



## Hotel Can Cuch

\* \* \* \*

### Per compartir // Para compartir

<b>Croquetes d'au de corral a l'aroma de curri de Madràs</b>	12,00 €
<i>Croquetas de ave de corral al aroma de curry de Madràs</i>	
<b>Burrata de tomàquet diví, alfàbrega i oli balsàmic</b>	11,00 €
<i>Burrata con tomate divino, albahaca y aceite balsámico</i>	
<b>Les nostres braves amb salsa chipotle</b>	8,00 €
<i>Nuestras bravas con salsa chipotle</i>	
<b>La nostra espatlla de pernil</b>	21,00 €
<i>Nuestra espaldita de jamón</i>	
<b>Amanida Cèsar amb pollastre cruixent, parmesà i ou</b>	13,50 €
<i>Ensalada César con pollo crujiente, parmesano y huevo</i>	
<b>Esqueixada de bacallà a l'estil de Can Cuch</b>	14,50 €
<i>"Esqueixada" de bacalao al estilo de Can Cuch</i>	
<b>Coca de pa cruixent amb tomàquet de penjar</b>	3,75 €
<i>Coca de pan crujiente con tomate de colgar</i>	

### Per començar // Para empezar

<b>Amanida de tomàquet Raf amb ventresca de tonyina a l'oli verd</b>	11,00 €
<i>Ensalada de tomate Raf con ventresca de atún al aceite verde</i>	
<b>Amanida de l'hort amb encenalls de pernil d'ànec a les dues vinagretes</b>	11,25 €
<i>Ensalada de la huerta con virutas de jamón de pato a las dos vinagretas</i>	
<b>Gaspatxo de fruits vermells amb tàrtar de cranc reial</b>	11,50 €
<i>Gazpacho de frutos rojos con tartar de cangrejo real</i>	

<b>Caneló de "foie gras", ruca, maduixots, pinyons i reducció de Pedro Ximénez</b>	<b>12,50 €</b>
<i>Canelón de "foie gras", rúcula, fresones, piñones y reducción de Pedro Ximénez</i>	
<b>Tàrtar de tonyina i maionesa de gingebre</b>	<b>18,70 €</b>
<i>Tartar de atún y mayonesa de jengibre</i>	
<b>Macarrons farcits de pollastre de corral salsa de "foie" i núvol de parmesà</b>	<b>16,50 €</b>
<i>Macarrones rellenos de pollo de corral, salsa de "foie" y nube de parmesano</i>	
<b>Ou fregit amb "Parmentier" de patata i sobrassada mallorquina</b>	<b>13,50 €</b>
<i>Huevo frito con "Parmentier" de patata y sobrasada mallorquina</i>	

### Arrossos // Arroces

<b>Arròs caldós de llamàntol amb sípia del Mediterrani</b>	<b>27,50€</b>
<i>Arroz caldoso de bogavante con sepia del Mediterráneo</i>	
<b>Arròs del senyoret a l'aroma de carabiner</b>	<b>25,00€</b>
<i>Arroz del señorito al aroma de carabinero</i>	
<b>Arròs caldós de bolets i ocellets a l'aroma d'allioli de poma</b>	<b>25,50€</b>
<i>Arroz caldoso de setas y pajaritos al aroma de alioli de manzana</i>	

### Del mar // Del mar

<b>Bacallà confitat a baixa temperatura (65°) a l'aroma de romaní sobre una "Parmentier" de carbassó i allioli de poma</b>	<b>23,50€</b>
<i>Bacalao confitado a baja temperatura (65°) al aroma de romero sobre una "Parmentier" de calabacín y alioli de manzana</i>	
<b>"Sashimi" de tonyina, "Pack Choi", ceba tendre i "Chop Suey"</b>	<b>21,50€</b>
<i>"Sashimi" de atún, "Pack Choy", cebolla tierna y "Chop Suey"</i>	
<b>Turbot rostit a la crosta de sal marina sobre un llit de verduretes al vapor i oli d'oliva verge</b>	<b>26,50€</b>
<i>Rodaballo asado a la costra de sal marina sobre un lecho de verduritas al vapor y aceite de oliva virgen</i>	

**Pop amb pera confitada, pebre vermell i ruca selvàtica** 23,50€  
*Pulpo con pera confitada, pimentón y rúcula selvática*

**De la muntanya // De la montaña**

**"Chuletón" de vedella a la brasa amb verdures de temporada** 30,50 €  
*Chuletón de ternera a la brasa con verduras de temporada*

**Peus de porc desossats amb cigrons i molles de pastor** 19,00 €  
*Pies de cerdo deshuesados con garbanzos y migas de pastor*

**Xai de llet cuit a baixa temperatura (65º) amb albergínia fumada i macadàmia** 22,50 €  
*Cordero lechal cocido a baja temperatura (65º) con berenjena ahumada y macadamia*

**Filet de vedella a la brasa amb guarnició de temporada** 24,50 €  
*Solomillo de ternera a la brasa con guarnición de temporada*

**Lletons amb "Parmentier" de patata i remolatxa** 17,50 €  
*Mollejas con "Parmentier" de patata y remolacha*

**El nostre "Steak Tartar" de filet de vedella al gust** 23,00 €  
*Nuestro "Steak Tartar" de solomillo de ternera al gusto*