À partager (ou pas!)

[Para compartir]

CHOISISSEZ VOTRE PORTION :

— TAPA — À PARTAGER À 1 OU 2 PERSONNES

— MÉDIA — À PARTAGER À 2 OU 3 PERSONNES

Planches Ibériques

[Tablas Ibéricas]

L'ARDOISE IBÉRIQUE — 19,95

Assortiment de charcuteries ibériques (jambon, chorizo, lomo, saucisson Ibériques) et fromage Manchego, accompagné de sauce tomate, tomates confites, aïoli, huile d'olive et pain toasté.

EMBUTIDOS Y QUESO Jambon Serrano, chorizo et lomo Ibériques, fromage Manchego.			11,95
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Jambon Ibérique affiné 36 mois.		6,95	10,95
LOMO IBÉRICO Lomo Ibérique affiné 36 mois.		5,95	9,95
CHORIZO IBÉRICO Chorizo Ibérique affiné entre 12 et 24 mois.		4,95	7,95
SALCHICHON IBÉRICO Saucisson Ibérique affiné entre 12 et 24 mois.		4,95	7,95
JAMÓN SERRANO Jambon de montagne affiné 24 mois.		5,95	8,95
QUESO MANCHEGO Fromage typique fabriqué à partir de lait de vache et brebis.		4,95	7,95

Pour accompagner vos planches :

PAN CON TOMATE Pain toasté, pulpe de tomate et huile d'olive aillée. Servis par 2.		4,95

PORC NOIR IBÉRIQUE — NOURRI AUX GLANDS DE CHÊNE

Tapas authentiques

[Tapas aunthenticas]

PIMIENTOS DEL PADRÓN Mini poivrons verts doux et goûteux grillés, originaires de Galice.		5,95
BERENJENAS A LA MALAGUEÑA Aubergines frites, huile d'olive et miel de canne à sucre.		6,95
PATATAS BRAVAS OU ALI-OLI Dés de pommes de terre frites, nappés de sauce bravas ou aïoli.	4,95	6,95
BUÑUELOS DE QUESO Beignets au fromage de chèvre et noix, accompagnés de miel.	5,95	8,95
DADOS DE QUESO Dés de fromage de vache marinés à l'huile d'olive et aux herbes.	4,95	6,95
CALAMARES A LA ANDALUZA Calamars frits à l'andalouse	6,50	9,95
SEPIA A LA PLANCHA Seiche à la plancha, saisie à l'huile d'olive et ail.	6,50	9,95
PUNTILLITAS Friture de petites seiches.		7,95
TORTILLA ESPAGNOLE Omelette espagnole aux oignons et pommes de terre.		8,50

¡ VIVA LAS CROQUETAS ! — x4 — x8

Découvrez nos tendres et croustillants beignets typiques espagnols garnis, dans 4 variétés gourmandes :

CROQUETAS DE JAMÓN Au jambon cru Ibérique.	5,95	9,95
CROQUETAS DE CABRALES Au fromage bleu de brebis, à fort caractère.		
CROQUETAS DE PIQUILLO À la morue et aux poivrons rôtis.		
CROQUETAS DE TORO Au mijoté de taureau.		
MIXTO DE CROQUETAS Assortiment des 4 variétés de croquetas.		

Coup de cœur des clients — Végétarien — Épicé

Cañas y Tapas

RESTAURANT | BAR À TAPAS | LIVRAISON | CLICK&COLLECT

Plats individuels

[Plato principal]

Viandes [Carnes]

TORREZNO Poitrine de porc croustillante préparée à basse température, accompagnée de frites et salade.	14,95
SOLOMILLO CERDO CON PALETA IBÉRICA Solomillo de porc avec une pointe de jambon Ibérique, accompagné de frites et salade.	15,95
HAMBURGESA IBÉRICA Viande de bœuf, laitue, tomates, fromage Manchego. Accompagné de frites, sauce Ibérique et sauce brava.	14,95
ENTRECOTE DE BUEY Entrecôte de bœuf environ 300g cuite à la plancha, accompagnée de frites et salade.	19,95

Origines des viandes consultables en restaurant.

De la mer [Del puerto]

EMPERADOR A LA PLANCHA Tranche d'Espadon cuisinée à l'huile d'olive, cuite à la plancha et persillée, accompagnée de frites et salade.	15,95
PULPO PICÓN Poulpe à la plancha légèrement épicé accompagné de son écrasé de pomme de terre.	15,95
SEPIA A LA COCHAMBROSA Seiche entière frite à l'Andalouse, garnie de sauce aïoli et accompagnée de frites et salade.	16,95

Pulpo Picón

Paëllas

PAËLLA DE MARISCO Paëlla garnie avec calamars, crevettes, langoustines, moules, petits pois et poivrons.	19,95
PAËLLA MIXTA Paëlla garnie avec poulet, chorizo, calamars, crevettes, langoustines, moules, petits pois et poivrons.	19,95

Nos paëllas sont préparées à la demande, le temps de cuisson est d'environ 25 minutes.

Huevos rotos

	3 ŒUFS	4 ŒUFS
MADRILEÑOS Lardons et sauce brava.	13,95	16,95
CHISTORRA Y PIMIENTO Saucisse espagnole grillée et poivrons grillés.	13,95	16,95
POLLO Y CREMA AL VINO BLANCO Filet de poulet, crème au vin blanc et oignons.	13,95	16,95
PIMIENTOS DEL PADRÓN Petits poivrons doux grillés.	13,95	16,95
JAMÓN SERRANO Y QUESO MANCHEGO Jambon Serrano et fromage Manchego.	14,95	17,95

Les huevos rotos sont un plat traditionnel familial, il s'agit d'œufs à la plancha sur une garniture de frites et différents ingrédients cuisinés. Découvrez nos recettes généreuses et gourmandes !

Salades [Ensaladas]

	CLASSICA	GRANDE
ENSALADA SERRANA Salade verte, tomate, patatas, jambon Serrano, fromage Manchego, croûtons, raisins secs et noix.	12,95	15,95
ENSALADA DE QUESO DE CABRA Salade verte, chèvre fondu, oignons caramélisés, noix, raisins secs et croûtons.	12,95	15,95
ENSALADA DE POLLO Salade verte, tomate, patatas, dés de fromage marinés et filet de poulet.	12,95	15,95
ENSALADA MIXTA Salade verte, oignon, tomate, olives vertes, huile d'olive aillée et fleur de sel.	6,95	9,95

Tartines toastées [Toastas]

TOMATE CON QUESO Y CEBOLLA Fromage Manchego fondu, oignons caramélisés et pulpe de tomate.	7,95
TOMATE CON JAMÓN SERRANO Jambon Serrano, pulpe de tomate et huile d'olive.	7,95
QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA Fromage de chèvre fondu, oignons caramélisés et miel.	7,95

Tomate con jamón Serrano

TOUS NOS PLATS PEUVENT S'EMPORTER SUR DEMANDE !

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOTRE SÉLECTION EXCLUSIVE EN **CLICK&COLLECT** ET **LIVRAISON** SUR

EMPORTER.CANASYTAPAS.FR

Rejoignez la communauté Cañas y Tapas !

@canasytapasfr — @canasytapasfr — canasytapas.fr

Allergènes

canasytapas.fr/allergenes

¡Menu Pueblo !

1 PLAT AU CHOIX

Plat du jour

ou

Huevos Rotos (3 œufs) au choix

ou

Salade classica au choix

14,95

+ 1 BOISSON

Sangria maison 14 cl — Vino Jarra 14 cl — San Miguel Pression 25 cl — Sodas 25 cl — Vittel 50 cl — San Pellegrino 50 cl

OFFRES MENU PUEBLO ET PLAT DU JOUR VALABLES UNIQUEMENT LE MIDI HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS.

PLAT DU JOUR — 12,95

[Plato del día]

(Renseignements auprès de nos équipes).

Solomillo de porc sauce Manchego

Happy Hour BY CYT

TOUS LES JOURS DE 17H30 À 19H,
PROFITEZ DE VOTRE BOISSON
50CL AU PRIX DE LA 25CL
PARMI LES SANGRIAS, BIÈRES PRESSION, JUS DE FRUITS ET SODAS.

Boissons

[Bebidas]

(Carte complète des boissons à consulter en restaurant.)

	Verre 14 cl	25 cl	50 cl	1 L
Apéritif **SANGRIA MAISON**		4,95	8,95	16,95
Bière **SAN MIGUEL PRESSION**		3,95	6,95	
Vins **VINO JARRA** Sélection de vin régional en carafe. Rouge, rosé ou blanc.	3,95	6,50	10,95	
Softs **VITTEL BOUTEILLE** Eau plate			4,50	6,95
SAN PELLEGRINO BOUTEILLE Eau pétillante			4,50	6,95
SODAS Kas citron, Lipton Ice Tea, Orangina, Pepsi, Pepsi Max, Seven Up, Sweppes.			2,95	5,50

Desserts

[Postres]

	x6	x9
CHURROS Sauce au chocolat.	6,95	9,95
TORRIJAS À LA CANNELLE Pain perdu au bon goût de cannelle.		6,95
CREMA CATALANA Crème brûlée.		6,95
TARTA ABUELA Entremet façon tiramisu au petit beurre, crème légère à la vanille et nappage chocolat.		6,95
PIONONO Roulé à la cannelle, caramel et crème anglaise.		6,95
FONDANT AU CHOCOLAT Moelleux au chocolat fondant avec une pointe de crème fouettée.		6,95
TARTE TATIN Tarte aux pomme renversée et sa boule de glace vanille.		6,95
GLACE COUPE 2 BOULES **PARFUMS DISPONIBLES :** Vanille, chocolat, café, Turon, fraise, citron et coco		4,50

Café gourmand [Café goloso] — **7,95**

Café, mini crema catalana, 2 churros, boule de glace Turon, pointe de crème fouettée.

Menu Niños (-12 ans) — 6,95

Plat au choix
Croquetas x4
Mini huevos rotos nature
Filet de poulet à la plancha
Steak haché pur boeuf
Accompagné de patatas fritas

Boisson (25 cl) au choix
Eau ~ Jus de fruits ~ Soda

Dessert au choix
Churros x4 ~ 2 boules de glace

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix en euros TTC. Produits proposés dans la limite des stocks disponibles.
Daily Food Ventures S.L. - CIF: B-02891075 - Calle Sagasta N.° 18 3º - 28004 Madrid
Photos non contractuelles. Crédits photos : Lisa Rogos, Stéphane Guérin.