



• LAS CAÑAS •

**TAPAS, PLATOS Y MOMENTOS PARA COMPARTIR.
TODO EN UN SOLO LUGAR.**

**TAPAS, DISHES, AND MOMENTS TO SHARE.
EVERYTHING IN ONE PLACE.**

**CARRER D'ARAGÓ 129, L'EIXAMPLE
RESERVAS: 931 64 11 87**

**10% EXTRA POR CONSUMO EN TERRAZA
10% EXTRA FOR CONSUMPTION ON THE TERRACE**



ENTRANTES - APPETIZERS & SNACKS

- ✦ *Tortilla española recién hecha con trufas* 7,90
Spanish tortilla (potato omelette) freshly made with truffles
- ✦ *Croquetón de jamón con bechamel cremoso (2u)* 2,20/u
Big croquettes of serrano ham (3u) with creamy bechamel sauce
- ✦ *Croquetas de boletus (2u)* 2,25/u
Mushroom (boletus) croquettes
- ✦ *Patatas bravas con nuestras salsas picantes* 5,90
Patatas bravas french fries with our spicy sauces
- ✦ *Nachos con queso fundido, guacamole y pico de gallo (chili ternera + 2,50€)* 10,50
Nachos with melted cheese, guacamole y pico de gallo (chili beef + 2,50€)
- ✦ *Quesadillas Guacamole Rellenas de guacamole casero y salsa chipotle* 9,50
Quesadillas Guacamole stuffed with homemade guacamole and chipotle sauce
- ✦ *Dados de queso brie con mermelada arándanos y pimienta piquillo* 9,50
Brie cheese cubes with jam cranberries and piquillo pepper
- Pimientos del padrón* 6,50
Padron peppers
- ✦ *Bombas de carne (2u) rellenas de puré de patatas y carne con salsa picante* 3,30/u
Meatballs (2u) mashed potatoes and meat served with spicy sauce
- ✦ *Buñuelos explosivos rellenos de queso de cabra y miel de caña* 8,90
Crispy cheese fritters stuffed with goat cheese and sugar cane syrup honey
- Huevos rotos con jamón ibérico (trufa +2,50)* 10,90
Spanish broken eggs (Huevos rotos) with iberian ham served over french fries (truffle +2,50)
- Huevos rotos con chistorra* 10,90
Spanish broken eggs (Huevos rotos) with spicy fried sausage

TABLAS Y PANES - BOARDS AND BREADS

<i>Tabla mixta de jamón ibérico de cebo de campo y queso manchego</i> <i>Mix of iberian ham of field bait and manchego cheese</i>	20,00
<i>Tabla de queso manchego curado 12 meses con mermelada de tomate</i> <i>Platter with manchego cheese matured for 12 months with tomato jam</i>	9,50
<i>Tabla de jamon iberico cebo de campo</i> <i>Platter with iberian ham of field bait</i>	19,50
✦ <i>Pan cristal con tomate</i> <i>Cristal bread with tomato</i>	3,50
✦ <i>Pan rústico con alioli (extra alioli+ 1€)</i> <i>Rustic bread with alioli -oil and garlic souce- (extra alioli +1€)</i>	2,50

EL MAR - FROM THE SEA

✦ <i>Tatakí de salmón flambeado con guacamoles y salsa del chef</i> <i>Flambéed salmon tatakí with guacamole and chef's sauce</i>	10,90
✦ <i>Calamares a la andaluza con alioli blanco y negro (a la Romana +1€)</i> <i>Andalusian-style squid with black and white alioli (crispy fried squid + 1€)</i>	12,90
✦ <i>Gambas al ajillo</i> <i>Garlic shrimp</i>	12,90
✦ <i>Bocata de Calamares con salsa tártara</i> <i>Squid sandwich with tartar sauc</i>	10,90
✦ <i>Anchoas con pan cristal y queso pecorino</i> <i>Anchovies with cristal bread and pecorino cheese</i>	8,80
<i>Gambas a la sal, cocinadas a baja temperatura</i> <i>Salted prawns, slow-cooked on the salt</i>	13,50
✦ <i>Salmón con arroz ahumado y salsa teriyaki</i> <i>Salmon with smoked rice and teriyaki sauce</i>	16,00
<i>Pulpo a baja temperatura con parmentier de patatas y crema chipotle</i> <i>Slow-cooked octopus with potato parmentier and chipotle cream</i>	22,50
✦ <i>Golgappa rellena de tartar de atún con guacamole y mango (3u)</i> <i>Golgappa filled with tuna tartare, guacamole, and mango (3u)</i>	3,00/u

DE LA MONTAÑA - FROM THE MOUNTAIN

 <i>Tiras de pollo adobadas al cajún y panko japonés</i> <i>Cajun marinated chicken strips with japanese panko</i>	8,50
<i>Costillar Ribs BBQ a baja temperatura con patatas y pimientos del padrón</i> <i>Slow-cooked BBQ Ribs with potatoes and Padron peppers</i>	18,50
 <i>Hamburguesa Americana con queso cheddar y beicon crujiente (200g)</i> <i>American Burger with cheddar cheese and crispy bacon</i>	13.90
 <i>Hamburguesa Española con queso de cabra y cebolla caramelizada (200g)</i> <i>Spanish Burger with goat cheese and caramelized onions</i>	14.50
 <i>Hamburguesa Mexicana con rúcula, guacamole y jalapeños (200g)</i> <i>Mexican Burger with arugula, guacamole, and jalapeños</i>	15,00
 <i>Alitas con especias cajún y BBQ chipotle</i> <i>Cajun Wings with cajun spices and chipotle BBQ sauce</i>	8,50
 <i>Fajitas de pollo con cucurucho de pan, guacamole y patatas</i> <i>Chicken fajitas with bread cone, guacamole and potatoes</i>	12,90
<i>Tagliata de ternera con parmentier de patatas y trufa</i> <i>Beef tagliata with potato parmentier and truffle</i>	22,50
<i>Tacos al pastor con pico de gallo y piña (3u)</i> <i>Al Pastor Tacos with pico de gallo and pineapple</i>	11,50
<i>Tacos de pollo mechado con guacamole y pico de gallo (3u)</i> <i>Shredded chicken tacos with guacamole and pico de gallo</i>	11,50
<i>Magret de pato con salsa de sangría y cremoso de puré y trufas</i> <i>Juicy duck breast with sangria sauce and creamy mashed potatoes with truffles</i>	16,50
 <i>Steak tartar roll, con caviar de aceite de oliva virgen y crema chipotle</i> <i>Steak tartare roll with virgin olive oil caviar and chipotle cream</i>	14,50

DE LA HUERTA Y LA PASTA - FROM THE GARDEN AND PASTA

✦ Calabacín crujiente en tempura asiática con miel de caña Crispy zucchini in Asian tempura with cane honey	7,10
Espárragos trigueros con salsa holandesa Asparagus with hollandaise sauce	8,90
✦ Tatin de barenjena con queso de cabra Eggplant tatin with goat cheese	8,50
✦ Rigatoni con salsa pesto rosso y queso burrata Rigatoni with pesto rosso sauce and burrata cheese	14,90
✦ ✦ Espaguetis con gambas y ajlio e olio combinación de pasta con gambas al ajillo Spaghetti with prawns and ajlio e olio, a combination of pasta with garlic prawns	12,90
✦ Rigatoni trufado con cremoso de queso y trufa Truffled rigatoni with creamy cheese and truffle	12,90
✦ Espaguetis a la carbonara auténtica con guanciale, queso y yema de huevo Authentic spaghetti carbonara with guanciale, cheese, and egg yolk	11,90
Burrata Siciliana con rúcula, tomates seco y salsa pesto Sicilian burrata with arugula, sun-dried tomatoes, and pesto sauce	12,90
Ensalada de queso de cabra con frutas de estación, nueces y miel de caña Goat cheese salad with seasonal fruits, walnuts, and cane honey	10,90
Ensalada timbal con queso mozzarella, tomate y aguacate Timbale salad with mozzarella cheese, tomato, and avocado	10,90
✦ Ensalada cesar con pollo crujiente y queso permesano Caesar salad with crispy chicken and parmesan cheese	12,50



POSTRES - DESSERTS

 <i>Brownie de chocolate con helado de vainilla</i> <i>Chocolate brownie with vanilla ice cream</i>	6.50
 <i>Coulant de avellana con helado de vainilla</i> <i>Hazelnut coulant with vanilla ice cream</i>	6.50
<i>Mousse de crema catalana</i> <i>Catalan cream mousse</i>	6.00
 <i>Crumble cheese cake con mermelada de arándanos</i> <i>Crumble cheesecake with blueberry jam</i>	6.50
<i>Bolas de helado (2u)</i> <i>Ice cream scoops</i>	5,00

CAFÉ - COFFEE

<i>Café expreso / Espresso</i>	1,80
<i>Cortado</i>	1.90
<i>Café con leche / Latte</i>	2,00
<i>Café americano / American coffee</i>	2.00
<i>Cappuccino</i>	2,50
<i>Cortado vegetal / Vegetable cortado</i>	2,00
<i>Café con leche vegetal / Coffee with vegetable milk</i>	2,10
<i>Carajillos / Espresso with liquor.</i>	3,50
<i>Café bombón / Espresso with condensed milk</i>	2.20
<i>Café trifásico / Trifasic coffee</i>	2,50



REFRESCOS / SOFT DRINKS

Agua sin gas (500 ml) / Still water	2,00
Agua con gas / Sparkling water	3,00
Coca-Cola o Coca-Cola Zero	2,50
Fanta limón - naranja	2,50
Aquarius limón	2,50
Nestea	2,50
Redbull	4,50
Zumo (de piña, melocotón o naranja)	2,20
Zumo de naranja natural	5,50
Tónica Schweppes	3,00

CERVEZAS / BEER

Copa de cerveza 33cl	2.90
Jarra de cerveza 50cl	3.90
Copa de clara 33cl	2.80
Jarra de clara 50cl	3.80
Alhambra reserva verde	3.30
Alhambra reserva roja (tostada)	4.50
Alhambra sin alcohol	4.00
Corona	4.50
Estrella Damm	3.00

COCKTAILS

Mojito Virgin /Clásico	6,00 / 7,00
Mojito sabor	8,00
Bellini	8,00
Rossini	8,00
Margarita	9,00
Whisky / Amaretto Sour	10,00
Negroni	9,00
Espresso Martini	10,00
Piña Colada	9,00
Long Island tea	11,00
Cuba Libre	8,00
Old Fashioned Bourbon	10,00

APERITIVO / APETIZER

Vermut casero de Reus	3,20
Martini blanco seco / Dry Martini	3,50
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Campari Spritz	7,00
Sangría de vino	7,00 / 17,00 / 24,00
Red wine Sangría	
Sangría de cava	8,00 / 18,00 / 25,00
Cava Sangria	
Sangría tropical de cava	9,00 / 19,00 / 27,00

GINEBRAS / GYN

Larios	6,00
Bombay	7,00
Bombay Sapphire	8,00
Beefeater	7,50
Tanqueray	7,50
Seagram's	7,50
Puerto de Indias	7,50
Bulldog	9,00
Hendricks	10,00
G'Vine	12,00

VINO TINTO / RED WINE

<i>Clos de dia</i>	3.50	16.50
<i>Garnatxa negra , Terra Alta</i>		
<i>Vega Cascajo</i>	4.60	21.50
<i>Tempranillo Rioja</i>		
<i>Clos de Nit</i>		20.50
<i>Cariñena Garnatxa, Merlot, Montsant</i>		
<i>Fincas Feroles Roble</i>		26.50
<i>Tinta del país, Ribera del Duero</i>		

VINO BLANCO / WHITE WINE

<i>La Melendra</i>	3.50	16.50
<i>Verdejo, Rueda</i>		
<i>Clos de dia blanco</i>	4.10	18.50
<i>Garnatxa blanca Terra Alta</i>		
<i>Clos de Costa</i>		20.50
<i>Chardonay Catalunya</i>		
<i>La Chita Orgánico</i>		19.50
<i>Sauvignon Blanc Macabeu</i>		
<i>A veira do mar</i>		29.50
<i>Albariño, Rias Baixa</i>		

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

<i>Castell de Fades</i>	4,50	18,50
<i>Cabernet Sauvignon y Syrah. Conca de Barberà</i>		

CAVA

<i>Visiega Brut</i>	3,50	15,90
<i>Dignitat</i>		20,50
<i>Macabeo, Varello, Parellada</i>		