



Hotel Can Cuch

* * * *

Let's share // À partager

Poultry croquettes with Madras curry flavor Croquettes de volaille aromatisées au curry de Madras	12,00 €
Divine tomato and burrata, basil and balsamic oil Burrata et tomate divine, basilic, huile balsamique	11,00 €
Our bravas with chipotle sauce Nos bravas avec sauce chipotle	8,00 €
Our collar bacon Notre palette de jambon	21,00 €
Cesar salad with crunchy chicken, parmesan and egg Salade César avec poulet croquant, parmesan et œuf	13,50 €
Mediterranean cuttlefish <i>Esqueixada</i> de morue, style de Can Cuch	14,50 €
Crunchy bread <i>coca</i> with tomato <i>de penjar</i> Coca de pain croustillant avec tomate <i>de penjar</i>	3,75 €

Starters // Pour commencer

Raf tomato salad with tuna belly in green oil Salade de tomate Raf avec ventre de thon à l'huile verte	11,00 €
Orchard salad with duck ham shavings and two vinaigrettes Salade du jardin avec chips de jambon de canard au deux vinaigrettes	11,25 €

Berries gazpacho with red king crab tartare	11,50 €
Gazpacho de fruits rouges avec tartare de crabe royal du Kamtchatka	
Foie gras, rocket salad, strawberries, pine seed and Pedro Ximénez reduction cannelloni	12,50 €
Cannelloni de foie gras, roquette, fraises, pignons et réduction de Pedro Ximénez	
Tuna tartare and ginger mayonnaise	18,70 €
Tartare de thon et mayonnaise au gingembre	
Stuffed free range chicken macaronis with foie sauce and parmesan cloud	16,50 €
Macaronis fourrés au poulet élevé en liberté avec sauce au foie et nuage de parmesan	
Fried egg with potato parmentier and sobrasada from Mallorca	13,50 €
Œuf frit avec parmentier de pommes de terre et sobrasade de Mallorca	

Rices // Riz

Lobster <i>arroz caldoso</i> (brothy rice) with Mediterranean cuttlefish	27,50 €
<i>Arroz caldoso</i> au homard avec seiche de la Méditerranée	
<i>Arroz del señorito</i> with carabinero flavor	25,00 €
<i>Arroz del señorito</i> à l'arôme de gambon écarlate	
Mushrooms and little birds <i>arroz caldoso</i> (brothy rice) with apple aioli flavor	25,50 €
Arroz caldoso de champignons et petits oiseaux à l'arôme d'ailoli de pomme	

The sea // La mer

Confited at low-temperature cod (65°) with rosemary flavor and zucchini parmentier with apple aioli	23,50 €
Morue confite à basse température (65°) à l'arôme de romarin sur parmentier de courgette et aioli de pomme	
Tuna sashimi, pack choi, spring onion and chop suey	21,50 €
Sashimi de thon, pack choi, oignon nouveau et chop suey	

Salt-roasted turbot with steamed vegetables and virgin olive oil 26,50 €
Turbot en croûte de sel sur lit de légumes vapeur et huile d'olive vierge

Octopus with confited pear, red pepper and roquette salad 23,50 €
Poulpe avec poire confite, poivre rouge et roquette sauvage

The mountain // La montagne

Braised veal ribs with seasonal vegetables 30,50 €
Côte de veau à la braise avec légumes de saison

Boneless trotters with chickpeas and *molles de pastor** 19,00 €
Pieds de porc désossés avec pois chiches et *molles de pastor**

Milk-fed lamb cooked at low-temperature (65°) with smoked eggplant and macadamia 22,50 €
Agneau laiton cuit à feu doux (65°) avec aubergine fumée et noix de macadamia

Braised veal tenderloin with seasonal side dish 24,50 €
Filet de veau à la braise avec garnison de saison

Sweetbread with potato parmentier and beet 17,50 €
Ris d'agneau avec parmentier de pommes de terre et betterave

Our tenderloin steak tartare cooked to your liking 23,00 €
Notre steak tartare de filet de veau cuit à la demande

* molles de pastor: catalan dish made with bread, garlic, chorizo, bacon...

* molles de pastor: plat catalan composé de pain, ail, chorizo, bacon...