



Menú
A'CAÑOTA



Para picar / Per a picar

Patatas bravas / Patates braves	5,5€
Pimientos de Padrón / Pebrots de "Padrón"	9€
Surtido de aceitunas / Assortit d'olives	6€
Combinado de ensaladilla / Combinat d'ensaladilles	10€
Anchoas del Cantábrico / Anxoves del Cantabric	20€
Anchoas del Cantábrico, queso y pimientos escalibados / Anxoves del Cantàbric, formatge i pebrots escalibats	24€
Combinado de anchoas y boquerones / Combinat d'anxoves i boquerons	20€
Croquetas / Croquetes	9€
Combinado de croquetas y empanadillas / Combinat de croquetes i crestes	14€
Calamares al gusto / Calamars al gust	15€
Chipirones a la andaluza / Calamarsets a la andaluza	13€
Calamares a la romana / Calamars a la romana	14€
Chocos a la andaluza / Xocos a la andaluza	14€
Buñuelos de bacalao / Bunyols de bacallà	12€
Bandeja de queso en aceite y jamón ibérico "Pata Negra" / Safata de formatge en oli i pernil ibèric	24€
Plato de Jamón "Pata Negra" Reserva / Plat de Pernil "Pata Negra" Reserva	34€
Bandeja de Jamón "Pata Negra" Reserva / Safata de Pernil "Pata Negra" Reserva	40€
Cañotero (pimientos de Padrón, jamón ibérico, huevos fritos y patatas paja) / (Pebrots de Padrón, pernil ibèric, ous fregits i patates a la palla)	28€
Bandeja de lacón a la gallega / Safata de "lacón" a la gallega	16€
Mejillones a la plancha / Musclos a la planxa	12€
Mejillones a la marinera / Musclos a la marinera	14€
Berberecho a la plancha / Escopinyes a la planxa	18€
Zamburiñas a la plancha / "Zamburiñas" a la planxa	18€
Navajas a la plancha / Navalles a la planxa	18€
Almejas a la plancha / Cloïsses a la planxa	24€
Almejas a la plancha / Cloïsses a la marinera	25€
Combinado de langostinos y gambita salada / Combinat de llagostins i gambeta salada	14€
Combinados de marisco (bandeja) / Combinat de mariscs (safata)	68€
Gran parrilada A'Cañota (2 pers.) / Gran graellada A'Cañota (2 pers.)	99€

Gran parrillada para uno / Gran graellada per a un	55€
Gran mariscada A´Cañota (2 pers.) / Gran mariscada A´Cañota (2 pers.)	99€
Gran mariscada para uno / Gran mariscada per a un	65€
Super Menú Xuntanza (2 pers.) / Super Menú “Xuntanza” (2 pers.)	150€
Super Menú Xacobeo (2 pers.) / Super Menú “Xacobeo” (2 pers.)	150€
Merluza a la plancha o frita / Lluç a la planxa o fregit	24€
Merluza a la gallega estilo A´Cañota / Lluç a la gallega estil A´Cañota	30€
Merluza a la marinera / Lluç a la marinera	35€
Merluza a la crema de almendra / Lluç a la crema d´ametlles	30€
Salmón a la plancha / Salmó a la planxa	20€
Rape a la plancha o frito / Rap a la planxa o fregit	28€
Rape a la gallega estilo A´Cañota / Rap a la gallega estil A´Cañota	32€
Rape a la crema de almendras / Rap a la crema d´ametlles	32€
Rape a la koskera / Rap a la “koskera”	32€
Rape a la marinera A´Cañota / Rap a la marinera A´Cañota	38€
Lenguado a la plancha / Llenguado a la planxa	22€
Lenguado a la crema de almendra / Llenguado a la crema d´ametlles	24€
Lenguado a la “meuniere” o a la naranja / Llenguado a la “meuniere” o a la taronja	24€
Bacalao con pochas de Navarra y almejas / Bacallà amb mongetes de Navarra i cloïsses	30€
Bacalao “a la llauna” marinera / Bacallà a la llauna marinera	26€
Angulas estilo norte (cazuela 125 gr.) / Angules estil nord (cassola 125 gr.)	120€
Calamar de playa a la romana / Calamar de platja a la romana	14€
Sepia a la plancha con cachelos / Sèpia a la planxa amb “cachelos”	15€
Pulpo “a feira” al estilo A´Cañota / Pop “a feira” estil A´Cañota	24€
Bogabante gallego estilo A´Cañota / Llamàntol gallec estil A´Cañota	50€
Gambas a la plancha del Alba / Gambes a la planxa de l´Alba	28€
Gambas a la plancha de costa / Gambes a la planxa de costa	38€
Cigalas a la plancha nº1 / Escamarlans a la planxa nº1	38€
Super cigalas especiales a la plancha nº000 1,5Kg. /	
Super escarmalans especiales a la planxa nº 000 1,5 Kg.	70€

Entrantes / Entrants

Ensalada mixta verde / Amanida mixta verda	9€
Enslada "A'Cañota" / Amanida "A'Cañota"	11€
Ensalada catalana / Amanida catalana	11€
Ensalada de anchoas y boquerones / Amanida d'anxoves i boquerons	24€
Bandeja de ensalada de la huerta / Safata d'amanida de l'hort	24€
Entremeses "A'Cañota" / Entremesos "A'Cañota"	13€
Espárragos con mahonesa / Espàrrecs amb maionesa	9€
Palmitos con salsa rosa / Cors de palmera amb salsa rosa	9€
Gazpacho andaluz / Gaspatxo andalús	8€
Caldo gallego / Brou gallec	9€
Sopa de pescado casera / Sopa de peix cassolana	10€
Judía verde salteada con jamón / Mongeta tendra saltada amb pernil	11€
Judía verde salteada con gambas / Mongeta tendra saltada amb gambes	18€
Revoltillo de champiñones con gambas / Remenat de xampinyons amb gambes	18€
Tortilla al gusto (queso, atún, jamón) / Truita al gust (formatge, tonyina, pernil)	9€
Tortilla de gambas / Truita de gambes	18€
Coctel de gambas (tiempo 10 min.) / Còctel de gambes (temps 10 min.)	16€
Gambas al ajillo (enteras) / Gambes a l'allada (senceres)	22€
Colas de gambas al ajillo / Cues de gambes a l'allada	17€
Bandeja de jamón de "Pata Negra" (Reserva) / Safata de pernil de "Pata Negra" (Reserva)	40€
Plato de jamón de "Pata Negra" (Reserva) / Plat de pernil de "Pata Negra" (Reserva)	34€
Plato de lomo ibérico (Reserva) / Plat de llom Ibèric (Reserva)	26€
Plato de lacón o jamón canario / Plat de "lacón" o pernil canari	12€
Bandeja de lacón a la gallega / Safata de "lacón" a la gallega	16€
Bandeja de jamón canario a la gallega / Safata de pernil canari a la gallega	16€
Surtido de embutidos ibéricos / Assortit d'embotis ibèrics	26€
Surtido de quesos / Assortit de formatges	20€
Plato de queso añejo en aceite / Plat de formatge vell en oli	14€
Pimientos de padrón / Pebrots de "Padrón"	9€
Bravas / Braves	5,5€
Chocos o chipirones a la andaluza / Xocos a calamarssets a la andalusa	13€
Combinado de croquetas y empanadillas / Combinat de croquetes i crestes	14€

Nuestros mariscos / Els nostres mariscs

Combinado de anchoas y boquerones / Combinat d'anxoves i boquerons	20€
Mejillones plancha / Musclos planxa	12€
Mejillones a la marinera / Musclos a la marinera	14€
Berberechos planchas / Escopinyes planxa	18€
Tallarinas plancha / Tallarines planxa	19€
Navajas gallegas de buceo / Navalles gallegues de buceig	18€
Almejas gallegas plancha / Cloïsses gallegues planxa	24€
Almejas gallegas marinera / Cloïsses gallegues marinera	25€
Almejas finas de las Rías al gusto / Cloïsses llisa de "las Rías" al gust	60€
Almejas finas de Carril (Ración) / Cloïsses llisa de Carril (Ració)	60€
Almejas finas de Carril (unidad) / Cloïsses llisa de Carril (unitat)	6€
Ostras gallegas de Cambados (unidad) / Ostres gallegues de Cambados (unitat)	3,5€
Ostras gallega Napoleón Super King, Posiblemente la mejor del mundo (espectacular) / Ostres gallega Napoleó Super King, possiblement la millor del món (espectacular)	5€
Zamburiñas / "Zamburiñas"	20€
Centolla (grande - 26) / "Centolla" (gran -26)	26€
Centolla Mediana / "Centolla" Mitjana	22€
Buey de mar (grande -26) / Bou de mar (gran -26)	26€
Buey de mar Mediano / Bou de mar Mitjà	22€
Nécora (unidad) / Nècora (unitat)	8€
Cañailas / Cargol punxenx	19€
Langostino cocido o gambita salada / Llagosti cuit o gambeta salada	10€
Caracolillos o bígarps (según temp.) / Cargolets de mar o "bigaros" (segons temp.)	8€
Vieiras estilo "A'Cañota / Vieires estil "A'Cañota"	10€
Percebes (costa africana) / Peu de cabra (Costa africana)	30€
Percebes (Costa da Morte - Galicia) / Peu de cabra (Costa da la Morte - Galicia)	50€
Gambas frescas de costa / Gambes fresques de costa	38€
Gambas a la plancha Alba / Gambes a la planxa d l'Alba	28€

Nuestras carnes / Les norstres carns

Bistec gallego con guarnición / Bistec galleg amb guarnició	18€
Escalopa milanesa de ternera gallega / Escalopa milanesa de vedella gallega	18€
Escalopa "Cordon Bleu" / Escalopa "Cordon Bleu"	20€
Entrecot plancha / Entrecot a la planxa	24€
Entrecot al gusto (pimienta negra, verde, dos pimientos o roquefort) / Entrecot al gust (pebre negra, verd, dos pebres o formatge roquefort)	26€
Chuletón gallego a la plancha / Mitjana gallega a la planxa	36€
Solomillo gallego a la plancha / Filet gallec a la planxa	32€
Solomillo al gusto (pimienta negra, verde, dos pimientos o roquefort) / Filet al gust (pebre negra, verd, dos pebres o rocafort)	34€
Paletilla o pierna de cabrito al horno / Espatlla o cuixa de cabrit al forn	26€
Costillas de cordero con "all i oli" / Costelles de xai amb all i oli	22€
Churrasco con ali i oli y guarnición / Xurrascos amb all i oli i guarnició	20€
Costillitas de cabritillo (plancha, milanesa) / Costelletes de cabrit (plancha, milanesa)	26€
Butifarra con pimientos de Padrón / Botifarra amb pedrots de Padrón	10€
Lomo plancha con guarnición / Llom a la planxa amb guarnició	10€
Parrillada de carne (2 personas) / Graellada de carn	65€

Nuestras paellas / Les nostres paelles

Paella de bogavante (mín. 2 pers) / Paella de llamàntol (mín. 2 pers.)	20€/ración
Paella de marisco (mín. 2 pers.) / Paella de marisc (mín 2 pers.)	22€/ración

Nuestras tostadas / Les norstres torrades

Tostada de jamón del país / Torrada pernil del país	15€
Tostadas de jamón ibérico "Pata Negra" / Torrada de pernil canari	28€
Tostada de jamón canario / Torrada de pernil canari	14€
Tostada de lacón / Torrada de "lacón"	14€
Tostada de chorizo ibérico / Torrada de xoriço ibèric	14€

Tostada de salchichón ibérico / Torrada de llonganissa ibérica	14€
Tostada de lomo ibérico / Torrada de llom ibèric	24€
Tostada de atún y pimientos escalivados / Torrada de tonyina i pebrots escalivats	14€
Tostada de anchoas de Cantabria / Torrada d'anxoves del Canàbric	22€
Tostadas de queso / Torrada d'assortit de formatges	15€
Tostadas de queso en aceite / Torrada de formatge en oli	14€
Tostadas de patés / Torrada de patè	14€

Platos combinados / Plats Combinats

1. Bistec con patatas, 2 huevos fritos y pimientos / Bistec amb patates, 2 ous ferrats i pebrots	15€
2. Butifarra con patatas, 2 huevos fritos, pimientos y all i oli / Botifarra amb patates, 2 ous ferrats, pebrots i all i oli	3€
3. Tortilla a la francesa, croquetas y ensalada / Truita a la francesa, croquetes i amanida	10€
4. Lomo con patatas, 2 huevos fritos y pimientos / Llom amb patates, 2 ous ferrats i pebrots	13€
5. Chorizo gallego con beicon, 2 huevos fritos y patatas / Xoriço gallec amb bacó, 2 ous ferrats i patates	13€
6. Librito de lomo, 2 huevos fritos y pimientos / Llibrets de llom, 2 ous ferrats i pebrots	15€
7. Calamares a la romana, 2 huevos fritos y ensalada / Calamars a la romana, 2 ous ferrats i aimanada	16€
8. Sepia, 2 huevos fritos y ensalada / Sèpia, 2 ous ferrats i amanida	16€
9. Merluza, calamares, y ensalada / Lluç, calamars y amanida	16€
10. Costillas de cordero, 2 huevos fritos, patatas, pimientos y all i oli / Costelles de xai, 2 ous ferrats, patates, pebrots i all i oli	25€
11. Salmón plancha, 2 huevos fritos y ensaladilla / Salmó planxa, 2 ous ferrats i ensaladilla	19€
12. Pulpo, lacón, chorizo gallego y cachelos / Pop, "Lacón, xoriço gallec i "cachelos"	30€

Menús

SUPER COMBINADO COMBINAT 69€

Super combinado para dos personas / per a dues persones

Mejillones, almejas, berberechos, pulpo, sepia, gambas, cigalas.

Musclos, cloïsses, escopinyes, polp, sèpia, gambes, escamarlans.

SUPER PARRILLADA 99€

Super combinado para dos personas / per a dues persones

Rape, merluza, salmón, sépia, mejillas, gambas, almejas, berberechos, cigalas, botella de vino turbio*

Rap, Lluç, salmó, sèpia, musclos, gambes, cloïsses, escopinyes, escamarlans, ampolla de vi tèrbol*

SUPER MARISCADA 99€

Super combinado para dos personas / per a dues persones

Buey de mar, centolla, bogavante, cigalas, langostinos cocidos, almejas finas, ostras caracolillos, nécora, botella de vino turbio.

Bou de mar, centolla, llamàtol, escamarlans, llagostins cuits, cloïsses fines, ostres, cargolets de mar, nècores, ampolla de vi tèrbol

SUPER MENÚ XUNTANZA 150€

Super combinado para dos personas / per a dues persones

Buey de mar, ostras gallegas, berberechos, sepia, nécora, gambas a la plancha, calamares a la romana, gambas saladas, mejillones, almejas, pulpo a feira, lacón a la gallega, surtido de repostería, café, orujo, licor, botella de cava, botella de vino turbio.

Bou de mar, ostres gallegues, escopinyes, sépia, nècores, gambes a la planxa, calamars a la romana, gambes salades, musclos, cloïsses, pop “a feira”, “lacón a la gallega”, assortit de confitería, cafés, rebosteria, (orujo), licor, ampolla de cava, ampolla de vi tèrbol.

SUPER MENÚ XACOBEO 150€

Super combinado para dos personas / per a dues persones

Lacón a la gallega, ostras gallegas de Cambados, buey de mar, pulpo a la gallega, combinado de almejas, mejillones y berberechos de las Rías, gran bandeja de bogavante y cigalas.

Bebida: una botella de vino Albariño cosechero,

Postre: tarta de Santiago con “meus amores” ,
café y orujos de la tierra.

“Lacón a la gallega”, ostras gallegas de Cambados, bou de mar, pop a la gallega, combinat de cloïsses, musclos i escopinyes “las Rías”, gran safata de llamàntol i escamarlans.

Beguda: una ampolla de vi “Albariño cosechero”.

Postre: “tarta de Santiago amb meus amores”,
café i aiguardent (orujos) de la terra.

Especialidades / Especialitats

Carnes gallegas (chuletón – solomillo), Costillas de cabrito – pierna o espaldita, Lacón a la gallega, Surtido ibérico, Caldeiradas – angulas, Amplio menú semanal (20 platos a elegir)
Gran bodega de vinos: riojas, toro, ribera del Duero, catalanes, gallegos, navarros... Selecta cava de puros habanos. Especialidad en whiskys y cognacs nacionales e importación y grandes reservas.

Comedor privado con megafonía 40 ó 50 personas.

Presupuestos a su medida

Carns gallegues (mitjana – filet), Costella de xai – cuixa o espatlla, “Lacón a la gallega” As-sortit d’ibèrics, “Caldeiradas – angules. Ampli menú semanal (20 plats a escollir).

Gran bodega de vins: riojas, toro, ribera del Duero, catalans, gallecs, navarresos... Selecta cava de cigars havans. Especialitat en whiskys i cognacs nacionals i d’importació i grans reserves

Menjador privat (40 o 50 personas) amb megafonía.

Pressupostos a mida

A'CAÑOTA

C/ Indústria, 314-316

08026 Barcelona

neriuguerria@yahoo.es

+34 934 55 90 96

www.restauranteacanota.es