

Casa^{de}
Tapas
Cañota



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 estimaras 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.

Aquí l'Estrella es tracta amb carinyo
Got petit de cervesa gelada
i ben tirada

2,00€





Els 3 passos per arribar al Nirtapa

CERIMÒNIA DE LA CANYA PURIFICADORA

1

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.

TRIA UN MÍNIM DE 10 TAPES

2

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.

PAGAR CADASCÚ EL SEU ESCOT

3

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.

Regala les estrelles de Casa de Tapas



Pack vermut 36€

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



Gilimonguer
The
Original

12€

Vermut
Bobo
Pulpín



11€

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 Bonilla a la vista 2€
Olives farcides
d'anxova 3€

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

EL FAMÓS AVENTURER

TARTARÍN DE TARASCÓN

**ENS PORTA DUES DE
LES SEVES TAPES
PREFERIDES**



**CARPACCIO DE
TONYINA AMB
MISO BLANC
16,50€**

**TARTAR
DE VEDELLA
14,20€**



Anxoves LOLÍN OO
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

en ceviche
Peruà
4,40€ unitat

salsa ponzu
amb ous
de salmó
4,40€ unitat

**Petxina variada
a la planxa**
és com una vieira petita
3,10€ unitat

Navalles de la ria
a la planxa i molt poc
fetes
10,80€

Gambeta de Palamós
de mida mitjana a la
planxa
17,30€

**Gambes a l'allet
amb 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-hi pa
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'allèrgens disponible



Casa de Tapas
Cañota

El xef guardonat amb 5 estrelles Liberín

Les receptes d'en Liberio

Els cargols
picants
del xef



11€



Amanida russa

Feta cada dia
i sense passar
per la nevera

5,80€

Bol d'alvocat

amb tomàquet picant
i llagostins

8,60€

Miniburrata

amb tomàquet, ruca
i salsa de mango

10,20€

"Aguachile"

de reig i llagostins

16,50€

Amanida verdiblanca

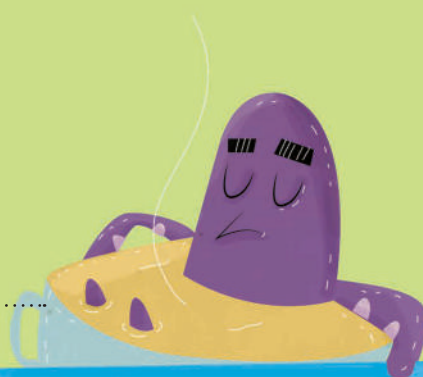
de la Puri

6,80€

Amanida de tomàquet i ceba

amb ventresca de bonítol
de Bobo Pulpín

7,40€



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€

**A qui no vol
brou, tres tasses**

Servei de pa 1,20€

Servei de pa torrat amb tomàquet la Roseta 1,80€

Només 2 mesos
Improrrogable!!

Cuiner Convidat

Paco Morales



7,50€



Des del seu restaurant
Noor a Córdoba
(1 estrella Michelin) ens porta
el seu plat estrella.

**Mazamorra
d'ametlla torrada
sardina fumada i
poma verda**

Tapa Solidària
a favor de la Fundación
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€

Les imprescindibles

Braves de patata gallega

al forn amb la salsa de l'Albert Adrià i un allioli molt lleuger
4,80€

Sempre
al
top tapa



Croquetes de pernil Ibèric
molt cremoses

1,80€ unitat

Sempre
al
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
al
top tapa

Sempre
al
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. Gustoses i diminutes. Adictives

6,40€ 4 peces

IVA INCLÒS

Carta d'allèrgens disponible



Coca-Cola

Tu posa
una Coca-Cola a la teva vida,
nosaltres hi posarem 0,20€
per millorar la de molts
nens de Guinea-Bissau

La Fundació Dr. Iván Mañero destinarà
els diners recollits per comprar els
ingredients i envasos necessaris
per elaborar confitures i
gelatines a la casa d'acollida
«Casa Emmanuel»
de Biombo, a Guinea-Bissau.
D'aquesta manera els nens que hi
resideixen podran
menjar fruita tot l'any.



Servim la Coca-Cola gegant
de vidre de 35 cl

Les autèntiques
tapes Made in Galicia!

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 barregar.
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€

Les autèntiques
tapes Made in
Galicia!

Orella a la Gallega

cuita amb pebre vermell
i oli. Una gran sorpresa

7,50€

Lacón amb "grelos" i xoriço

un gran clàssic galleg

9,80€



Servei de pa 1,20€

Servei de pa amb tomàquet la Roseta 1,80€

Recepta
del gran
Dani
García

Burger
bull

6,20€

USA

Mèxic

ALETES
ATOMIQUES

Piquen
prou!

7,20€

Perú

Una recepta
d'en Paco
Méndez

COCHINITA
PIBIL

13,20€

Mollete negre
de peix cruixent
amb alvocat

6,50€



BAO AL VAPOR
DE PORC PEKIN

5,20€

Xina

ALETES AMB
SALSÀ AGREDOLÇA

7,20€

Són
un
vici!

La volta al món
de Casa de Tapes

Casa de
Tapas
Cañota

PRESENTA

EL MENJAR PREFERIT DELS SUPERHEROIS



LA FAMOSA BURGER

7,50€

A.K.A PEPITO DE VEDELLA





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€

Callos de vedella

a la graella amb
cigrons i xoriço

7,90€

Costelletes de conill

arrebossades
11€

Suquet de rap

amb llagostins i
cloïsses

22,50€





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 carfoxes i

cua de bou

molt gustós i contundent

18,80€ ració



amb un bon arròs...



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€

Espatlleta de cabrit

a la brasa

22,50€

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: Roquefort, Espanyola o Pebre verd

2,80€



@casadetapasbcn
@grup_iglesias



/grupiglesias

Segueix-nos!



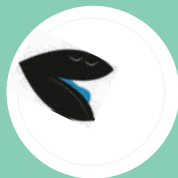
**Si vols la nostra
carta**
(el que ens costa)
9,90€

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 Gilimonguer**
12,00€

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



Descobreix els 5 models

Tots els preus porten l'IVA inclòs

Presenta Sangri-la

El paradís amagat de la sangria

Original

Vi natural,
xarop de maduixes, taronja,
llima, cardamom
i canyella

Daurada

Cava del Penedès,
taronja, maduixa
i llaurer



20,90€



Cerveeses DAMM

La canya de barril	2,00€
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	2,00€

Coca-Cola Company



La botella gran de 35 cl de Coca-Cola clàssica, light i zero	2,50€
La botella gran 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)

D.O. CAVA. Chardonnay, Parellada, Xarel.lo

20,00€

Anna Blanc de Blancs (Lleuger)

D.O. CAVA. Cardonnay, Parellada, Xarel.lo, Macabeo

27,00€

5,00€

Anna Rosado (Lleuger)

D.O. CAVA. Pinot Noir, Chardonnay

29,00€

Juvé & Camps reserva de la familia (Lleuger)

D.O. CAVA. Macabeo, Xarel.lo, Parellada

28,00€

Torelló Brut Nature (Lleuger)

D.O. CAVA. Macabeo, Xarel.lo, Parellada

24,00€

Pommery Brut Royal (Madur)

A.O.C. CHAMPAGNE. Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

55,00€

Vins blancs

Castelloig So Blanc (Lleuger)

D.O. PENEDES. Xarel.lo

18,00€

Gregal (Afruitat)

D.O. PENEDES. Gewurztraminer, Malvasia, Muscat

17,00€

Els Nanos Blanc (Lleuger)

D.O. CONCA DE BARBERA. Chardonnay, Garnatxa Blanca, Macabeo

18,00€

4,00€

Intramurs blanc (Afruitat)

D.O. CONCA DE BARBERA. Chardonnay

20,00€

Ca n'Estruc Xarel.lo (Lleuger)

D.O. CATALUNYA. Xarel.lo

20,00€

Leiras (Afruitat)

D.O. RIAS BAIXAS. Albariño

20,00€

4,00€

Bobo Pulpín (Lleuger)

D.O. RIAS BAIXAS. Albariño

14,00€

2,50€

Bitacora (Afruitat)

D.O. RUEDA. Verdejo

16,00€

Luis Cañas (Madur)

D.O. Rioja. Viura

17,00€

Botijo Blanco (Lleuger)

VALDEJALON. Garnatxa Blanca, Macabeo

18,00€

Vins rosats



Anima Rosado (Lleuger)

D.O. COSTERS DEL SEGRE. Pinot Noir, Chardonnay

18,00€

4,00€

La Cometa Rosat (Lleuger)

D.O. TERRA ALTA. Garnatxa

16,00€

Vins negres

Rebeldes (Afruitat)

D.O. MONTSANT. Garnatxa, Syrah

19,00€

Scala Dei Garnatxa (Potent)

D.O.Q. PRIORAT. Garnatxa

29,00€

5,00€

Anima negra (Afruitat)

D.O. COSTERS DEL SEGRE. Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

18,00€

4,00€

Les gallinetes (Lleuger)

D.O. CONCA DE BARBERA. Trepat

18,00€

4,00€

Luis Cañas Joven (Afruitat)

D.O.C. RIOJA. Tempranillo, Viura

17,00€

4,00€

Luis Cañas Crianza 50cl (Lleuger)

D.O.C. RIOJA. Tempranillo, Garnatxa.

15,00€

La Vendimia (Lleuger)

D.O.C. RIOJA. Tempranillo, Garnatxa

18,00€

Amaren Crianza (Potent)

D.O.C. RIOJA. Tempranillo, Garnatxa

29,00€

Legaris Roble (Madur)

D.O. RIBERA DEL DUERO. Tinta Fina

18,00€

4,00€

Dominio de Cair Lu&Be (Madur)

D.O. RIBERA DEL DUERO. Tempranillo, Merlot

20,00€

Alvarito (Lleuger)

V.T. CASTILLA Y LEON, Tempranillo

16,00€

La Escucha (Lleuger)

D.O. BIERZO. Mencía

22,00€

Botijo Rojo (Afruitat)

VALDEJALON. Garnatxa

17,00€

4,00€

Dels productors

Casa de
Tapas
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.

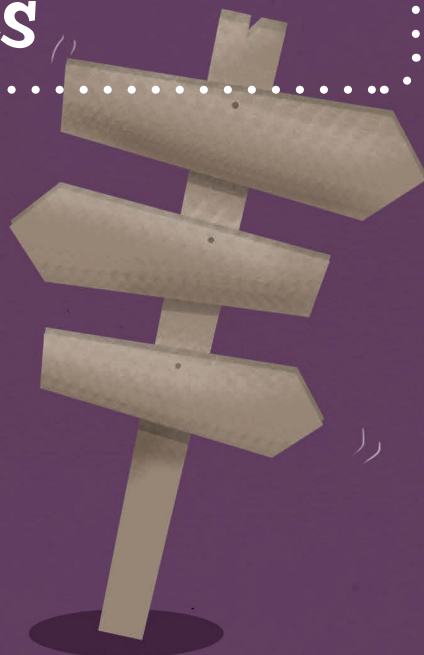
Arriba el final
del teu



viatge

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

Si l'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'AVISEM
PICA
MOLTÍSSIM!**

VUIT BOMBONS

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

15,40€

**Casa de
Tapas**
Cañota

**ACCEPTA
EL REpte!**



Les tapes dolces

per compartir

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 al mig)

6,60€

Bracet de gitano

amb rovell cremat
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

una versió molt
particular del clàssic
tiramisú

8,80€

El borrachín de la Cañota

"hip, hip, hurra"

6,60€

Flam gegant d'ou

amb molt de caramel
(per a dos i al mig)

5,70€

Els sorprenents lingots d'en Paco Roig el valencià

(per a dos i al mig)

8,80€

Carret de gelats de Sandro Desii

1,50€ mini cornete

2,20€ 1 bola

3,90€ 2 boles



