	19,90

Paelles individuals (segons disponibilitat)

 SENSE GLUTEN |  VEGETARIÀ

  @kuletosrestaurant

www.restaurantekuletos.com

Menús

Milú (FINS A 12 ANYS)

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS...

PLATS A ESCOLLIR

Croquetes casolanes de la iaia Dolors

Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge ratllat

Escalopa de pollastre amb patates fregides i ketchup

..... &

POSTRES
Macedònia, gelat o flam

BEGUDA
Aigua mineral 50cl o refresc

*El menú no es pot compartir.

12,90	16,90
un plat	dos plats

Tintín *

(MÍN. 2 PERS. - MÀXIM 8 PERS.)

ENTRANTS PER COMPARTIR
(Tots inclosos)

Amanida Kuletos amb vinagreta balsàmica

Delícies de Brie amb dolç de nabius i figues

Entrant del dia (Segons temporada)

..... &

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Paella Marinera (Mínim 2 pers.)

Paella Vegetariana (Mínim 2 pers.)

Arròs Negre (Mínim 2 pers.)

Fideuà Clàssica (Mínim 2 pers.)

Suggerència del xef

Peix fresc (segons mercat)

..... &

BEGUDA, POSTRES O CAFÈ
Copa de vi, canya, aigua mineral (50cl) o refresc.

Podem adaptar el menú per a persones vegetarianes, veganes o amb alguna intolerància.

*Les postres indicades amb l'asterisc estan incloses en el Menú Tintín.

34,90
per persona

¡Pregunta pels nostres menús de grups!

Postres casolanes

 Gelats i sorbets*	5,90	 Crema Catalana*	5,90	Coulant de xocolata amb gelat al gust	6,90
 Macedònia natural*	3,90	 Mel i mató amb nous*	4,90	Mort per xocolata	7,50
 Flam amb nata*	4,50	Postres del dia*	5,90	Sorbet de llimona al Marc de Cava	6,90