



# CASA CÁNOVAS

Bar restaurant



## ANTIPASTI

- Ensalada de alcachofas con jamón de Parma, pan carasau, rúcula y parmesano 14,50€ /1.7.12/
  - Burrata sobre salmorejo y vinagre balsámico 14€ /7/
  - Carpaccio de Ternera parmesano y cítricos 16,50€ /7/
- Tabla de embutidos italianos (*bresaola, speck, mortadella y parmesano reggiano*) 16€ /7/
- Vitello tonnato con atún rojo de almadraba, ternera mechada al estilo italiano, mayonesa de alcaparras, anchoa y lima 22€ /3.4.7.10/
  - Carpaccio de tomate de Conil con burrata, tartufata y aceite de trufa 12,50€/7.8/

## PINSAS ARTESANAS

- Pinsa de Anchoa del cantábrico con mozzarella de búfala 16€/1.4.7/
- Pinsa romana con speck, tomate cherry confitado, rúcula mozzarella de búfala, parmesano y aceite de trufa 14,50€ /1.4/
  - Pinsa del día (*consultar a nuestro personal*)

## PRIMI PIATTI

- Canelones de carrillera sobre demiglace y cremoso de parmesano 18€/1.3.7.8.12/
  - Paccheri Amatriciana con guanciale e pecorino 14€ /1.3.7/
  - Tagliatelle con gambones y salsa de marisco 22€ /1.3.4.9.12.14/
  - Papardelle con ragù de ternera al chianti 18€ /1.3.7.12/
- Fagottini relleno de queso y pera con salsa trufada y parmesano 16€/1.3.7/
- Raviolis de espinaca y pesto sobre cremoso de azafrán y salvia 15€/1.3.7/

## CARNES

- Escalopines de pollo al limón con patatas al horno 15€/1.3.12/
- Albóndigas aliñadas con parmesano, pecorino y cítricos sobre cremoso de patatas 15€ /1.3.7.12/
- Solomillo de ternera "a la Rossini" sobre espinacas salteadas al ajillo con un toque de micuit y demiglace al marsala 30€ /12/
  - Secreto Ibérico al gorgonzola, trufa y setas con patatas al horno. 24€/7.12/

## PESCADOS

- Pimientos del piquillo rellenos de pargo de la bahía de Conil 18€/4.7.12./
- Pulpo con crema de patata, parmesano y AOVE 18€/2.7.14/
- Tartar de Atún Rojo de Almadraba con mostaza hecha en casa 22€/6.10.11.12/
- Atún rojo de Almadraba a la plancha con caponata de verduras 24€/4.9.10.12/

## POSTRES

- **Tarta del día** (*consultar a nuestro personal*)
- **Tarta cremosa de mascarpone con mermelada casera** 4,50€ / 1.3.7.12 /
- **Crema de queso ricotta con helado de violetas** 6€ / 3.7.12 /
  - **Tiramisú hecho en casa** 7€ / 1.3.7 /
- **Fresones a las 5 pimientos caliente con helado de vainilla** 7,40€
  - **Helados** (*violetas, fresa, vainilla, etc...*) 5€ / 7 /
  - **Fresas con zumo de naranja** 6€
  - **Panna cotta con coulis de frutos rojos** 6€

CASA CÁNOVAS

Bar restaurant

## ALÉRGENOS / ALLERGIES

- 1- contiene Gluten/contains gluten // 2- Crustáceos/crustaceans // 3- huevos/eggs // 4 - pescado/fish // 5- cacahuetes/peanuts // 6 - Soja/soybean // 7- Lácteos/milk // 8- Frutos de Cáscara/Nuts // 9- Apio/celery // 10- Mostaza/mustard// 11- Granos de Sésamo/sesame seeds// 12- Dióxido de azufre y sulfitos/ sulphur dioxide and sulphites // 13- Altramuces/lupin beans // 14 Moluscos/Molluscs

## Pan y Grissinis 2€

Bread & Grissinis

*Si no desean pan y grissinis comuniquese lo al camarero*

*If you do not want bread and grissini, please inform the waiter.*

Bar restaurant

# Vinos Españoles

## Spanish wines

### Vinos Tintos / Red Wines

- Marqués de Cáceres (Rioja crianza). 2,50€/20€
- Ramón Bilbao (Rioja Reserva) 6€/36€
- Protos (Ribera del Duero) 6€ / 36€
- Forlong (Rota) 6€ / 27,90€
- Jarabe de Almázcara Majara(Bierzo) 7€/37€

### Vinos Blancos / White Wines

- El Perro Verde (Verdejo) 4,50€ / 22€
- Paco & Lola (Albariño) 4,50€ / 23€
- Terras Gauda (Rías Baixas) 33€
- Cobija del Pobre (Bierzo) 5,50€ / 26€
- Forlong (Rota) 4€ / 24€

### Vinos Rosados / Rose Wines

- Lambrusco Rosado 3€ / 15€

### Vinos Espumosos / Sparkling Wine

- Prosecco treviso Maschio Dei Cavalieri 5,20€ / 25,50€
- Júve & Camps 29€
- Louis Perdrier 33€
- Bollinger 120€

# Vinos Italianos

## Italian wines

### Vinos Tintos / Red Wines

- Nero d'avola 3,50€ / 19€
- Primitivo Puglia 4,50€ / 22€
- Chianti 5€ / 26€
- Sangue di Giuda 3€ / 19€
- Amarone Botella 81€
- Pinot Nero 27€
- Fantini (*sangiovese*) **MAGNUM** 49€

### Vinos Blancos / White Wines

- Moscato 4,50€ / 22€
- Falanghina Benevento 3,50€ / 17€
- Trebbiano 5€ / 24€
- Calalenta (*Pecorino*) 29€
- Vermentino di Sardegna 27€
- Pietramore (*Trebbiano D'Abruzzo*) 25€
- Fantini (*Trebbiano D'Abruzzo*) 25€
- Müller Thurgau (*Trentino*) 31€

# Bebidas, Cervezas, & Aperitivos

## Bebidas, Beers, & appetizers

### Aperitivos (Appetizers)

- Aperol Spritz 7€
- Negroni 7€
- Espresso Martini 7€
- Negroni Sbagliato 7€
- Martini Bianco 5€
- Martini Rosso 5€
- Tinto de Verano 4€

### Bebidas (Beverages)

- Agua Mineral (Mineral water) 1,70€
- Agua con gas (Sparkling water) 2,50€
- Coca Cola / Zero (Coke / Zero) 2,50€
- Fanta naranja o Limón (Lemon or Orange) 2,50€
- Nestea 2,60€
- Aquarius 2,50€
- Zumo de Piña o melocotón (Pineapple or peach juice) 2,20€

### Cervezas (Beers)

- Mahou 5 estrellas de barril (beer on tap) 2,50€
- Mahou tercio (bottle of beer) 3,50€
- Mahou 0.0 (non alcoholic beer) 3,50€
- Radler (beer with lemon or non Alc.) 3,50€