

Casa de Tapes

Cañota

LAS LATAS

- 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€
- Las aceitunas de la casa 5,30€

LAS TAPAS DEL MAR

Anchoas LOLÍN OO	2€ filete
Boquerones en vinagre casero	2€ 2 filetes
Ostras al natural	3,90€
Ostra con ponzu y huevas de salmón	4,50€
Zamburiñas a la plancha	3,10€ unidad
Navajitas de la ría a la plancha	10,80€
Gambas al ajillo con ceps	16,30€
Mejillones a la marinera	7,20€

CUENCOS

Ensaladilla rusa	5,80€
Cuenco de aguacate con langostinos	8,60€
Miniburrata con tomate y rúcula	10,20€
Ensalada verdiblanca de la Puri	8,60€
Ensalada de tomate y ventresca de atún	9,10€

LAS TAPAS DE TODA LA VIDA

Jamón ibérico El Romero de Salamanca cortado a mano con mucho cariño

tapa	15,20€
ración	21,80€
Sopa de cebolla con huevo gratinado	6,60€
Bravas de patata gallega	4,80€
Croquetas de jamón Ibérico	1,80€ unidad
Croquetas de bacalao	1,80€ unidad
Tortilla de bacalao	10,50€
Canelón de carne de ternera y papada	4,50€ 1 pieza
Pulpo a feira	14,80€
Zorza de Lugo	6,40€
Pimientos de Padrón	5,60€
Lacón con cachelos a la gallega	6,50€

TAPA FINISH

Burger Bull receta de Dani García	6,20€
Mollete de calamares con allioli y kimchi	5,20€
Alitas atómicas	7,20€
Carrillada de ternera	12,40€
Cochinillo IGP.	17,50€
Suquet de rape con langostinos y almejas	22,50€
Solomillo en tacos al ajillo	15,60€
Butifarra con mongeta de Santa Pau	9,10€

UN BUENO ARROZ...

Paella parellada de marisco (min 2 pers.)	19,90€ ración
Arroz caldoso con nécora	19€ ración

... Y UNA BUENA CARNE

Pluma de cerdo Ibérico	15,40€
Solomillo de Ternera de Galicia (200gr)	22€
Chuletón de Buey (1kg)	58€

Servicio de pan 1,20€

Servicio de pan tostado con tomate Roseta 1,80€

LAS TAPAS DULCES

Piña cocorrón con sorpresa	7,50€
Crema catalana gigante con fresitas	6,60€
Lingote de chocolate de Paco Roig	8,80€
Tarta de queso con mermelada	7€
Tarta Larpeira	4,50€

CARRO DE HELADOS DE SANDRO DESII

mini cornete	1,50€
1 bola	2,20€
2 bolas	3,90€

Tenemos carta de alérgenos disponible

Cavas y 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€	

Vinos blancos

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€
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€	

Vinos rosados

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

Vinos tintos

Rebeldes D.O. MONTSANT. Garnacha, Syrah	19,00€	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. Tempranillo, Syrah	22,00€	
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. Mencía	22,00€	
Botijo Rojo I.G.P. VALDEJALÓN	17,00€	4,00€

IVA incluido

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€

ANCHOVIES LOLÍN OO

Anchovies in red vinegar marinade	2€ 2filets
Oyster "natural"	3,90€ unit
Oyster with ponzu and salmon roe	4,50€ unit
Grilled scallops	3,10€ unit
Grilled Ría Razor-shells	10,80€
Garlic-fried prawns with mushrooms	16,30€
Fisherman-style mussels	7,20€

Russian salad

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

FAVORITES TAPAS

Iberian ham El romero de Salamanca hand cut with love

tapa	15,20€
portion	21,80€
Onion soup with gratin egg	6,60€
Galician "Patatas Bravas"	4,80€
Iberian ham croquettes	1,80€ unit
Cod fish croquettes	1,80€ unit
Spanish cod fish 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 poatato	6,50€

TAPA FINISH

Burger Bull, a Dani Garcia recipe	6,20€
Squid muffin with aioli and kimchi	5,20€
Atomic Wings	7,20€
Tenderling veal cheek	12,40€
Suckling pig (PGI)	17,50€
Monkfish stew with prawns	22,50€
Garlic-sautéed top sirloin	15,60€
Grilled "butifarra" with beans	9,10€

AN EXCELLENT RICE...

Paella with seafood and vegetables	per serving 19,90€
Hearty velvet crab soup with rice	19,00€

...AND A SPECTACULAR MEAT

Grilled Iberian pork blade end loin	15,40€
Galician veal sirloin (200 gr.)	22,00€
T-bone steak (1.000gr)	58,00€

Order of Bread 1,20€

Order of Bread with fresh tomatoes 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	7,00€
Larpeira cake	4,50€

Sandro Desii artisan ice cream

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

TAX inc. We have allergen menu