



El arte de la Tapa

Por
Sun Tzu



Descarga
el libro El arte de la Guerra



Puri



Papo



Mr Church



Tina



Luita



Mr Pepper



Willy



Hugui

La familia

¿Qué es el Nirtapa?



Un estado de felicidad espiritual compartido con gente a la que quieres o vas a querer y que se genera alrededor de una mesa en la que se reparten en armonía muchos platos pequeños.

Alcanzar el NIRTAPA te alegra el día.
Búscalos, pues, todos los días.

Aquí la Estrella se trata con cariño.
Vaso pequeño de caña helada y
bien tirada

2,00€



Sin carbónico añadido



Los 3 pasos para alcanzar el Nirtapa

CEREMONIA DE LA CAÑA PURIFICADORA

1

Empezar con una diminuta caña de estrella bien helada, y bien tirada, que limpia el alma y el Ying de impurezas y angustias. Concentrarse en el frío tacto del vaso de caña de toda la vida y en conectar con el yo interior cuando ese frescor recorre tu garganta.

2

ELEGIR UN MÍNIMO DE 10 TAPAS

Para lo que se ha de ser 4 personas. Si sois menos búscate amigos que te acompañen o llama a tus padres, que hace tiempo que no los invitás a comer. Y si vas con tu pareja llama a los suegros. Te lo agradecerá. La tapa que no se comparte ni es tapa ni es nada e impide alcanzar el nirtapa.

3

PAGAR A ESCOTE O A PACHAS

Esto es casi sagrado, excepto en el supuesto de los padres y los suegros. Solo así la experiencia lleva al equilibrio interior. Ráscale el bolsillo. Ver a todos sacar el dinero impide que rebose el cuenco de la paciencia.

Regala las estrellas de Casa de Tapas



Pack vermut 36€

El pack contiene: 6 latas Bobo Pulpín (sardinas, navajas, zamburiñas, ventresca y mejillones) + botella de vermut Bobo Pulpín



bar restaurante **CASA ORELLAS**



**El famoso
"Vermut
Original"
del bar Orellas**

Zamburiñas al natural 8€
Sardinillas en aceite de oliva 6€

Navajas en aceite 8€
Mejillones en escabeche 6€

Berberechos al natural 10,50€

Patatas Bonilla a la vista 2€

Aceitunas rellenas
de anchoa 3€

→ "Cándido Iglesias en 1965,
el mismo año en que conoció
a su mujer, Pura"

EL FAMOSO AVENTURERO

TARTARÍN DE TARASCÓN

NOS TRAE DOS DE
SUS TAPAS FAVORITAS



**CARPACCIO DE
ATÚN CON MISO
BLANCO
16,50€**

**TARTAR
DE TERNERA
14,20€**



Anchoas LOLÍN OO
es un espectáculo de
anchoas. Servidas con
nuestro aliño perfecto
2€ filete

Boquerones en vinagre
caseros y por
tanto muy sabrosos
2€ 2 filetes



Ostras de la Bretaña

al natural
3,90€ unidad

en ceviche
peruano
4,40€ unidad

salsa ponzu
con huevas de
salmón
4,40€ unidad

Zamburiñas a la plancha

es como una vieira
pequeña
3,10€ unidad

Navajitas de la ría
a la plancha muy poco
hechas

10,80€

Gambita de Palamós
de tamaño mediano a la
plancha

17,30€

**Gambas al ajillo con
ceps**

nuestra versión del
mar y montaña

16,30€

La cajita de los fritos
varias cositas
fritas en una caja de
madera acompañadas de
un pilpil para mojar pan
18,40€

Almejas a la marinera
la salsa está para comer
con cuchara
16,40€

**Mejillones gallegos al
vino blanco**
con Albariño y para comer
con caldito
7,20€





El chef galardonado con 5 estrellas Liberín

Las recetas de Liberio



Los caracoles
picantitos
del chef

11€



Ensaladilla rusa

Hecha cada día
y sin pasar por la
nevera

5,80€

Cuenco de aguacate con tomate picante y langostinos

8,60€

Miniburrata con tomate, rúcula y salsa de mango

10,20€

Aguachile

de corvina y langostinos

16,50€

Ensalada verdiblanca de Puri

6,80€

Ensalada de tomate y cebolla

con ventresca de bonito
de Bobo Pulpín

7,40€



y tazones

Caldo gallego servido en olla de hierro fundido

6,60 €

Sopa de cebolla con huevo y queso fundido

6,60 €

Mini tacita de consomé

Sólo el caldo. Para ir acompañando
el tapeo

1,10 €

Al que no quiere
caldo, tres tazas!

Servicio de pan 1,20€

Servicio de pan tostado con tomate la Roseta 1,80€

Sólo 2 meses
Improrrogable!!

Cocinero Invitado

Paco Morales



7,50€

Desde su restaurante
Noor en Córdoba
(1 estrella Michelin) nos
trae su plato estrella.

**Mazamorra de
almendra tostada,
sardina ahumada y
manzana verde**

Tapa Solidaria
a favor de la Fundación
Dr. Iván Mañero

Casa de
Tapas
Cañota



Las **TAPAS** de toda la vida

Jamón ibérico
El Romero de Salamanca
cortado a mano con mucho cariño
tapa 15,20€
ración 21,80€



Las imprescindibles

Bravas de patata gallega
al horno con salsa de
Albert Adrià y un alioli muy
ligero
4,80€



Croquetas de jamón Ibérico muy cremosas
1,80€ unidad



Croquetas de bacalao
tiernas, crujientes y con
mucho bacalao. Sin reparar
en costes. A lo grande
1,80€ unidad



Siempre
en el
top tapa

Tortilla de Txangurro
Receta de Dani Carnero
16,00€

Tortilla de bacalao
a la vasca con pimiento
11,00€

Las aceitunas de la casa
Gordal sevillana, caspe,
verdial y Kalamata, "todas
sin hueso", con piparra,
anchoa y pimiento

5,30€

Canelón de carne de ternera y papada
Con bechamel y con una
salsa especial
4,50€ 1 pieza

Muslitos de codorniz
en escabeche templado
sabrosos y diminutos.
Adictivos

6,40€ 4 piezas

IVA INCLUIDO

Tenemos carta de alérgenos disponible

Coca-Cola



Tú pon una
Coca-Cola en tu vida y
nosotros pondremos 0,20€
para mejorar la de muchos
niños de Guineu-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 Coca-Cola gigante
de cristal de 35 cl

¡Las auténticas
tapas Made in Galicia!

Las tapas Gallegas



Pulpo a feira

machaca la patata con el tenedor y mézclala con el aceite, el pimentón y el pulpo

14,80 €

Zorza de lugo

chorizo deconstruido.
Con huevo frito y patata
paja. Chafar y mezclar.
Nuestro volcán

6,40 €

Pimientos de padrón

solamente en temporada, cuando
pican poco y son buenos.
Pero no te fíes que puedes
sacar fuego por la boca

5,60 €

Oreja a la Gallega

cocida con pimentón
y aceite. Una sorpresa
grande

7,50 €

Lacón con grelos y chorizo

el gran clásico
de Galicia

9,80 €

PONTEVEDRA

SANTIAGO

VIGO

OURENSE

Servicio de pan 1,20€

Servicio de pan tostado con tomate la Roseta 1,80€



6,20€



¡Pican
lo justo!

7,20€



13,20€

Una receta
de Paco
Méndez

6,50€

Mollete negro
de pescado crujiente
con aguacate



USA

México

Perú



BAO AL VAPOR
DE CERDO PEKÍN

5,20€

ALITAS CON
SALSA AGRIDULCE

7,20€

¡Son
de
vicio!

La vuelta al mundo
de Casa de Tapas

Casa de
Tapas
Cañota

PRESENTA

LA COMIDA FAVORITA DE LOS SUPERHÉROES



LA FAMOSA
BURGER
7,50€
A.K.A PEPITO DE TERNERA





Son las tapas con las que acabar el tapeo.
Las más contundentes. El punto y final

Escalivada

pimiento rojo, berenjena y
cebolla asada. Ideal para acompañar
nuestras tapas finish

5,00€



Tacos de carrillada de ternera

con nuestra salsa
secreta de carne. Es la
cosa más tierna que te
puedes echar a la boca

12,40€

Tacos de Cochinillo IGP.

Criado solo con leche.
Lo ponemos deshuesado
y a tacos. Una tapa muy
crujiente

17,50€

Tacos de solomillo al ajillo
solomillo del mejor salteado
en trozos grandes con ajito

15,60€

**Tacos de butifarra de
payés a la brasa**
en brasa de carbón y
troceada

8,60€

Callos de ternera

a la gallega
con garbanzos y chorizo

7,90€

Costillas de conejo empanadas

11€

Suquet de rape
con langostinos y
almejas

22,50€



Tenemos carta de alérgenos disponible



¿Cómo se remata una buena comida?



Paella parellada con marisco y verduras

Todo pelado y listo para comer. Dejamos la paellera en la mesa y recomendamos, si hay confianza, comer directamente de allí (Mínimo 2 raciones.)

19,90€ ración



Arroz caldoso con nécora

en la olla de la abuela y este puede ser para 1 persona

16,30€ ración

Arroz con alcachofas y rabo de toro

muy sabroso y contundente

18,80€ ración



Con un buen arroz...

...Y con una buena carne



En brasa de carbón



Costillas de cabrito a la brasa
con patatas paja y otra
guarnición que va
cambiando

16,40€

Pluma de cerdo Ibérico a la brasa

15,40€

Espaldita de cabrito a la brasa

22,50€

Solomillo de Ternera de Galicia

(200 gr. pesados). Muy buena carne para los que no quieren ni un gramo de grasa. Lo servimos laminado

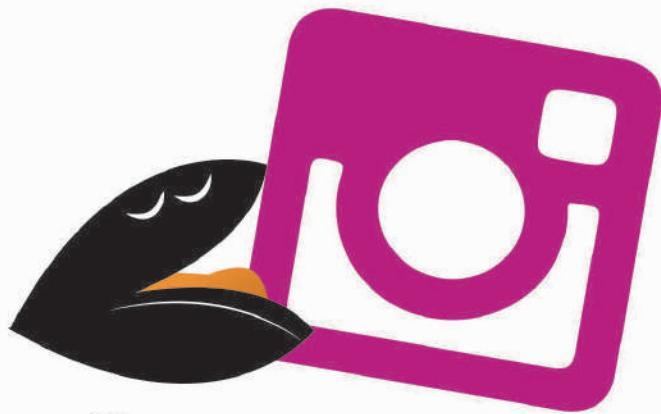
22€

Chuletón de Buey (1.000 gr. para dos o más). La estrella de nuestra brasa pone un broche poético y épico a la buena comida

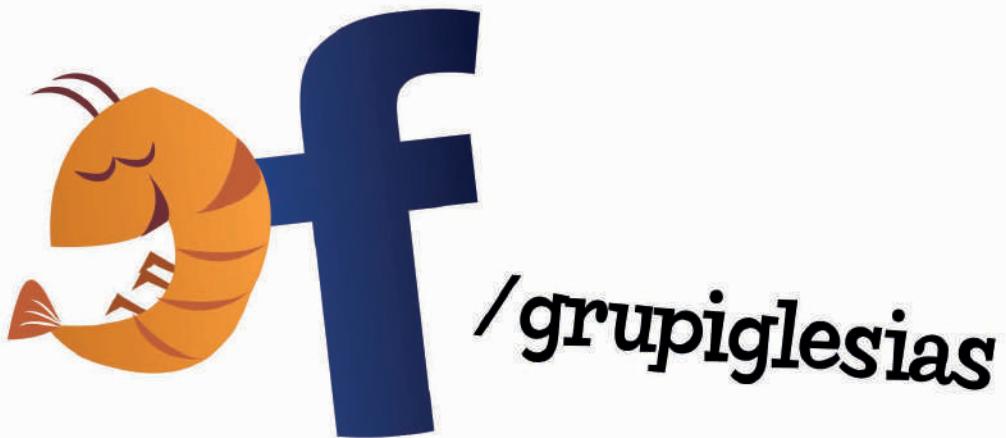
58€

Si quieres salsas para acompañar las carnes nos puedes pedir: Roquefort, Española o Pimienta verde

2,80€



@casadetapasbcn
@grup_iglesias



¡Síguenos!



Si quieras llevarte
nuestra carta

(lo que
nos cuesta)

9,90€

Si quieres llevarte
nuestro aceite

9,90€

Si quieres llevarte
nuestro delantal

30,80€

Si quieres llevarte
nuestros platos

5,50€



Si quieres llevarte
el famoso Gilimonguer

12,00€

Si quieres el muñeco
de Bobo Pulpín

12,00€ grande

9,00€ pequeño



Si quieres llevarte nuestra camiseta
19,80€



Descubre los 5 modelos

Todos los precios llevan el IVA incluido

Presenta sangri-la

El paraíso escondido de la sangría

Original

Vino natural,
jarabe de fresas, naranja, lima,
cardamomo y canela

Dorada

Cava del Penedés,
naranja, fresa
y laurel

20,90€



Las Bebidas

Cervezas DAMM

La caña de barril	2,00€
La mediana de botella	2,40€
La doble de barril	2,70€
Jarra especial	4,80€
Damm sin alcohol	2,20€
La Voll Damm	2,80€
La clara de Estrella con Limón	2,00€

Coca-Cola Company



La botella grande de 35 cl de Coca-Cola clásica, light y zero	2,50€
La botella grande de 35 cl de Fanta naranja, limón y Sprite	2,50€
También tenemos Nestea, Aquarius de limón y Bitter	2,50€
Otros refrescos	2,50€
El agua es Veri, con y sin gas y Vichy con gas	2,50€

Cavas y champagnes



Prima Vides (Ligero)

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

20,00€

Anna Blanc de Blancs (Ligero)

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

27,00€ 5,00€

Anna Rosado (Ligero)

D.O. CAVA. Pinot Noir, Chardonnay

29,00€

Juvé & Camps reserva de la familia (Ligero)

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

28,00€

Torelló Brut Nature (Ligero)

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

24,00€

Pommery Brut Royal (Maduro)

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

55,00€

Vinos blancos

Castellroig So Blanc (Ligero)

D.O. PENEDES. Xarel.lo

18,00€

Gregal (Afrutado)

D.O. PENEDES. Gewurztraminer, Malvasia, Muscat

17,00€

Els Nanos Blanc (Ligero)

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

18,00€ 4,00€

Intramurs blanc (Afrutado)

D.O. CONCA DE BARBERA. Chardonnay

20,00€

Ca n'Estruc Xarel.lo (Ligero)

D.O. CATALUNYA. Xarel.lo

20,00€

Leiras (Afrutado)

D.O. RIAS BAIXAS. Albariño

20,00€ 4,00€

Bobo Pulpín (Afrutado)

D.O. RIAS BAIXAS. Albariño

14,00€ 2,50€

Bitacora (Afrutado)

D.O. RUEDA. Verdejo

16,00€

Luis Cañas (Maduro)

D.O. Rioja. Viura

17,00€

Botijo Blanco (Ligero)

VALDEJALON. Garnacha Blanca, Macabeo

18,00€



Vinos rosados

Anima Rosado (Ligero) D.O. COSTERS DEL SEGRE. Pinot Noir, Chardonnay	18,00€	4,00€
La Cometa Rosat (Ligero) D.O. TERRA ALTA. Garnacha	16,00€	

Vinos tintos

Rebeldes (Afrutado) D.O. MONTSANT. Garnacha, Syrah	19,00€	
Scala Dei Garnacha (Potente) D.O.Q. PRIORAT. Garnacha	29,00€	5,00€
Anima negre (Afrutado) D.O. COSTERS DEL SEGRE. Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo	18,00€	4,00€
Les gallinetes (Ligero) D.O. CONCA DE BARBERA. Trepat	18,00€	4,00€
Luis Cañas Joven (Afrutado) D.O.C. RIOJA. Tempranillo, Viura	17,00€	4,00€
Luis Cañas Crianza 50cl (Ligero) D.O.C. RIOJA. Tempranillo, Garnacha.	15,00€	
La Vendimia (Ligero) D.O.C. RIOJA. Tempranillo, Garnacha	18,00€	
Amaren Crianza (Potente) D.O.C. RIOJA. Tempranillo, Garnacha	29,00€	
Legaris Roble (Maduro) D.O. RIBERA DEL DUERO. Tinta Fina	18,00€	4,00€
Dominio de Cair Lu&Be (Maduro) D.O. RIBERA DEL DUERO. Tempranillo, Merlot	20,00€	
Alvarito (Ligero) V.T. CASTILLA Y LEON. Tempranillo	16,00€	
La Escucha (Ligero) D.O. BIERZO. Mencía	22,00€	
Botijo Rojo (Afrutado) VALDEJALON. Garnacha	17,00€	4,00€

De los productores

Casa de
Tapas
Canota

ONCE

Comparte
tu suerte
con nosotros

De martes
a viernes
al mediodía

Regalamos un cupón de
la ONCE por mesa
hasta que se agoten.
Todos jugamos el
mismo número.



Promoción válida mediodías de martes a viernes. Consumición mínima 50 €/mesa (1 cupón por mesa).

La promoción empieza el primer martes de cada mes y el sorteo será el del cuponazo del viernes de la semana siguiente, y siempre hasta finalizar existencias.

“Llega el final
de tu **viaje**”



Si no has encontrado
aún la **felicidad**, te espera
la última etapa, la **más dulce**.

Si la has encontrado,
más **felicidad** nunca
está de más







Aquellos helados que marcaron nuestra infancia. Algunos no volverán, como el **Tiburón**, el **Frigodedo**, y la **Pantera Rosa de Avidesa**, que ya no existen. Excepto el último los demás son de Frigo.

Pero siempre nos quedarán el **Colajet** y el **Frigopié**. Algo es algo...

ColaJet
2,20€



Frigopié
2,20€



NO ES
LUGAR PARA
COBARDES

¿TE ATREVES A JUGAR
A LA RULETA RUSA?

ESTÁS
ADVERTIDO
¡PICA DEL
CARAJO!



OCHO
BOMBONES
Escribà

SIETE DELICIOSOS
Y UNO DE MUY
MUY MALO
SI TE TOCA ESTÁS
PERDIDO

15,40€

ACEPTA
EL DESAFÍO



Bienvenido al mundo del cuchareo

Piña cocorrón

con sorpresa

7,50€

Crema catalana

gigante con fresitas y
salsa de mango (para dos
y en el medio)

6,60€

Bracito de gitano

con yema quemada y
relleno de nata

6,60€

**Le petit tartalet de
fruits temporé**

nuestro postre
más afrancesado

8,80€

**El Tiramisú
Cañota style**

una versión
muy particular
del clásico tiramisú

8,80€

El borrachín de la Cañota

"hip, hip, hurra"

6,60€

Flan gigante de huevo

con mucho caramelo
(para dos y en el medio)

5,70€

**Los sorprendentes
lingotes de Paco Roig,
el valenciano**

(para dos y en
el medio)

8,80€

**Carro de
helados de Sandro**

Desíi

1,50€ mini cornete

2,20€ 1 bola

3,90€ 2 bolas



