

EL VERMUT

Patatas Bonilla a la vista	3,50€	Berberechos al natural (lata)	10,50€
Las aceitunas de la casa	5,30€	Sardinetes en oli d'oliva (lata)	6,00€
		Navalles en oli (lata)	8,00€

Anchoas del Cantábrico 00	2,20€ filete
Boquerón en vinagre casero	2,00€ 2 filetes
Ostra natural	3,90€ unidad
Ostra con ponzu y huevas de salmón	4,50€ unidad
Ostra en escabeche	4,50€ unidad
Cajita de fritos	14,50€
Zamburiñas a la plancha	3,50€ unidad
Navajitas de la ría a la plancha	10,80€
Gambas al ajillo con ceps	16,30€
Mejillones a la marinera	7,20€
Caviar imperial (30g)	58,00€

LA HUERTA

Tacita de consomé	2,00€
Sopa de cebolla con huevo y queso fundido	6,60€
Ensaladilla rusa con huevas de salmón	5,80€
Cuenco de aguacate con langostinos	8,60€
Miniburrata con tomate y rúcula	10,20€
Ensalada verde con aguacate y piparras	8,60€
Esqueixada de bacalao	8,90€
Ensalada de tomate y ventresca de atún	9,10€

LAS TAPAS DE TODA LA VIDA

Jamón ibérico El romero de Salamanca	tapa 15,20€	ración 21,80€
Bravas de patata gallega al caliu	4,80€	
Croquetas de jamón ibérico	2,00€ unidad	
Croquetas de bacalao	2,00€ unidad	
Tortilla de bacalao	10,50€	
Canelón de carne de ternera y papada	4,80€ 1 pieza	
Pulpo a feira	14,80€	
Zorza de Lugo	6,40€	
Pimientos del Padrón	5,60€	
Lacón con cachelos a la gallega	7,50€	



TAPA FINISH

Mini Burger Bull receta de Dani García	6,20€
Bao al vapor de cerdo Pekín	5,50€
Mollete de calamares con allioli y kimchi	5,50€
Suquet de rape con langostinos y mejillones	22,50€
Alitas atómicas	7,20€
Carrillada melosa de ternera	14,40€
Cochinillo IGP	17,50€
Solomillo a tacos al ajillo con miso	15,60€
Butifarra con mongeta de Santa Pau	9,10€



UN BUEN ARROZ

Paella parellada de marisco (min 2 pers)	19,90€/p
Arroz caldoso con nécora	19,00€
Arroz meloso de rabo de toro y alcachofas	18,80€



.. Y UNA BUENA CARNE

Pluma de cerdo ibérico	15,40€
Solomillo de ternera de Galicia (200g)	22,00€
Chuletón de Buey (1kg)	58,00€

Servicio de pan	1,20€
Servicio de pan con tomate Roseta	1,80€



LAS TAPAS DULCES

Piña cocorrón con sorpresa	7,50€
Crema catalana con fresas	5,90€
Lingote de chocolate de Paco Roig	8,80€
Tarta de queso con mermelada de frutos rojos	7,00€
Tarta Larpeira	5,50€
Flan cremoso de vainilla	6,50€

CARRO DE HELADOS DE SANDRO DESII

1 bola	2,20€
2 bolas	3,90€

IVA inc. Tenemos carta de alérgenos disponible

CAVA Y CHAMPAGNE

Pere Barnada Brut Nature

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

Anna Blanc de Blancs

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

Anna Rosé

D.O. CAVA. Chardonnay, Pinot Noir

Juvé & Camps Essential

D.O. CAVA. Xarel·lo

Torelló Brut Nature

CORPINNAT. Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Möet Chandon Imperial

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

VINOS BLANCOS

Petit Caus Blanc

D.O. PENEDES Chardonnay, Chenin Blanc, Macabeo, Xarel·lo

Gregal d'Espells

D.O. PENEDES. Gewurztraminer, Malvasia, Moscat

Castellroig So Blanc

D.O. PENEDES. Xarel·lo

Samerola Blanc

D.O. TERRA ALTA. Garnacha Blanca, Macabeo, Moscatel

Luna Creciente

D.O. RIAS BAIXAS. Albariño

Terra Mundi

D.O. RIAS BAIXAS. Albariño

Bobo Pulpín

Albariño

Terra Mundi

D.O. RIAS BAIXAS. Albariño

Bitacora

D.O. RUEDA. Verdejo

Luis Cañas Viura

D.O. RIOJA. Viura

VINO ROSADO

Petit Caus Rosat

D.O. PENEDES C. Sauvignon, C Franc, Merlot, Sumoll, Syrah

VINO TINTO

Petit Caus Negre

D.O. PENEDES C. Franc, Merlot, Syrah

Terrestre

D.O.Q. PRIORAT Garnacha, Cariñena

Rebeldes

D.O. MONTSANT Garnacha, Syrah

Intramurs Negre

D.O. CONCA DE BARBERÀ. Tempranillo, Syrah

Luis Cañas Joven

D.O. RIOJA. Tempranillo, Viura

Amaren Crianza

D.O. RIOJA. Tempranillo, Garnacha

Cuvee Cair

D.O. RIBERA DEL DUERO Tempranillo, Merlot

Zismero

CAMPO DE BORJA. Garnacha



18,00€

27,00€

29,00€

24,00€

24,00€

60,00€



18,00€

17,00€

19,00€

18,00€

20,00€

18,00€

14,00€

18,00€

18,00€

17,00€



18,00€



18,00€

25,00€

20,00€

18,00€

17,00€

29,00€

20,00€

18,00€



4,50€

5,50€



4,50€



4,50€



4,50€

4,50€

4,50€

Casa de Tapas Cañota

