# CASA CÁNOVAS

Bar restaurant

## ANTIPASTI

- **Ensalada de alcachofas con jamón de Parma, pan carasau, rúcula y parmesano** · 16€ / 1·7·12 /
- **Burrata sobre salmorejo y vinagre balsámico** · 16€ / 7 /
- **Tabla de embutidos italianos (bresaola, speck, mortadella y parmesano reggiano)** · 16€ / 7·8 /
- **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** · 14€ / 7·8 /

## PINSAS ARTESANAS

- **Pinsa Margueritta** · 15 € / 1·7 /
- **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** · 15€ / 1·7·8 /
- **Pinsa de mortadela y pesto de albahaca y rúcula** · 16 € / 1·7 /
- **Pinsa de burrata y trufa** · 18 € / 1·7 /
- **Pinsa 4 quesos (pecorino, parmesano, mozarella, gorgonzolla)** · 18,50 € / 1·7 /
- **Pinsa del día** (consultar a nuestro personal)

## PRIMI PIATTI

- **Canelón de carrillera sobre demiglace y cremoso de parmesano** · 18€ / 1·3·7·8·12 /
- **Paccheri Amatriciana con guanciale e pecorino** · 18€ / 1·3·7 /
- **Tagliatelle con gambones y salsa de marisco** · 22€ / 1·3·4·9·12·14 /
- **Papardelle con ragú de ternera al chianti** · 18€ / 1·3·7·9·12 /
- **Fagottini relleno de queso y pera con salsa trufada y parmesano** · 18€ / 1·3·7 /
- **Raviolis de espinaca y pesto sobre cremoso de azafrán y salvia** · 18€ / 1·3·7 /
- **Espagueti alla carbonara** · 18€ / 1·3·7 /
- **Espagueti alla putanesca** · 18€ / 1·3·4·12 /

## CARNES

- **Escalopines de pollo al limón con patatas al horno** · 18€ / 1·3·12 /
- **Carpaccio de ternera con parmesano y cítricos** · 18€ / 7 /
- **Albóndigas aliñadas con parmesano, pecorino y cítricos sobre cremoso de patatas** · 16€ / 1·3·7·12 /
- **Solomillo de ternera 'a la Rossini' sobre espinacas salteadas al ajillo con un toque de micuit y demiglace de marsala** · 32€ / 1·12 /
- **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 Cádiz** · 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** · 24€ / 4·6·10·11·12 /
- **Atún rojo de Almadraba a la plancha con caponata de verduras** · 24€ / 4·10·12 /
- **Atún ahumado al momento con canela y mandarina** · 24€ / 4·10·12 /

CASA CANOVAS
Bar restaurant

## ANTIPASTI

- **Artichoke salad with Parma ham, carasau bread, arugula, and Parmesan** · 16€ /1·7·12/
- **Burrata on salmorejo and balsamic vinegar** · 16€ /7/
- **Italian cold cuts platter** *(bresaola, speck, mortadella and parmigiano reggiano)* · 16€ /7·8/
- **Vitello tonnato with almadraba red tuna, Italian-style shredded beef, caper mayonnaise, anchovy and lime** · 22€ /3·4·7·10/
- **Conil tomato carpaccio with burrata, tartufata and truffle oil** · 14€ /7·8/

## ARTISAN PINSAS

- **Pinsa Margueritta** · 15 € /1·7/
- **Anchovy Pinsa from the Cantabrian Sea with Buffalo Mozzarella** · 16€ /1·4·7/
- **Roman Pinsa with speck, confit cherry tomatoes, arugula, mozzarella, parmesan, and truffle oil** · 15€ /1·7·8/
- **Mortadella and pesto pinsa with basil and rucola** · 16 € /1·7/
- **Burrata and truffle pinsa** · 18 € /1·7/
- **Four cheese piensa (pecorino, parmesan, mozarella and gorgonzola)** · 18,50 € /1·7/
- **Pinsa of the day** *(please ask our staff)*

## PRIMI PIATTI

- **Cheek Cannellon on romesco sauce with parmesan cream** · 18€ /1·3·7·8·12/
- **Paccheri Amatriciana with guanciale and pecorino cheese** · 18€ /1·3·7/
- **Tagliatelle with prawns and seafood sauce** · 22€ /1·3·4·7·12·14/
- **Pappardelle with chianti beef ragu** · 18€ /1·3·7·9·12/
- **Fagottini filled with cheese and pear, with truffle sauce and parmesan** · 18€ /1·3·7/
- **Spinach and Pesto Ravioli on Saffron and Sage Cream Sauce** · 18€ /1·3·7/
- **Spaguetti alla carbonara** · 18€ /1·3·7/
- **Spaguetti alla putanesca** · 18€ /1·3·4·14/

## MEATS

- **Lemon chicken escalopes with baked potatoes** · 18€ /1·3·12/
- **Beef carpaccio with parmesan and citrus** · 18€ /7/
- **Meatballs seasoned with parmesan, pecorino, and citrus on a potato cream** · 16€ /1·3·7·12/
- **"Rossini" beef tenderloin on sautéed spinach with garlic and a touch of micuit and marsala demi-glaze** · 32€ /1·12/
- **Iberian secret with gorgonzola, truffle, and mushrooms with baked potatoes** · 24€ /7·12/

## FISH

- **Stuffed piquillo peppers with red snapper from Conil Bay** · 18€ /4·7·12/
- **Octopus with potato cream, parmesan, and EVOO** · 18€ /2·7·14/
- **Almadraba bluefin tuna tartar with homemade mustard** · 24€ /4·6·10·11·12/
- **Grilled almadraba red tuna with vegetable caponata** · 24€ /4·10·12/
- **Smoked tuna with cinnamon and tangerine** · 24€ /4·10·12/

CASA CANOVAS
Bar restaurant

## ANTIPASTI

• **Artischockensalat mit Parmaschinken, carasau Brot, Rucola und Parmesan** · 16€ /1·7·12/
• **Burrata auf Salmorejo und Balsamico** · 16€ /7/
• **Italienische Wurstplatte** *(Bresaola, Speck, Mortadella und Parmigiano Reggiano)* · 16€ /7·8/
• **Vitello tonnato mit Almadraba-Rotem Thunfisch, italienischem geschmortem Rindfleisch, Kapernmayonnaise, Sardellen und Limette** · 22€ /3·4·7·10/
• **Conil-Tomaten-Carpaccio mit Burrata, Tartufata und Trüffelöl** · 14€ /7·8/

## ARTISAN PINSAS

• **Pinsa Margueritta** · 15 € /1·7/
• **Cantabrische Anchovi-Pinsa mit Büffelmozzarella** · 16€ /1·4·7/
• **Römische Pinsa mit Speck, konfierten Kirschtomaten, Rucola, Büffelmozzarella, Parmesan und Trüffelöl** · 15€ /1·7·8/
• **Mortadella-pinsa mit basilikum-rucola-pesto** · 16 € /1·7/
• **Pinsa burrata und Truffel** · 18 € /1·7/
• **Pinsa mit vier Käsesorten (pecorino, parmesan, mozzarella, gorgonzola)** · 18,50 € /1·7/
• **Tagespinsa** *(Fragen Sie unser Personal)*

## PRIMI PIATTI

• **Rinderbacke-Cannellon auf Demiglace und Parmesancreme** · 18€ /1·3·7·8·12/
• **Paccheri Amatriciana mit Guanciale und Pecorino** · 18€ /1·3·7/
• **Tagliatelle mit Garnelen und Meeresfrüchtesauce** · 22€ /1·3·4·9·12·14/
• **Pappardelle mit Rinderragout al Chianti** · 18€ /1·3·7·9·12/
• **Fagottini gefüllt mit Käse und Birne, mit Trüffelsauce und Parmesan** · 18€ /1·3·7/
• **Ravioli mit Spinat und Pesto auf Safran-Salbei-Creme** · 18€ /1·3·7/
• **Spaguetti alla carbonara** · 18€ /1·3·7/
•**Spaguetti alla putanesca** · 18€ /1·3·4·12/

## FLEISCH

• **Zitronenhähnchen-Schnitzel mit Ofenkartoffeln** · 18€ /1·3·12/
• **Rindercarpaccio mit Parmesan und Zitrusfrüchten** · 18€ /7/
• **Fleischbällchen mit Parmesan, Pecorino und Zitrusfrüchten auf Kartoffelcreme** · 16€ /1·3·7·12/
• **Rinderfilet 'a la Rossini' Knoblauchspinat mit einem Hauch von Foie Gras Marsala-Demiglace** · 32€ /1·12/
• **Iberisches 'Secret' mit Gorgonzola, Trüffel und Pilzen mit Ofenkartoffeln** · 24€ /7·12/

## FISCH

• **Gefüllte Piquillo-Paprika mit Schnapper aus der Bucht von Conil** · 18€ /4·7·12/
• **Oktopus mit Kartoffelcreme, Parmesan und Olivenöl** · 18€ /2·7·14/
• **Almadraba-Roter Thunfisch-Tatar mit hausgemachtem Senf** · 24€ /4·6·10·11·12/
• **Gegrillter Almadraba-Roter Thunfisch mit Gemüsecaponata** · 24€ /4·10·12/
• **Derzeit geraucherter thunfish mit Zimt und Mandarine** · 24€ /4·10·12/

CASA CANOVAS
Bar restaurant

# POSTRES

• **Tarta del día** *(consultar a nuestro personal)* • *6€*

• **Tarta cremosa de mascarpone con mermelada casera** • *6 €* /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 pimientas caliente con helado de vainilla** • 7,40€ /7·12/

• **Helados** *(violetas, fresa, vainilla, etc...)* • *5€* /7/

• **Fresas con zumo de naranja** • 6€

• **Panna cotta con coulis de frutos rojos** • 6€/7/

• **Pinsa de Nutella** (dos personas) •14€ /1,7,6,8/

# DESSERTS

• **Cake of the day** (please inquire with our staff) • 6€

• **Creamy mascarpone cake with homemade Jam** • 6€ /1·3·7·12/

• **Ricotta cheese cream with violet ice cream** • 6€ /3·7·12/

• **Homemade tiramisu** • 7€ /1·3·7/

• **Hot strawberries with five pepper and vanilla ice cream** • 7,40€ /7·12/

• **Ice creams** (violet, strawberry, vanilla, etc...) • 5€ /7/

• **Strawberries with orange Juice** •6€

• **Panna cotta with red fruit coulis** • 6€ /7/

• **Nutella pinsa** (for two) • 14€ /1,7,6,8/

CASA CÁNOVAS
Bar restaurant

# DESSERTS

• **Torte des tages** *(fragen Sie unser Personal)* • *6€*

• **Cremige mascarponetorte mit hausgemachter Marmelade** • *6€* /1·3·7·12/

• **Ricottacreme mit veilcheneis** • 6€ /3·7·12/

• **Hausgemachtes tiramisu** • 7€ /1·3·7/

• **Heiße 5-pfeffer-erdbeeren mit vanilleeis** • 7,40€ /7·12/

• **Eiscreme** *(veilchen, erdbeere, vanille, etc...)* • *5€* /7/

• **Erdbeeren mit orangensaft** • 6€

• **Panna Cotta mit roter fruchtcoulis** • 6€ /7/

• **Pinsa Nutella** (2 personen) • 14€ /1,7,6,8/

## ALÉRGENOS / ALLERGIES / ALLERGENE

1- contiene Gluten/contains gluten/enthält Gluten // 2- Crustáceos/crustaceans/Krustentiere // 3- huevos/eggs/eier // 4 - pescado/fish/fisch // 5- cacahuetes/peanuts/erdnüsse // 6 - Soja/soybean/soja // 7- Lácteos/milk/milchprodukte // 8- Frutos de Cáscara/Nuts/Nüsse // 9- Apio/celery/staudensellerie //10- Mostaza/mustard/senf// 11- Granos de Sésamo/sesame seeds/sesamsamen// 12- Dióxido de azufre y sulfitos/ sulphur dioxide and sulphites/schwefeldioxid und sulfite // 13- Altramuces/lupin beans/lupinen // 14 Moluscos/Mollucs/Mollusken

# Pan y Grissinis 2€

## Bread & Grissinis

## Brot und gressinis

Si no desean pan y grissinis comuníquselo al camarero

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

Wenn Sie kein Brot und keine Grissinis wünschen, teilen Sie dies bitte dem Kellner mit.

CASA CANOVAS
Bar restaurant

# Vinos Españoles

## Spanish wines / Spanische Weine

### Vinos Tintos / Red Wines / Rotwein

- Marqués de Cáceres *(Rioja crianza).* — *4€/22€*
- Ramón Bilbao *(Rioja Reserva)* — *6€/36€*
- Protos *(Ribera del Duero)* — *6€ / 36€*
- Forlong (*Rota)* — *6€ / 27,90€*
- Jarabe de Almázcara Majara(*Bierzo)* — *7€/37€*
- Marqués de Terán — *3,50 €/20€*

### Vinos Blancos / White Wines / Weißweine

- 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€*
- Marqués de Terán — *3,50€/20€*

### Vinos Rosados /Rose Wines / Roséweine

- Lambrusco Rosado — *3€ / 15€*

### Vinos Espumosos / Sparkling Wine / Schaumweine

- *Prosecco treviso Maschio Dei Cavalieri* — *5,20€ / 25,50€*
- *Júve & Camps* — *6€ / 29€*
- *Louis Perdrier* — *7€ / 33€*
- *Bollinger* — *120€*

CASA CÁNOVAS
Bar restaurant

# Vinos Italianos

## Italian wines / Italienische Weine

### Vinos Tintos / Red Wines / Rotwein

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

### Vinos Blancos / White Wines / Weißweine

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

CASA CÁNOVAS
Bar restaurant

# Bebidas, Cervezas,& Aperitivos

Drinks, Beers,& Snacks / Getränke, Biere und Snacks

## Aperitivos / Snacks / Snacks

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

## Bebidas / Drinks / Getränke

| | |
|---|---|
| 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 / Biere

| | |
|---|---|
| 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€* |

CASA CÁNOVAS
Bar restaurant