

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



Luíta



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 TRES DE  
LES SEVES TAPES  
PREFERIDES



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

**TARTAR  
DE VEDELLA  
14,20€**

**TARTAR  
DE SALMÓ  
D'ALASKA  
14,00€**





**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 ají groc

**4,50€ unitat**

salsa ponzu

amb ous

de salmó

**4,50€ unitat**

en "aguachile"

**4,50€ 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 sucari-hi pa  
**18,40€**

**Cloïsses a la marinera**  
el brou és per menjar  
amb cullera  
**16,40€**

**Musclos**  
en salsa verda  
**7,20€**

**Gambetes**  
fregides amb ou de pagès  
**7,50€**

Carta d'allèrgens disponible



Casa de  
**Tapas**  
Cañota

El chef guardonat amb 5 estrelles Miguelín

# Les receptes de l'Aitor



Calamars  
farcits en la  
seva tinta amb  
peus de porc



12,50€



## Bols

### 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

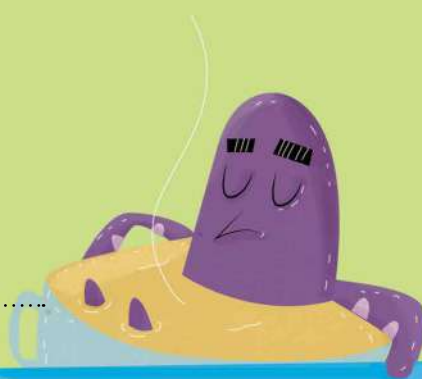
de la Puri

8,60€

### 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 Roseta 1,80€

Només 2 mesos  
Improrrogable!!

# Cuiner Convidat

Diego Guerrero



10,50€

Des dels seus  
restaurants DSTAgE\*\*  
i Dspeakeasy ens  
porta el seu plat

**Samfaina biscaïna  
amb bacallà i puntilla**

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€



**Truita de txangurro**  
recepta Dani Carnero  
16,00€

**Truita de patates**  
i ceba amb "zorza de lugo"  
i cremós d'allioli  
7,50€

## 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

**Croquetes de bolets**  
1,80€ unitat



**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

**Prenyadet de botifarra**  
només en preparam 12 al dia  
6,10€

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 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€

Les autèntiques  
tapes Made in  
Galicia!

### Orella a la Gallega

cuita amb pebre vermell i oli. Una gran sorpresa

7,50€

### Lacón amb "grelós" i xoriço

un gran clàssic galleg

9,80€



Servei de pa 1,20€

Servei de pa amb tomàquet Roseta 1,80€

Recepta  
del gran  
Dani  
García

Burger  
bull

6,20€

USA

Mèxic

ALETES  
ATOMIQUES

És injust  
el que  
piquen!

7,20€

Perú

Mollete negre  
de peix cruixent  
amb alvocat

6,50€





BAO AL VAPOR  
DE PORC PEKIN

5,20€

Xina

POP XINÈS  
AMB SALSA AGREDOLÇA

14,00€

Brutal!!

La volta al món  
de Casa de Tapas



Casa de Tapas  
Cañota

PRESENTA

# EL MENJAR PREFERIT DELS SUPERHEROIS



LA FAMOSA  
BURGER  
7,50€

A.K.A PEPITO DE VEDELLA





## Tapa Finish

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 flet 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€

### Costelles de porc

Duroc  
glassejades

14,50€

### 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 és 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



### **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€**

### **Ploma de porc ibèric a la brasa**

**15,40€**

### **Costelles de cabrit a la brasa**

amb patates palla i  
una guarnició que va  
canviant

**16,40€**

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€





## Les Begudes

### 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

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

20,00€

## Anna Blanc de Blancs

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

27,00€

5,00€

## Anna Rosé

D.O. CAVA. Pinot Noir, Chardonnay

29,00€

## Juvé & Camps reserva de la familia

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

28,00€

## Torelló Brut Nature

CORPINNAT Macabeu, Xarel.lo, Parellada

24,00€

## Ayala Brut Manjeur

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

60,00€

# Vins blancs

## Castellroig So Blanc

D.O. PENEDES. Xarel.lo

18,00€

## Gregal d'Espiells

D.O. PENEDES. Gewurztraminer, Malvasia, Moscat

17,00€

## Tinta Nº9

D.O. ALELLA. Pansa Blanca

19,00€

4,00€

## Samerola

D.O. TERRA ALTA. Garnatxa blanca, Macabeu, Moscatel

17,00€

## Vol d'Ànima Blanc

D.O. COSTERS DEL SEGRE. Chardonnay, Xarel.lo, Albariño

20,00€

4,00€

## Intramurs Blanc

D.O. CONCA DE BARBERÀ. Chardonnay

20,00€

4,00€

## Ca n'Estruc Xarel.lo

D.O. CATALUNYA. Xarel.lo

20,00€

## Leiras

D.O. RÍAS BAIXAS. Albariño

20,00€

4,00€

## Bobo Pulpín

Albariño

14,00€

2,50€

## Luis Cañas Viura

D.O.C. RIOJA. Viura

17,00 €

# Vins rosats



## Vol d'Ànima Rosado

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

18,00€

4,00€

**La Cometa Rosat** D.O. TERRA ALTA. Garnatxa

16,00€

# Vins negres

## Rebeldes

D.O. MONTSANT. Garnatxa, Syrah

19,00€

## Brunus

D.O. MONTSANT. Syrah, Carinyena, Garnatxa

22,00€

5,00€

## Scala Dei Garnacha

D.O.Q. PRIORAT. Garnatxa

29,00€

## Vol d'Ànima Negre

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

18,00€

4,00€

## Intramurs Negre

D.O. CONCA DE BARBERÀ. Tempranillo, Syrah

22,00€

## Luis Cañas Joven

D.O.C. RIOJA. Tempranillo, Viura

17,00€

4,00€

## Amaren Crianza

D.O.C. RIOJA. Tempranillo, Garnatxa

29,00€

## La Vendimia

D.O.C. RIOJA. Tempranillo, Garnatxa

18,00€

## Legaris Roble

D.O. RIBERA DEL DUERO. Tinta Fina

18,00€

4,00€

## Dominio de Cair Lu&Be

D.O. RIBERA DEL DUERO. Tinta Fina, Merlot

20,00€

## La Escucha

D.O. BIERZO. Mencia

22,00€

Dels productors

Casa de Tapas  
Canota

ONCE

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 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 al mig)

6,60€

### **Bracet de gitano**

amb rovell cremat  
i farcit de nata

6,60€

### **Pastís de formatge**

amb mermelada de  
fruits vermells

7€

### **Tatin de poma**

6,60€

### **El borrachín de la Cañota**

"hip, hip, hurra"

6,60€

### **Flam cremós de vainilla**

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

6,50€

### **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



