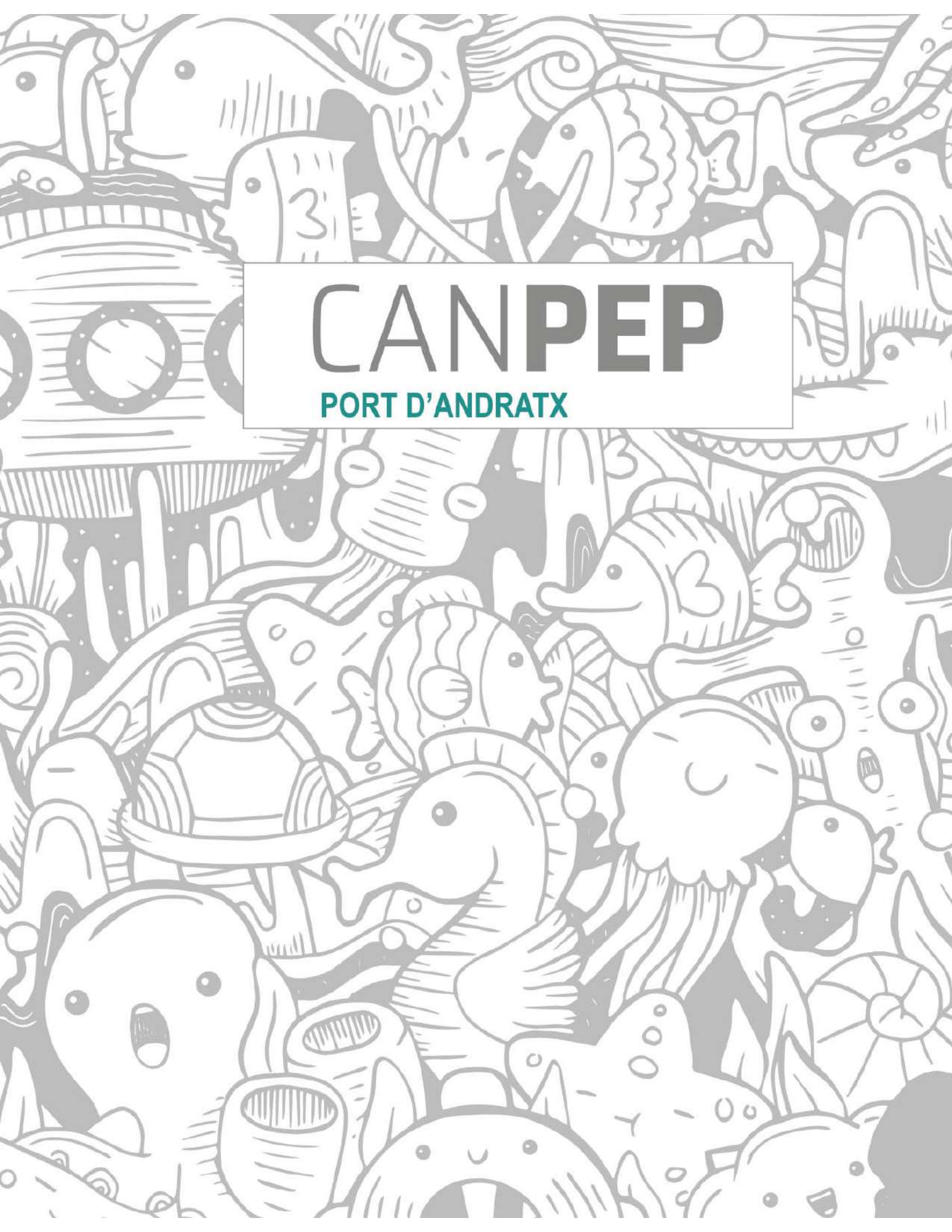




CANPEP

PORT D'ANDRATX

Para picar y compartir

Jamón Ibérico	1/2 - 14 €.....	24 €
Pan de Cristal con tomate		7 €
Pimientos de padrón con flor de sal		12 €
Calamar a la andaluza		14 €
Alcachofas laminadas a la plancha		12 €
Gambas frescas de la lonja del Puerto		31 €
Almejas a la plancha o marinera		19 €
Mejillones al vapor o marinera		16 €
Salteado de calamares, alcachofas y cherry		19 €
Croquetas caseras		14 €

Ensaladas

Ensalada de queso de cabra	16 €
Ensalada de burrata con tomates cherry confitados	18 €
Cocktail de aguacate con gambas	18 €
Carpaccio de ternera y rúcula	17 €
Steak tartar	21 €

Arroces y pastas

Arroz de Senyoret *	23 €
Arroz meloso brut de calamar *	21 €
Arroz meloso de gamba roja *	25 €
Paella campesina de verduras y pollo*	18 €
Arroz de Notari (bogavante, gambas, calamar y pescado) *	29 €
Spaguetti con gambas	21 €
Spaguetti con verdura	18 €
Vongole (Spaguetti con almejas)	22 €



10% IVA incluido

* Precios por persona, mínimo 2 personas

Para información sobre alérgenos, solicítelo a nuestro personal. Muchas gracias

Pescados y Mariscos

Merluza al vapor ó a la plancha	25 €
Lubina a la plancha	25 €
Parrillada de pescado y marisco	35 €
Rodaballo a la plancha (500 gr.) **	29 €
Lubina a la sal (500 gr.) **	30 €
Gallo San Pedro frito con cebolla (500 gr.) **	39 €
Caldereta de bogavante (500 gr.) **	46 €

******(Peso orientativo – consultar al camarero)

Carnes

Chateaubriand a la piedra *	28 €
“Chuletón” fileteado a la piedra	29 €
T-bone buey gallego fileteado a la piedra *	29 €
Paletilla de cordero confitada a baja temperatura	32 €

Salsas y guarniciones

Pan, aceitunas y all i oli (precio por persona)	2,50 €
Salsa café parís, bearnesa o pimienta	3€
Patatas fritas	4€
Arroz	4€
Boniato frito	6€
Patatas panaderas	6€
Verduras salteadas	6€

10% IVA incluido

* Precios por persona, mínimo 2 personas

Para información sobre alérgenos, solicítelo a nuestro personal. Muchas gracias

For nibbling & sharing

Iberian ham	1/2 - 14 €	24 €
Crystal bread with tomato		7 €
Padron peppers		12 €
Andalusian-style squid		14 €
Grilled sliced artichokes		12 €
Prawns fresh from the Port fish market		31 €
Clams in marinère sauce or grilled		19 €
Mussels, steamed or in marinère sauce		16 €
Sautéed squid, artichokes and cherry tomatoes		19 €
Home-made croquettes		14 €

Salads

Goat's cheese salad	16 €
Burrata salad with candied tomatoes	18 €
Avocado and prawn cocktail	18 €
Veal carpaccio with rocket lettuce	17 €
Steak tartare	21 €

Rice & Pasta

"Senyoret" rice (with fish and seafood, without shells) *	23 €
Creamy squid brut rice *	21 €
Creamy red prawn rice *	25 €
Peasant Paella with vegetable and chicken *	18 €
"Notari" rice (with lobster, prawns, squid and fish) *	29 €
Spaghetti with prawns	21 €
Spaghetti with vegetables	18 €
Vongole (spaghetti with clams)	22 €



10% VAT included

* Prices per person, minimum 2 people

For more information on allergens, please ask our staff. Thank you.

Fish and seafood

Grilled or steamed hake	25 €
Grilled sea bass	25 €
Fish and seafood mixed grill	35 €
Grilled turbot (500 gr.) **	29 €
Salt-baked sea bass (500 gr.) **	30 €
Fried John Dory with onion (500 gr.) **	39 €
Lobster casserole (500 gr.) **	46 €

**** (Indicative weight - consult the waiter)**

Meats

Chateaubriand on a hot stone grilled *	28 €
Ribeye steak fillets on a hot stone grilled	29 €
Galician beef T-bone fillets on a hot Stone grilled*	29 €
Lamb shoulder candied at low temperature	32 €

Sauces and side dishes

Bread, olives and all i oli (price per person)	2,50 €
Cafe Paris, bearnaise or pepper sauce	3 €
Chips	4 €
Rice	4 €
Fried sweet potato	6 €
Laminated potatoes poached with onion	6 €
Sautéed vegetables	6 €

10% VAT included

* Prices per person, minimum 2 people

For more information on allergens, please ask our staff. Thank you.

Vorspeisen und zum Teilen

Schinken vom iberischen Schwein	1/2 - 14 €	24 €
Kristallbrot mit Tomate		7 €
Paprikaschoten mit Salzblume		12 €
Tintenfisch andalusischer Art (frittiert)		14 €
Artischocken in dünnen Scheiben (gegrillt)		12 €
Frische Garnelen vom Fischmarkt am Hafen (gegrillt)		31 €
Gegrillte Venusmuscheln oder marinera Art		19 €
Muscheln gedünstet oder marinera Art		16 €
Sautierte Calamari, Artischocken und Kirschtomaten		19 €
Hausgemachte Kroketten		14 €

Salate

Ziegenkäsesalat	16 €
Burrata-Salat mit kandierten Tomaten	18 €
Avocado mit Garnelencocktail	18 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola	17 €
Steak Tartar	21 €

Reisgerichte und Pasta

Senyoret Reis (mit Fisch und Meeresfrüchten, ohne schalen) *	23 €
Cremiger Reis mit Tintenfisch *	21 €
Cremiger Reis mit roten Garnelen *	25 €
Paella nach bäuerlicher Art mit Gemüse und Huhn *	18 €
Notari Reis (mit Hummer, Garnelen, Tintenfisch und Fisch) *	29 €
Spaghetti mit Garnelen	21 €
Spaghetti mit Gemüse	18 €
Vongole (Spaghetti mit Venusmuscheln)	22 €



10 % MwSt. im Preis inbegriffen

* Preise pro Person, ab 2 Personen

Für Informationen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Personal an. Herzlichen Dank!

Fisch und Meeresfrüchte

Seehecht gegrillt oder gedämpft	25 €
Gegrillter Wolfsbarsch	25 €
Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte	35 €
Gegrillter Steinbutt (500 gr.) **	29 €
Wolfsbarsch in der Salzkruste (500 gr.) **	30 €
Gebatener Petersfisch mit Zwiebeln (500 gr.) **	39 €
Hummer-Eintopf (500 gr.) **	46 €

**** (Indikatives Gewicht - Server einsehen)**

Fleischgerichte

Chateaubriand vom heißen Stein*	28 €
Riesenkotelett, filetiert, vom heißen Stein	29 €
T-Bone-Steak vom galizischen Rind, filetiert, vom heißen Stein *	29 €
Palette kandiertes Lamm bei niedrigen Temperaturen	32 €

Saucen und Beilagen

Brot, Oliven und All i oli (Preis pro Person)	2,50 €
Saucen: Café Paris, Béarnaise oder Pfeffer	3 €
Pommes Frites	4 €
Reis	4 €
Süßkartoffel Frites	6 €
Gerollte Kartoffeln mit Zwiebeln	6 €
Gebratenes Gemüse	6 €

10 % MwSt. im Preis inbegriffen

* Preise pro Person, ab 2 Personen

Für Informationen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Personal an. Herzlichen Dank!

