



Hotel Can Cuch
* * * *

Per compartir // Para compartir

Calamarsets arrebossats amb maionesa de llima	11,00€
<i>Calamares rebozados con mayonesa de lima</i>	
Taula d'embotits ibèrics i formatges de la comarca	16,50€
<i>Tabla de embutidos ibéricos y quesos de la comarca</i>	
Croquetes casolanes de pernil de Jabugo	8,00€
<i>Croquetas caseras de jamón de Jabugo</i>	
Bunyolets de bacallà amb all i julivert	9,00€
<i>Mini buñuelos de bacalao con ajo y perejil</i>	
Mini mandonguilles amb sèpia i pèsols	11,00€
<i>Mini albóndigas con sepia y guisantes</i>	
Les nostres braves	10,00€
<i>Nuestras bravas</i>	
Gírgola de Castanyer arrebossada amb salsa brava	9,00€
<i>Gírgola de Castaño rebozada con salsa brava</i>	
Xips de verdures cruixents	8,50€
<i>Chips de verduras crujientes</i>	
Calçots arrebossats amb tempura i maionesa d'all negres	9,00€
<i>“Calçots” rebozados en tempura y mayonesa de ajos negros</i>	



Hotel Can Cuch
* * * *

Per començar // Para empezar

Amanida de temporada. Enciams i brots verds, pastanaga, endívia vermella, fonoll, taronja, maduixa, orellanes, avellanes, olives d'Aragó i vinagreta de mel 12,50€

Ensalada de temporada. Lechugas y brotes verdes, zanahoria, endivia roja, hinojo, naranja, fresa, orejones, avellanas, aceitunas de Aragón y vinagreta de miel

Amanida tèbia de cabdells amb bacó, fruits secs i formatge de cabra gratinat 13,50€

Ensalada tibia de cogollos con bacón, frutos secos y queso de cabra gratinado

Amanida xató. Escarola, bacallà esqueixat, tonyina, anxoves, olives arbequines i salsa xató 13,50€

Ensalada "xató". Ensalada, bacalao desmigado, atún, anchoas, aceitunas arbequinas y salsa "xató"

Crema de carbassó amb escuma de formatge fresc 14,50€

Crema de calabacín con espuma de queso fresco

Crema de pastanaga i taronja amb compota de taronja i cruixent de pernil 14,50€

Crema de zanahoria i naranja con compota de naranja i crujiente de jamón

Coca de recapte gratinada de samfaina amb arengades 15,50€

Coca de "recapte" gratinada de pisto con arenques

Patates farcides de botifarra del perol i all i oli de codony 15,50€

Patatas rellenas de butifarra del perol y all i oli de membrillo

Trencadissa d'ous ecològics amb patates i encenalls de foie 15,50€

Huevos rotos ecológicos con patatas y virutas de foie

Verdures saltejades amb cruixent de pernil ibèric 14,50€

Verduras salteadas con crujiente de jamón ibérico

Raviolis de carn d'olla amb salsa de foie 16,50€

Raviolis de cocido con salsa de foie

Cremós de patata amb papada confitada, vieires i el seu suc 14,50€

Cremoso de patata con papada confitada, vieiras y su jugo



Hotel Can Cuch

Arrossos // Arroces

Arròs negre amb sèpia, gambetes i all i oli suau

19,50€

Arroz negro con sepia, gambitas y all i oli suave

Arròs Caldos de llamàntol (mínim dues persones)

28,50€/persona

Arroz Caldos de bogavante (mínimo dos personas)

Risotto de ceps i espàrrecs verds amb cruixent de parmesà

18,50€

Risotto de setas y espárragos verdes con crujiente de parmesano



Hotel Can Cuch
* * * *

Del mar // *Del mar*

Bacallà amb mongetes del ganxet i muselina d'alls tendres	22,50€
<i>Bacalao con “mongetes del ganxet” y muselina de ajos tiernos</i>	
Turbot a la planxa amb verduretes de temporada	24,00€
<i>Rodaballo a la plancha con verduritas de temporada</i>	
Llom de tonyina amb xutney de tomàquet i maionesa d'alls negres	22,50€
<i>Lomo de atún con Chutney de tomate y mayonesa de ajos negros</i>	
Pop a la brasa amb parmentier de patata i tòfona	22,00€
<i>Pulpo a la brasa con parmentier de patata y trufa</i>	



Hotel Can Cuch
* * * *

De la muntanya // De la montaña

Filet de vedella a la brasa amb bolets <i>Solomillo de ternera a la brasa con setas</i>	24,00€
Presa de porc ibèric rostida amb patata enmascarada <i>Presa de cerdo ibérico salteada con patata enmascarada</i>	21,00€
Magret d'ànec amb fruita rostida amb salsa de porto <i>Magret de pato con fruta salteada y salsa de porto</i>	20,50€
Melós de vedella al vi negre amb cremós de patata <i>Meloso de ternera al vino negro con cremoso de patata</i>	19,50€
Txuletón de vedella amb verdures (750gr) <i>Chuletón de ternera con verduritas (750gr)</i>	29,50€
Cassola de civet de senglar <i>Cazuela de civet de jabalí</i>	21,50€
Cabrit al forn amb patata panadera <i>Cabrito al horno con patata panadera</i>	24,00€
Cua de bou estufada al vi negre amb bolet xitake <i>Rabo de buey guisado al vino tinto con seta xitake</i>	21,50€
Garrí sense feina cruixent amb pastís de patata <i>Cochinillo deshuesado crujiente con pastel de patata</i>	22,00€