

Casa de Tapes

Cañota



CANS

Natural Scallops	8€
Sardines in olive oil	6€
Razor-shells in olive oil	8€
Pickled mussels	6€
Natural cockles	10,50€
Chips Bonilla a la vista	2€
Anchovy stuffed olives	3€

TAPAS FROM THE SEA

Anchovies LOLÍN OO	2€ fillet
Homemade pickled anchovies	2€ 2 fillet
Oyster "natural"	3,90€ unit
Oyster with ponzu and salmon roe	4,50€ unit
Grilled scallops	3,10€ unit
Grilled galician razor-shells	10,80€
Grilled Prawns from Palamós	17,30€
Garlic-fried prawns with mushrooms	16,30€
Fisherman-style clams	16,40€



Russian salad	5,80€
Avocado bowl with prawns	8,60€
Miniburrata with tomato and arugula	10,20€
"Verdiblanca de la Puri" salad	8,60€
Tuna belly and tomato salad	9,10€



FAVORITES TAPAS

Iberian ham El romero de Salamanca	
tapa	15,20€
portion	21,80€
Onion soup with gratin egg	6,60€
Patatas Bravas	4,80€
Iberian ham croquettes	1,80€ unit
Cod fish croquettes	1,80€ unit
Cod fish spanish tortilla	10,50€
Veal and pork jowl cannelloni	4,50€ unit
Galician octopus	14,80€
"Zorza de Lugo"	6,40€
Padrón peppers	5,60€
Pork shoulder with galician potato	6,50€



TAPA FINISH

Burger Bull, a Dani Garcia recipe	6,20€
Squid muffin with kimchi aioli	5,20€
Atomic chicken wings	7,20€
Tender veal cheek	12,40€
Suckling pig PGI	17,50€
Monkfish stew with prawns	22,50€
Garlic-sautéed top sirloin	15,60€
Charcoal-grilled "burifarra" with beans	9,10€



AN EXCELLENT RICE...

Paella with seafood (min 2 servings)	19,90€
Hearty velvet crab soup with rice	19€



...ANS A SPECTACULAR MEAT

Grilled Iberian pork blade end loin	15,40€
Galician veal sirloin (200 gr.)	22€
T-bone steak (1.000gr)	58€

Order of Bread	1,20€
Order of Bread with Roseta tomato	1,80€

DESSERT TAPAS

Pineapple cocorrón with surprise	7,50€
"Crema Catalana" with strawberries	6,60€
Chocolate bullion by Paco Roig	8,80€
Cheesecake with red fruits jam	7€
Larpeira cake	4,50€
8 chocolate bombons (one very spicy!)	15,40€



Sandro Desii artisan ice cream

mini cone	1,50€
1 scoop	2,20€
2 scoops	3,90€

TAX inc. We have allergen menu

Cavas and champagnes

Prima Vides D.O. CAVA. Chardonnay, Parellada, Xarel·lo	20,00€	5,00€
Anna Blanc de Blancs D.O. CAVA. Chardonnay, Mavabeo, Xarel·lo, Parellada	27,00€	5,50€
Anna Rosé D.O. CAVA. Pinot Noir, Chardonnay	29,00€	
Juvé & Camps reserva de la familia D.O. CAVA. Macabeo, Xarel·lo, Parellada	28,00€	
Torelló Brut Nature CORPINNAT. Macabeo, Xarel·lo, Parellada	24,00€	
Ayala Brut Manjeur A.O.C.CHAMPAGNE. Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	60,00€	

White wines

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. Panda Blanca	19,00€	4,00€
Vol d'Ànima Blanc D.O. COSTERS DEL SEGRE. Chardonnay, Xarel·lo, Albariño	20,00€	4,00€
Ca n'Estruc Xarel·lo D.O. CATALUNYA. Xarel·lo	20,00€	
Bobo Pulpín Albariño	14,00€	2,50€
Luna Creciente D.O. RÍAS BAIXAS. Albariño	18,00€	4,00€
Luis Cañas Viura D.O. RIOJA. Viura	17,00€	
Botijo Blanco V.T. VALDEJALÓN. Gamacha blanca	18,00€	4,00€

Rosé wines

Vol d'Ànima Rosado D.O. COSTERS DEL SEGRE. Pinot Noir, Chardonnay	18,00€	4,00€
---	--------	-------

Red wines

Alvarito CASTILLA Y LEÓN	16,00€	3,50€
Fulanito RIBERA DEL DUERO	20,00€	
El Pispa MONTSANT. Garnacha negra	22,00€	4,50€
Scala Dei Garnacha D.O.Q. PRIORAT. Garnacha	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. Temprenillo, Syrah	22,00€	
Lledoner del Nord D.O. EMPORDÀ. Lledoner Roig	18,00€	4,00€
Luis Cañas Joven D.O. RIOJA. Tempranillo, Viura	17,00€	4,00€
Amaren Crianza D.O. RIOJA. Tempranillo, Garnacha	29,00€	
La Vendimia D.O. RIOJA. Tempranillo, Garnacha	18,00€	4,00€
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€	
Botijo Rojo I.G.P. VALDEJALÓN	17,00€	4,00€