

Casa^{de}
Tapas
Cañota



El arte de la Tapa



Por
Sun Tzu



Descarga
el libro El arte de la Guerra



Puri



Papo



Mr Church



Tina



Luíta



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 limpie 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.

ELEGIR UN MÍNIMO DE 10 TAPAS

2

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 invitas 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.

PAGAR A ESCOTE O A PACHAS

3

Esto es casi sagrado, excepto en el supuesto de los padres y los suegros. Solo así la experiencia lleva al equilibrio interior. Ráscate 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, zamburinas, ventresca y mejillones) + botella de vermut Bobo Pulpín



**Gilimonguer
The
Original**

12€




**Vermut
Bobo
Pulpín**

11€

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€



Tenemos carta de alérgenos disponible



Casa de Tapas
Cañota



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

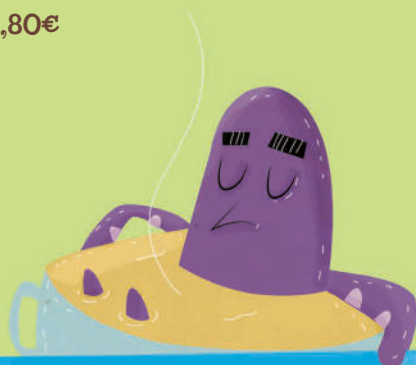
de Puri

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

Casa de
Tapas
Cañota



Tapa Solidaria
a favor de la Fundación
Dr. Ivan Mañero

Las TAPAS

de toda la vida




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



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

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**

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

solo 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 €



Servicio de pan 1,20€

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



**Burger
bull**

6,20€

Receta
del gran
Dani
García

USA



**ALITAS
ATOMICAS**

¡Pican
lo justo!

7,20€

México



**COCHINITA
PIBIL**

13,20€

Una receta
de Paco
Méndez

Perú



Mollete negro
de pescado crujiente
con aguacate

6,50€



China

BAO AL VAPOR
DE CERDO PEKÍN

5,20€

7,20€

ALITAS CON
SALSA AGRIDULCE

¡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





Tapa Finish

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 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€

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€

**Callos de ternera
a la gallega**
con garbanzos y chorizo

7,90€

Costillas de conejo
empanadas

11€

Tacos de Cochinillo IGP.

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

17,50€

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...



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



/grupiglesias

iSíguenos!



Souvenirs

Si quieres llevarte
nuestra carta

(lo que
nos cuesta)

9,90€

Si quieres llevarte
nuestro aceite

9,90€

Si quieres llevarte
nuestro delantal

30,80€

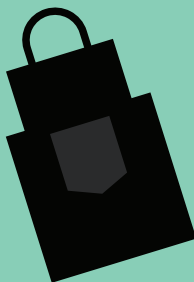
Si quieres llevarte
nuestros platos

5,50€



Si quieres llevarte nuestra camiseta

19,80€



Descubre los 5 modelos

Si quieres llevarte
el famoso Gilimonguer

12,00€

Si quieres el muñeco
de Bobo Pulpín

12,00€ grande

9,00€ pequeño



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€



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 Xarello (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. Trepas

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



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
CARAJÓ!

OCHO
BOMBONES
Escribà

SIETE DELICIOSOS
Y UNO DE MUY
MUY MALO

SI TE TOCA ESTÁS
PERDIDO

15,40€

Casa de
Tapas
Cañota

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 tempore**

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
Desii**

1,50€ mini cornete

2,20€ 1 bola

3,90€ 2 bolas



