ANTIPASTI · STARTERS

· **Ensalada de alcachofas con jamón de Parma, pan carasau, rúcula y parmesano** ①⑦⑧⑫ — **18.00€**
Artichoke salad with Parma ham, carasau bread, rocket and Parmigiano Reggiano

· **Burrata sobre salmorejo y vinagre balsámico** ①⑦⑧⑫ — **17.00€**
Burrata on salmorejo with balsamic vinegar

· **Tabla de embutidos italianos (salame, speck, mortadella y parmesano)** ⑦⑧⑫ — **21.00€**
Italian cured meats board (bresaola, speck, mortadella and Parmigiano Reggiano)

· **Vitello tonnato con atún rojo de almadraba, ternera mechada al estilo italiano, mayonesa de alcaparras, anchoa y lima** ③④⑥⑦⑧⑩⑫ — **22.00€**
Vitello tonnato with Almadraba bluefin tuna, slow-cooked veal Italian style, caper mayonnaise, anchovy and lime

· **Carpaccio de tomate de Conil con burrata, tartufata y aceite de trufa** ⑦⑧⑫ — **18.00€**
Conil tomato carpaccio with burrata, truffle paste and truffle oil

· **Carpaccio de ternera con parmesano y cítricos** ⑦⑧ — **22.00€**
Beef carpaccio with Parmigiano reggiano and citrus

PINSAS ARTESANAS · HANDCRAFTED PINSAS

· **Pinsa Margherita con pesto** ①⑦⑧⑫ — **18.00€**
Pinsa Margherita with pesto

· **Pinsa de Anchoa del Cantábrico con mozzarella de búfala** ①④⑦⑫ — **21.00€**
Pinsa with Cantabrian anchovies and buffalo mozzarella

· **Pinsa romana con speck, tomate cherry confitado, rúcula, mozzarella de búfala, parmesano y aceite de trufa** ①⑦⑧⑫ — **21.00€**
Roman-style pinsa with speck, confit cherry tomatoes, rocket, buffalo mozzarella, Parmigiano reggiano and truffle oil

· **Pinsa de mortadela con pesto de albahaca y rúcula** ①⑦⑧⑫ — **21.00€**
Pinsa with mortadella, basil pesto and rocket

· **Pinsa de burrata y trufa** ①⑦⑧⑫ — **19.00€**
Burrata and truffle pinsa

· **Pinsa 4 quesos (pecorino, parmesano, mozzarella, gorgonzola)** ①⑦⑧⑫ — **20.00€**
Four-cheese pinsa (pecorino, parmigiano reggiano, mozzarella and gorgonzola)

PRIMI PIATTI · FIRST COURSES

· **Penne alla Amatriciana con guanciale e pecorino** ①③⑦⑧⑫ — **20.00€**
Penne all'Amatriciana with guanciale and Pecorino cheese

· **Tagliatelle vongole con bottarga & guindilla** ① ② ③ ④ ⑫ ⑭ — **22.00€**
Tagliatelle with vongole, bottarga & guindilla

· **Paccheri al ragú de ternera al Chianti** ①③⑦⑧⑨⑫ — **21.00€**
Paccheri with Chianti beef ragù

· **Fagottini relleno de queso y pera con salsa trufada y parmesano** ①③⑦⑧ — **20.00€**
Cheese and pear-filled fagottini with truffle sauce and Parmigiano reggiano

· **Raviolis de espinaca y pesto sobre cremoso de azafrán y salvia** ①③⑤⑦⑧⑬ — **19.00€**
Spinach and pesto ravioli on a creamy saffron and sage sauce

· **Tagliatelle Alfredo al limón** ①③④⑦⑧ — **18.00€**
Lemon Alfredo tagliatelle

· **Espagueti alla puttanesca** ①③④⑧⑫ — **20.00€**
Spaghetti alla Puttanesca

Alérgenos / Allergens: ① Gluten/Contains Gluten · ② Crustáceos/Crustaceans · ③ Huevos/Eggs · ④ Pescado/Fish · ⑤ Cacahuetes/Peanuts · ⑥ Soja/Soy · ⑦ Lácteos/Milk · ⑧ Frutos de cáscara/Nuts · ⑨ Apio/Celery · ⑩ Mostaza/Mustard · ⑪ Sésamo/Sesame · ⑫ Sulfitos/Sulphites · ⑬ Altramuces/Lupin · ⑭ Moluscos/Molluscs

CASA CÁNOVAS Bar Restaurant

CARNES · MEAT DISHES

· **Escalopines de pollo al limón con patatas al horno** ①③⑦⑧⑫ — **19.00€**
Lemon chicken escalope with roasted potatoes

· **Escalopines de ternera a la napolitana con passata de tomate y mozzarella** ①⑦⑧⑨⑫ — **24.00€**
Veal escalope Neapolitan-style with tomato passata and mozzarella

· **Solomillo de ternera, 250gr, con verduras y demi-glace de Marsala** ⑦⑧⑨⑫ — **36.00€**
Braised beef tenderloin with foie gras and Marsala demi-glace

· **Secreto ibérico al gorgonzola, trufa y setas con patatas al horno** ⑦⑧⑫ — **26.00€**
Iberian pork secreto with Gorgonzola, truffle and mushrooms, served with roasted potatoes

· **Steak Tartar - Cánovas Style** ③⑥⑩⑫ — **28.00€**
Steak tartare – Cánovas style

PESCADOS & MARISCOS · FISH & SEAFOOD

· **Pulpo con crema de patata, parmesano y AOVE** ②③④⑥⑦⑧⑩⑫⑭ — **21.00€**
Octopus with potato cream, Parmigiano reggiano and extra virgin olive oil

· **Tartar de atún rojo de Almadraba con mostaza hecha en casa** ①③④⑥⑩⑪⑫ — **24.00€**
Almadraba bluefin tuna tartare with house-made mustard

· **Ventresca de atún rojo de Almadraba a la plancha con caponata de verduras** ④⑧⑩⑫ — **27.00€**
Grilled Almadraba bluefin tuna belly with vegetable caponata

POSTRES · DESSERTS

· **Crema de queso mascarpone con helado de violetas** ③⑦⑫ — **9.00€**
Mascarpone cream with violet ice cream

· **Tiramisú hecho en casa** ①③⑦⑧⑫ — **11.00€**
Homemade tiramisú

· **Fresones calientes a las 5 pimientas con helado de vainilla** ③⑦⑧⑫ — **11.50€**
Warm strawberries with five-pepper spice and vanilla ice cream

· **Helados (violetas, fresa, vainilla, etc.)** ③⑦ — **8.00€**
Ice cream selection (violet, strawberry, vanilla, etc.)

· **Fresas con zumo de naranja** — **9.00€**
Strawberries with orange juice

· **Panna Cotta con coulis de frutos rojos** ⑦ — **8.00€**
Panna cotta with red berry coulis

· **Pinsa de Nutella (dos personas)** ①③⑥⑦⑧ — **14.00€**
Nutella pinsa (for two)

· **Zumo de naranja con helado de vainilla** ③⑦ — **8.00€**
Orange juice with vanilla ice cream

· **Suplemento de bola de helado** ③⑦ — **3.00€**
Extra scoop of ice cream

CASA CÁNOVAS
Bar restaurant

Alérgenos / Allergens: ① Gluten/Contains Gluten · ② Crustáceos/Crustaceans · ③ Huevos/Eggs · ④ Pescado/Fish · ⑤ Cacahuetes/Peanuts · ⑥ Soja/Soy · ⑦ Lácteos/Milk · ⑧ Frutos de cáscara/Nuts · ⑨ Apio/Celery · ⑩ Mostaza/Mustard · ⑪ Sésamo/Sesame · ⑫ Sulfitos/Sulphites · ⑬ Altramuces/Lupin · ⑭ Moluscos/Molluscs