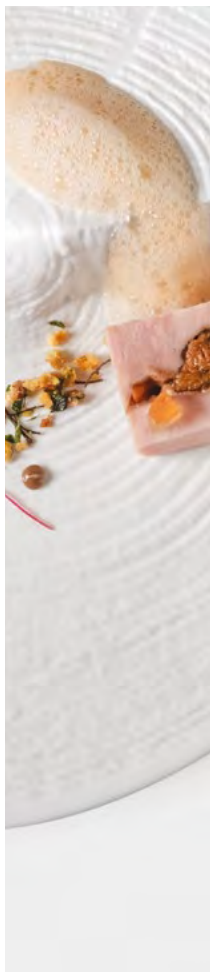


Cuit's

CHARCUTERÍA Y COCINADOS



Creamos nuestras propias recetas, definiendo sugerentes aromas, complejos sabores, sorprendentes texturas, cuidando la estética y la belleza de la presentación... Todo nuestro talento va dirigido a una sola misión: emocionar a quien prueba nuestros productos.



Confit de pato con frutos rojos, tallos frescos y crumble de maíz y piñones.

Patés 05

- Pasteles
- Tradicionales
- Rillettes de pescado
- Tarrinas
- Mangas pasteleras
- Petit Four
- Fileteados
- Tabla de patés

Mousse de Pato 11

- Lingotes Oro de mousse de pato
- Tabla de mousse de pato
- Fileteados de mousse de pato
- Troncos de mousse de pato
- Bombones de mousse de pato
- Tarrinas de cerámica

Delicias de Foie Gras de Pato 15

- Turrone de foie
- Magret de pato
- Confit de pato
- Foie Gras de pato

Charcutería Selecta 17

- Charcutería Selecta

Carnes Asadas al horno "roasted" 19

- Cerdo asado al horno
- Ternera asada al horno
- Pechuga de pavo al horno
- Pollo asado al horno

*Mouse de salmón,
tomates, espagueti
de algas y hierbas
en texturas.*



Pasteles



**PASTEL DE
SETAS SILVESTRES**
■ 310508 | 2 Kg



**PASTEL DE CEBOLLA
CARAMELIZADA**
■ 310507 | 2 Kg



**PASTEL DE
PIMIENTA NEGRA**
■ 310501 | 2 Kg



**PASTEL DE PATÉ CON
PATO Y PERAS**
■ 310517 | 2 Kg



**PASTEL DE
FINAS HIERBAS**
■ 310502 | 2 Kg



**PASTEL DE
ARÁNDANOS**
■ 310511 | 2 Kg

Tradicionales

*Textura y sabor
en su punto justo.
El resultado de sumar
calidad y tradición.*



**PATÉ
CAMPAÑAR**
■ 310300 | 1 Kg

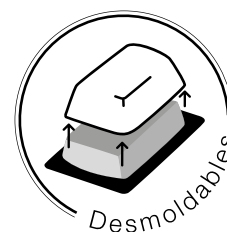


**PIMIENTA NEGRA
EN CERÁMICA**
■ 310201 | 1,5 Kg

Bocados de mousses,
Filipino de salmón y sésamo,
Hoja de queso Roquefort,
Magdalena de hígado de pato.



Rillettes de pescado



RILLETTE
DE SALMÓN

■ 311151 | 0,550 Kg



RILLETTE DE BACALAO CON
PIMIENTOS DEL PIQUILLO

■ 311152 | 0,550 Kg

Tarrinas

PATÉ JAMÓN SERRANO

■ 310306 | 1,4 Kg

MOUSSE CON OCA

■ 310326 | 1,4 Kg

PATÉ PIMIENTA NEGRA

■ 310301 | 1,4 Kg

PATÉ FINAS HIERBAS

■ 310302 | 1,4 Kg

PATÉ SALMÓN

■ 310310 | 1,4 Kg

MOUSSE DE PATO

■ 310305 | 1,4 Kg

PATÉ ROQUEFORT

■ 310304 | 1,4 Kg

PATÉ CON CEBOLLA
CARMELIZADA

■ 310307 | 1,4 Kg



Mangas pasteleras

MANGA DE FOIE DE PATO

■ 310675 | 500 g

MANGA DE MOUSSE CON SALMÓN

■ 310670 | 500 g

MANGA DE MOUSSE CON ROQUEFORT

■ 310674 | 500 g





*Lienzo
de mousses.*

Petit Four



PIMIENTA NEGRA
■ 310811 | 50 g



FINAS HIERBAS
■ 310812 | 50 g



MOUSSE DE PATO
■ 310815 | 50 g

Fileteados

PATÉ PIMIENTA NEGRA
■ 311601 | 125 g

PATÉ FINAS HIERBAS
■ 311602 | 125 g

PATÉ ROQUEFORT
■ 311604 | 125 g

MOUSSE DE PATO
■ 311605 | 125 g

PATÉ JAMÓN SERRANO
■ 311606 | 125 g

**SURTIDO PATÉ PIMIENTA
NEGRA Y MOUSSE DE
PATO FILETEADO**
■ 311502 | 250 g

PATÉ CON CEBOLLA CARMELIZADA
■ 311607 | 125 g

PATÉ SALMÓN
■ 311610 | 125 g

PATÉ CON ARÁNDANOS
■ 311611 | 125 g

PATÉ CON PATO Y PERAS
■ 311617 | 125 g

MOUSSE CON OCA
■ 311626 | 125 g

**SURTIDO PATÉ PIMIENTA
NEGRA Y PATÉ FINAS
HIERBAS FILETEADO**
■ 311501 | 250 g



Tabla de patés

**FINAS HIERBAS
PIMIENTA NEGRA Y
CEBOLLA CARMELIZADA**
■ 310837 | 75 g x 3 ud.





Lingote de mousse de pato, ciruelas, orejones y velo gelatinoso de Armagnac.

Lingotes Oro

mousse de pato



MOUSSE DE PATO CON DÁTILES
■ 310530 | 1,5 Kg

MOUSSE DE PATO CON CIRUELAS Y OREJONES
■ 310531 | 1,5 Kg



MOUSSE CON MEDALLÓN DE PATO
■ 310532 | 1,5 Kg



MOUSSE DE PATO Y OCA
■ 310533 | 1,5 Kg

Fileteados

mousse de pato

MOUSSE DE PATO
■ 311605 | 125 g

MOUSSE DE PATO A LA PIMIENTA NEGRA
■ 311651 | 125 g

MOUSSE DE PATO A LAS FINAS HIERBAS
■ 311652 | 125 g

MOUSSE DE PATO CON HIGOS
■ 311641 | 125 g

MOUSSE DE PATO CON FRAMBUESA
■ 311642 | 125 g

MOUSSE DE PATO CON NARANJA
■ 311643 | 125 g

MOUSSE DE PATO CON CIRUELAS Y OREJONES
■ 311644 | 125 g



Tabla

mousse de pato



MOUSSE DE PATO MOUSSE DE PATO CON FRAMBUESA Y MOUSSE DE PATO CON CIRUELAS Y OREJONES
■ 310838 | 75 g x 3 ud.

Ficelle

mousse de pato



FICELLE MOUSSE DE PATO
■ 310626 | 250 g



*Cre moso de pato,
higos en texturas
y cacao amargo.*

Troncos mousse de pato



TRONCO MOUSSE
DE PATO A LA
PIMIENTA NEGRA
■ 311401 | 1,4 Kg



TRONCO MOUSSE
DE PATO A LAS
FINAS HIERBAS
■ 311402 | 1,4 Kg



TRONCO MOUSSE
CON OCA
■ 311426 | 1,4 Kg



TRONCO MOUSSE
DE PATO
■ 311406 | 1,4 Kg

Bombones mousse de pato



BOMBÓN ORO, MOUSSE DE PATO
RELLENO CON HIGOS
■ 311211 | 180 g

MOUSSE DE PATO CON MANZANA
■ 311212 | 180 g

MOUSSE DE PATO CON NUECES Y RATAFÍA
■ 311214 | 180 g

MOUSSE DE PATO TRUFADO
■ 311215 | 180 g

Tarrinas de cerámica



COCOTTE DE
MOUSSE DE PATO
■ 310705 | 200 g



MOUSSE DE
PATO CON MANZANA
■ 310222 | 1,5 Kg



MOUSSE DE
PATO CON FRAMBUESA
■ 310224 | 1,5 Kg



*Mouse de foie gras,
alcachofa mi cuit
y cristales nitro.*

Turrone de foie



FOIE DE PATO
CON PRALINÉ
DE ALMENDRA

■ 311251 | 250 g



FOIE DE PATO
CON PRALINÉ
DE AVELLANAS

■ 311250 | 250 g

* Cobertura de chocolate



Magret de pato



MAGRET CURADO
Pieza

■ 342802 | 350 g



MAGRET CURADO
Fileteado

■ 342801 | 50 g

Confit de pato



CONFIT DE PATO

■ 355020 | 350 g x 1ud.



CONFIT DE PATO
Pack individual

■ 355722 | 350 g

Foie Gras de pato



MEDALLÓN DE
FOIE DE PATO

■ 311430 | 450 g



"DUO" BLOC DE FOIE
GRAS DE PATO en
medallones

■ 360001 | 40 g x 2 ud.



BLOCS DE FOIE GRAS
DE PATO CON TROZOS

■ 360003 | 130 g

BLOCS DE FOIE GRAS
DE OCA CON TROZOS

■ 360004 | 130 g



FOIE DE PATO
GOURMET

■ 311431 | 1 Kg

Charcutería Selecta



PAVO RELLENO CON SETAS Y MEDALLÓN DE FOIE
■ 333104 | 4 Kg



PATO A LA NARANJA
■ 333102 | 3 Kg



POLLO RELLENO BRASEADO
■ 333206 | 2,5 Kg



AVE AL NIDO
■ 333203 | 2,5 Kg



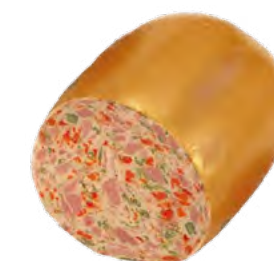
PAUPIETTE DE LOMO
■ 333302 | 2 Kg



COCHINILLO MOLDEADO
■ 333802 | 3 Kg



SILUETA DE PATO
■ 333803 | 2,5 Kg



GALANTINA A LA JARDINERA
■ 333402 | 2,5 Kg



GALANTINA DE HUEVO
■ 333403 | 2,5 Kg



Finas lascas de pollo, jugo de clorofila, tomates en conserva y roca de hojas de limonero.

*Costillas adobadas melosas,
al humo de sarmientos, pera
confitada y cebolla joven.*



Carnes asadas al horno “roasted”

En nuestra cocina dedicamos el tiempo necesario para ofrecer platos a partir de las mejores recetas tradicionales, modernas e internacionales de cerdo, ternera, pollo y pavo.

Cerdo asado al horno	21
Ternera asada al horno	21
Pechuga de pavo al horno	23
Pollo asado al horno	23



*Pastrami atemperado,
especies picantes, dulces
y aromáticas. Cremoso
de mostaza de hierbas.*

Roast beef, jugo de rustido, rossignols, cremoso de ajos negros y esférico de colmenillas.



Cerdo asado al horno "roasted"



LOMO DE CERDO ASADO CON CIRUELAS
■ 370022 | 1 Kg



COSTILLAS DE CERDO ASADAS CON SALSA BARBACOA
■ 370027 | 450 g



JAMÓN ASADO "ROAST PORK"
■ 370021 | 2 Kg



LOMO DE CERDO ASADO CON CEBOLLA CARAMELIZADA
■ 355003 | 1,5 Kg



LOMO DE CERDO ASADO CON BACON
■ 370009 | 1 Kg

Ternera asada al horno "roasted"



PASTRAMI DE TERNERA
■ 355002 | 2 Kg



PASTRAMI DE TERNERA Loncheado en sobre
■ 355815 | 100 g



TERNERA ASADA CON SETAS
■ 370008 | 1 Kg



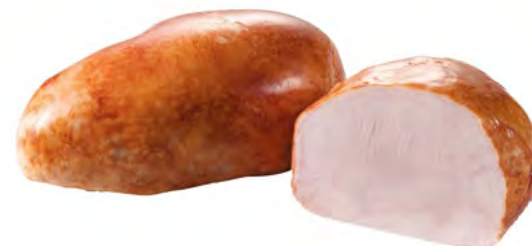
ROAST BEEF
■ 355000 | 2 Kg



*Pechuga de pollo asada,
raíces a la leña, setas,
espumoso de sus hígados
y salsa de vino rancio.*



Pechuga de pavo al horno “roasted”



**PECHUGA DE PAVO
AL HORNO**
■ 333701 | 2,5 Kg



**PECHUGA DE PAVO
AL HORNO loncheado en sobre**
■ 355817 | 100 g



Pollo asado al horno “roasted”



**POLLO ASADO CAMPESINA
CON PIMIENTO, ACEITUNA
Y HUEVO**
■ 370030 | 1,5 Kg



**POLLO ASADO A LA ANTIGUA
CON SETAS SILVESTRES
Y UVAS PASAS**
■ 370032 | 1,5 Kg



**PECHUGA DE POLLO
AL HORNO ENROLLADA
Individual**
■ 355015 | 500 g



