

Casa^{de}
Tapes
Cañota



presenta

L' ART de la tapa



Per
Sun Tzu



Descarrega
el llibre L'art de la Guerra



Puri



Papo



Mr Church



Tina



Lufta



Mr Pepper



Willy



Hugui

La família

Què és el Nirtapa?



Un estat de felicitat espiritual compartit amb gent a la que estimes o que estimaràs aviat i que es genera al voltant d'una taula en la que es reparteixen amb harmonia molts plats petits.

Arribar al NIRTAPA t'alegra el dia.
Per això, busca'l tots els dies.

1,80€

Aquí l'Estrella es tracta
carinyosament.

Got petit i de canya
gelada, bien tirada, i a un preu
d'impacte. 1,80€ de res que dóna
la felicitat. Repetiràs 🌾



sense carbònic afegit





Les 3 passes per arribar al Nirtapa

1

CERIMÒNIA DE LA CANYA PURIFICADORA

Començar amb una diminuta canya d'estrella ben gelada, i ben tirada, que netegi l'ànima i el Yíng d'impureses i angoixes. Concentrar-se en el fred tacte del got de canya de tota la vida i en connectar amb el jo interior en el moment en que aquesta frescor recorre el teu coll.

2

TRIA UN MÍNIM DE 10 TAPES

Per això haureu de ser 4 persones. Si en sou menys busqueu amics que us acompanyin o bé truca els teus pares que fa temps que no els convides a menjar. I si vas amb la teva parella truca als teus sogres. La tapa que no es comparteix no és tapa ni és res i impedeix arribar al nirtapa.

3

PAGAR CADASCÚ EL SEU ESCOT

Això és gairebé sagrat, excepte en el suposat cas dels pares i els sogres. Només així l'experiència porta a l'equilibri interior. Rasca't la butxaca. Veure a tots com treuen els diners impedeix que vessi el got de la paciència.



Casa de Tapes

Cañota

Emporta't
el teu
Pack
vermut
a casa

30€



El pack conté: 6 llaunes de Bobo Pulpín (sardines, navalles, petxines variades, escopinyes, ventresca i musclos) + ampolla de vermut Bobo Pulpín

bar restaurante **CASA ORELLAS**

El famós "Vermut Original" del bar Orellas

"Zamburiñas" al natural 8€

Sardinetes en oli d'oliva 6€

Navalles en oli 8€

Musclos en escabetx 6€

Escopinyes al natural 10,50€

Patates xips al pebre vermell

d' Albert Adrià 2€

Olives farcides

d'anxova 3€

"Cándido Iglesias el 1965,
el mateix any que va conèixer
a la seva dona, Pura"

Casa de Tapas
Presenta

EL FAMÓS AVENTURER TARTARÍN DE TARASCÓN

ENS PORTA DUES
DE LES SEVES TAPES
PREFERIDES

EL
TARTARÍN
DE TONYINA
16,20



I EL
TARTARÍN
DE VEDELLA
14,20





Anxoves LOLÍN 00
és un espectacle
d'anxova. Servides amb
la nostra salsa secreta.

2€ filet 

Seitons en vinagre
casolans i per
tant molt gustosos

2€ 2 filets 



Ostres de la Bretanya

al natural

3,90€ unitat 

amb "aiguachile"
mexicà

4,40€ unitat 

salsa ponzu
amb ous
de salmó

4,40€ unitat 





Petxina variada
a la planxa

3,10€/u 

Navalles de la ria
a la planxa i molt poc
fetes

10,80€ 

Gambeta de Palamós
de mida mitjana a la
planxa

17,30€ 

**Gambas al ajillo con
ceps**
la nostra versió mar i
muntanya

16,30€ 

La caixeta dels fregits
varies cosetes fregides en
una caixa de fusta
acompanyades d'un pil pil
per sucar

18,40€ 



Cloïsses a la marinera
el brou és per menjar
amb cullera

16,40€ 


**Musclos Gallecs al vi
blanc**
amb Albariño i per menjar
amb brou

7,20€



Carta d' al·lèrgens disponible

Al·lèrgenos:



pescado



crustáceos



huevo



lácteos



gluten



soja



moluscos



frutos con



apio



sulfito



mostaza



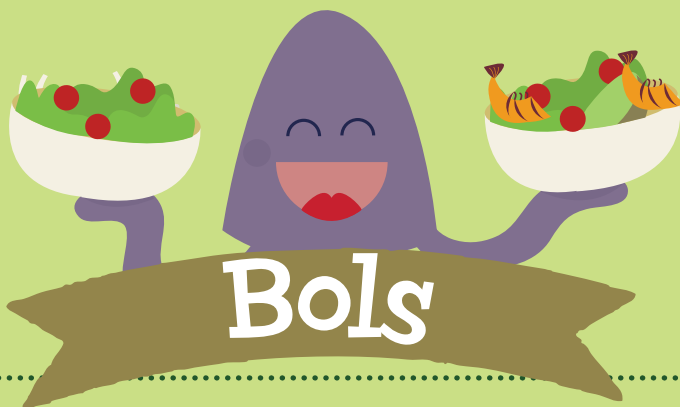
El xef guardonat amb 5 estrelles Liberín

Les receptes de Liberio

Porros amb
vinagreta de cítrics,
escarola i
formatge feta



7,50€



Amanida russa

Feta cada dia
i sense passar
per la nevera

5,80 €   

"Ceviche cañotero"

Pregunta amb què està
fet perquè el canviem
constantment

16,50 €    

Amanida de tomàquet i ceba

amb ventresca de bonítol
de Bobo Pulpín

7,40 €  

Bol d'alvocat

amb tomàquet picant
i llagostins

8,60 €   

Miniburrata

amb tomàquet, ruca
i salsa de mango

10,20 €   

Amanida verdiblanca de la Puri

6,80€



i tasses

Brou galleg

servit en olla de ferro fosa

6,60 €

Sopa de ceba

amb ou i formatge fos

6,60 €  

Mini tassa de consomé

Només el brou. Per anar acompanyant
les tapes

1,10 € 

El que vol
brou, tres tasses

Servei de pa 1,10€

Servei de pa torrat amb tomàquet la Roseta 1,70€ 

Sólo 2 meses
Improrrogable!!

Cocinero Invitado

Nacho Manzano



6€

Des de el seu restaurant
Casa Marcial a Asturies
(2 estrelles Michelin) ens porta
el seu plat estrella.

**Cansalda cruixent,
fabada i
amanida**

Tapa Solidària
a favor de la Fundació
Dr. Ivan Mañero

Casa de
Tapas

Cañota





Les Tapes de tota la vida

Pernil Ibèric El Romero de Salamanca
tallat a mà carinyosament.

tapa 15,20€

ració 21,80€



TALLAT A MÀ

Les imprescindibles

Braves de patata

gallega al forn amb la salsa de
l'Albert Adrià i un all i oli
molt lleuger

4,80 €   

Sempre
en el
top tapa



Croquetes de pernil Ibèric
molt cremoses

1,80 € unitat   

Sempre
en el
top tapa

Croquetes de bacallà

tendres, cruixents i amb molt
de bacallà. Sense reparar amb
el preu. Sense estar-se de res

1,80 € unitat



Sempre
en el
top tapa



Sempre
en el
top tapa

Truita de txangurro

recepta Dani Carnero

16,00 €

Truita de bacallà

a la vasca amb pebrot

11,00 €  

Les olives de la casa.

Grossal sevillana, casp,
verdal i kalamata, totes
sense os, amb piparra

d'anxova i pebrot

5,30 €  



**Caneló de carn de vedella
i cansalada**

Amb beixamel o una salsa
molt especial

4,50 € 1 peça    

Cuixetes de guatlla

amb escabetx calent.

Saboroses i diminutes.

Adictives

6,40 € 4 peces 

IVA INCLÒS

Carta d' al·lèrgens disponible

Coca-Cola



Tú pon una
Cocacola en tu vida y
nosotros pondremos 0,20€
para mejorar la de muchos
niños de Guinea Bissau

La Fundación Dr. Iván Mañero destinará
el dinero recogido a comprar los
ingredientes y envases necesarios
para elaborar mermeladas y
gelatinas en la casa de acogida
«Casa Emmanuel» de Biombo,
en Guinea Bissau . De esta
manera los niños que
residen allí podrán comer fruta
todo el año."



Servimos la Cocacola gigante
de cristal de 35 cl

Les tapes Gallegues



Pop a "feira"



aixafa la patata amb la forquilla i barreja-la amb l'oli de pebre vermell i el pop

14,80 €

"Zorza de lugo"

xoriço deconstruït. Amb ou ferrat i patates palla. Aixafar i barrejar. És el nostre volcà

6,40 €  

Pebrots de Padrón

només són de temporada, en el moment piquen poc i són bons. Però no et refiïs que pots treure foc per la boca

5,60 €

Orella a la Gallega

cuita amb pebre vermell i oli. Una gran sorpresa

7,50 €

Callos de vedella

a la gallega amb cigrons i xoriço

7,90 €  

Lacón amb "grelós" i xoriço

un gran clàssic galleg

9,80 €

¡Las auténtiques
tapes Made in
Galicia!



Servei de pa 1,10€ 

Servei de pa amb tomàquet la Roseta 1,70€

PONTEVEDRA

SANTIAGO

VIGO

OURENSE



Recepta
del gran
Dani
García

Burger
bull

6,20€

USA

Mèxic

ALETES
ATÒMIQUES

És injust
el que
piquen!

7,20€

Perú

COCHINITA
PIBIL

13,20€

Una recepta
d'en Paco
Méndez

Bao de peix
cruixent amb
alvocat

6,50€



ENTREPA AL VAPOR
DE PORC PEKIN

5,20€

Xina

LES ALETES
MOLLECLARS

7,20€

"Piquen
prou"

La volta al món
de Casa de Tapes





Si vols, si ho necessites, si el cos t'ho demana a crits, pots donar-te un capritx, dels que sempre han despertat la teva curiositat i el teu desig i poques vegades t'has atrevit a provar. A un preu gairebé de cost. Un luxe.

Caviar d'esturió
Asetra Nacarí 30 grams

52,00€





Són les tapes amb les que s'ha d'acabar
l'àpat. Les més contundents. El punt i final

Escalivada

pebrot vermell, albergínia i ceba.
Ideal per acompanyar les nostres tapes
finish

5,00 €



Daus de filet a l'allet

filet del millor saltejat amb
trossets d'allet

15,60 € 

Daus de botifarra de pagès

a la brasa de carbó i
trossejada.

8,60 € 

Daus de galta de vedella

amb la nostra salsa
secreta de carn. És la
cosa més tendre que
pots endur-te a la boca

12,40 €   

Daus de garrí IGP.

Criat només amb llet.
El servim desossat i a
daus. Una tapa molt
cruixent

17,50 €  

Pintxo de "secret Ibèric"

amb "mojo verde".

3,50 € 

Costelles de porc confitades acabades al Jospèr

un dels plats
obligatoris

12,40 €   

Peus de porc

desossats amb hummus

9,90 €

Suquet de rap

amb llagostins i
cloïsses

22,50 €     



Carta d'allèrgens disponible



Com
acabar un bon
àpat?



Paella parellada amb marisc i verdures

Tot pelat i llest per menjar. Deixem la paella a la taula i recomanem, si es que hi ha confiança, menjar-hi directament (Mínim 2 racions)

19,90€ ració



Arròs caldós amb nècora

fet a l'olla de l'àvia.

Aquest sí que pot ser per a 1 persona



16,30€ ració

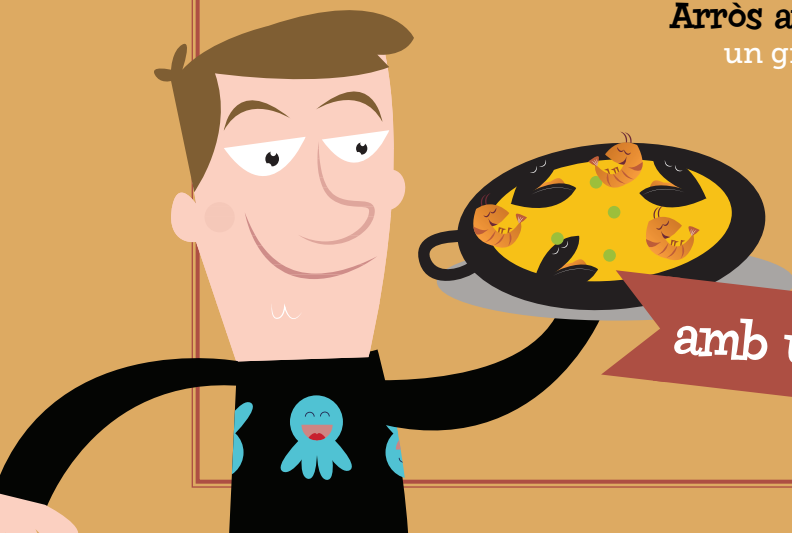
Arròs amb bolets i parmesà

un gran arròs de muntanya.

Per a 1 persona



18,80€ ració



amb un bon arròs...

Alérgenos:



pescado



crustáceos



huevo



lácteos



gluten



soja



moluscos



frutos con
cáscara



apio



sulfito



mostaza

..I amb una bona
carn



A la brasa de carbó



Costelles de cabrit a la brasa

amb patates palla i una guarnició que va canviant.

16,40€

Ploma de porc ibèric a la brasa

15,40€

Filet de vedella de Galícia

(200 gr. pesats).

Molt bona carn per a tots els que no volen ni un gram de greix. Ho servim laminat.

22€



Mitjana de bou a la pedra.

(1.000 gr. per a dues persones). L'estrella de la nostra brasa, posa el punt poètic i èpic a un bon menjar

58€

Si vols salses per acompanyar la carn, ens pots demanar: Rocafort  Espanyola  o

Pebre verd   SO.

2,80€



@casa_de_tapas



/CasadeTapas



@casadetapasbcn

Segueix-nos!



Souvenirs

**Si vols la nostra
carta
(el que ens costa)**
9,90 €

Si vols la nostra samarreta
19,80 €

**Si vols el nostre
oli**
9,90 €

**Si vols endur-te el
nostre davantal**
30,80 €

**Si vols endur-te els
nostres plats**
5,50 €



**Si vols el famós
licor Gilimonger**
13,20 €

**Si vols el ninot
de Bobo Pulpín**
12,00 € gran
9,00 € petit



Descobreix els 5 models

Tots els preu porten el IVA inclòs

Presenta Sangri-la

El paradís amagat de la sangria

Original

Vi natural,
xarop de maduixes, taronja,
llima, "cardamomo"
i canyella SO.

Daurada

Cava del Penedès,
taronja, maduixa
i llaurer SO.



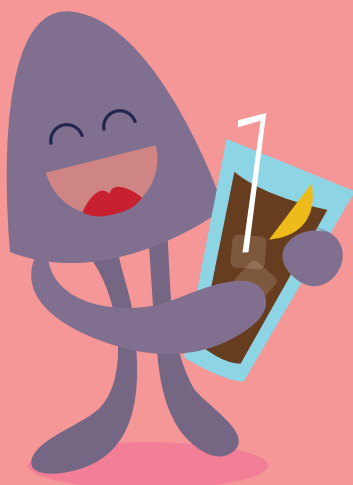
20,90€



Cervezes DAMM

La canya de barril 🌾	1,80 €
La mitjana de botella 🌾	2,40 €
La doble de barril 🌾	2,70 €
Gerra especial 🌾	4,80 €
Damm sense alcohol 🌾	2,20 €
La Voll Damm 🌾	2,80 €
La clara d' Estrella amb llimona 🌾	1,70 €

CocaCola Company



La botella gran de 35 cl de cocacola clàssica, light i zero	2,50 €
La botella grand de 35 cl. de Fanta taronja, llimona i Sprite	2,50 €
També tenim Nestea, Aquarius de llimona i Bitter	2,50 €
Altres begudes refrescants	2,50 €
L'aigua és Veri amb o sense gas i aigua de Vichy amb gas	2,50 €

Caves i xampanyes



Prima Vides (lleuger) SO. Cava · Chardonnay, Parellada, Xarel·lo	20,00 €	
Anna Blanc de Blancs (lleuger) SO. Cava · Chardonnay, Parellada, Xarel·lo, Macabeo	27,00 €	5,00 €
Anna Rosado (lleuger) SO. Cava · Pinot Noir, Chardonnay	29,00 €	
Juvé & Camps reserva de la família (lleuger) SO. Cava · Macabeo, Xarel·lo, Parellada	28,00 €	
Torelló Brut Nature (lleuger) SO. Cava · Macabeo, Xarel·lo, Parellada	24,00 €	
Pommery Brut Royal (madur) SO. Cava · Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	55,00 €	

Vins blancs

Lo Cometa Blanc (lleuger) SO. Terra Alta · Garnacha Blanca	15,00 €	
Ca N'estruc Xarel·lo (lleuger) SO. Catalunya · Xarel·lo	20,00 €	
Bobo Pulpín (afruitat) SO. Vi blanc de Galicia	14,00 €	2,50 €
Bitacora (afruitat) SO. Rueda · Verdejo	16,00 €	
Gregal (afruitat) SO. Penedès · Gewüstraminer, Malvasia, Muscat	17,00 €	
Intramurs blanc (afruitat) SO. Conca de Barberà · Chardonnay	20,00 €	
Els Nanos Blanc SO. Conca de Barberà · Chardonnay, Garnacha, Macab	18,00 €	4,00 €
Chartier Crèateur d'Harmonies Verdejo (afruitat) SO. Rueda · Verdejo	19,00 €	4,00 €
Leiras (afruitat) SO. Rías Baixas · Albariño	20,00 €	4,00 €
Luis Cañas (madur) SO. Rioja · Viura	17,00 €	

Vins rosats



Viña Pomal Rosado (lleuger) SO.

Rioja · Garnacha Tinta, Viura

18,00 €

4,00 €

Ànima Rosado (lleuger) SO.

Costers del Segre · Pinot Noir, Chardonnay

18,00 €

4,00 €

Vins negres

Lledoner del Nord (lleuger) SO.

Empordà · Lledoner

18,00 €

La Escucha (lleuger) SO.

Bierzo · Mencia

22,00 €

Luis Cañas Joven (afruitat) SO.

Rioja · Tempranillo, Garnacha

17,00 €

4,00 €

Luis Cañas Crianza 50 cl (afruitat) SO.

Rioja · Tempranillo, Garnacha

15,00 €

Anima Negra (afruitat) SO.

Costers del Segre · Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

18,00 €

4,00 €

Fernando Mora MW (afruitat) SO.

Valdejalón · Garnacha

17,00 €

4,00 €

El Modernista (afruitat) SO.

Terra Alta · Garnacha, Tempranillo

19,00 €

Legaris Roble (madur) SO.

Ribera del Duero · Tinto Fina

18,00 €

4,00 €

Ninín By Antonino Izquierdo (madur) SO.

Ribera del Duero · Tinta Fina

18,00 €

Dominio de Cair Lu&Be (madur) SO.

Ribera del Duero · Tempranillo, Merlot

20,00 €

Scala Dei Garnacha (madur) SO.

Priorat · Garnacha Tinta

29,00 €

5,00 €

Viña Pomal Reserva Centenario (madur) SO.

Rioja · Tempranillo

25,00 €

Amaren Crianza (potent) SO.

Rioja · Tempranillo, Graciano

29,00 €

Dels productors

Casa de
Tapes
Canota



Comparteix la teva sort amb nosaltres

De dimarts
a divendres
al migdia

Regalem un cupó de
l'ONCE per taula
fins que s'esgotin.
Tots juguem el
mateix número.

Promoció vàlida migdies de dimarts a divendres. Consumició mínima 50€/taula (1 cupó per taula).
La promoció comença el primer dimarts de cada mes i el sorteig serà del "cuponazo"
del divendres de la setmana següent i sempre fins finalitzar existències.



Arriba el final
del teu

viatge



Si no has trobat encara
la **felicitat**, t'espera l'última
etapa, la **més dolça**.

Si la has trobat,
més **felicitat** mai
està de més







Aquells gelats que van marcar la nostra infància. Alguns no tornaran com el "Tiburón," el "Frigodedo", la "Pantera Rosa" de Aidesa, que ja no existeixen. Excepte l'últim, la resta són de Frigo

Pero sempre ens quedaran el "Colajet" i el "Frigopié".

ColaJet
2,20 €



Frigopié
2,20 €



NO ÉS LLOC
PER A COVARDS

T'ATREVEIXES A JUGAR
A LA RULETA RUSSA?

T'AVISE'M
PICA
MOLTÍSSIM!

VUIT BOMBONS

Escribà
SET DELICIOSOS
I UN DE MOLT
MOLT DOLENT.
SI ET TOCA
ESTÀS PERDUT

15,40€

Casa de
Tapes
Cañota



ACCEPTA
EL REPTÉ!



Benvingut al món de la cullera

Pinya cocorrón amb sorpresa

7,50 €    

Crema catalana gegant amb maduixetes i salsa de mango (per a dos i en el mig)

6,60 €   

Bracet de gitano amb yema cremada i farcit de nata

6,60 €    

Le petit tartalet de fruits de tempore el nostre pastís més afrancesat

8,80 €   

El Tiramisú de la Cañota

tradicional,
tradicional, no és

8,80 €    

El borrachín de la Cañota "hip, hip, hurra"

6,60 €    

Flam gegant d'ou amb molt de caramel (per a dos i en el mig)

5,70 €  

Els sorprenents lingots d'en Paco Roig el valencià (per a dos i en el mig)

8,80 €    

Carret de gelats de Sandro Desii

1,50 € mini cornete

2,20 € 1 bola

3,90 € 2 boles



