



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	18 €
Alcachofas laminadas a la plancha	12 €
Gambas frescas de la lonja del Puerto	38 €
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	18 €
Ensalada de burrata con tomates cherry confitados	18 €
Cocktail de aguacate con gambas	18 €
Carpaccio de ternera y rúcula	17 €
Steak tartar	21 €

Paellas, arroces y pastas

Paella Mixta *	24 €
Paella de Senyoret *	24 €
Arroz meloso brut de calamar *	22 €
Arroz meloso de gamba roja *	27 €
Paella campesina de verduras y pollo*	19 €
Arroz de Notari (bogavante, gambas, calamar y pescado)*	32 €
Spaghetti con gambas	22 €
Spaghetti con verdura	19 €
Vongole (Spaghetti 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	27 €
Lubina a la plancha	27 €
Parrillada de pescado y marisco	38 €
Rodaballo a la plancha (500 gr.) **	30 €
Lubina a la sal (500 gr.) **	30 €
Caldereta de bogavante (500 gr.) **	49 €

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

Carnes

Chateaubriand a la piedra *	29 €
"Chuleton" 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	18 €
Grilled sliced artichokes	12 €
Prawns fresh from the Port fish market	38 €
Clams in marinière sauce or grilled	19 €
Mussels, steamed or in marinière sauce	16 €
Sautéed squid, artichokes and cherry tomatoes	19 €
Home-made croquettes	14€

Salads

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

Paella, rice & pasta

Mixed Paella *	24 €
"Senyoret" Paella (with fish and seafood, without shells) *	24 €
Creamy squid brut rice *	22 €
Creamy red prawn rice *	27 €
Peasant Paella with vegetable and chicken *	19 €
"Notari" rice (with lobster, prawns, squid and fish) *	32 €
Spaghetti with prawns	22 €
Spaghetti with vegetables	19 €
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	27 €
Grilled sea bass	27 €
Fish and seafood mixed grill	38 €
Grilled turbot (500 gr.) **	30 €
Salt-baked sea bass (500 gr.) **	30 €
Lobster casserole (500 gr.) **	49 €

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

Meats

Chateaubriand on a hot stone grilled *	29 €
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)	18 €
Artischocken in dünnen Scheiben (gegrillt)	12 €
Frische Garnelen vom Fischmarkt am Hafen (gegrillt)	38 €
Gegrillte Venusmuscheln oder marinera Art	19 €
Muscheln gedünstet oder marinera Art	16 €
Sautierte Calamari, Artischocken und Kirschtomaten	19 €
Hausgemachte Kroketten	14 €

Salate

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

Paella, reisgerichte und pasta

Gemischte Paella *	24 €
Senyoret Paella (mit Fisch und Meeresfrüchten, ohne schalen)*	24 €
Cremiger Reis mit Tintenfisch *	22 €
Cremiger Reis mit roten Garnelen *	27 €
Paella nach bäuerlicher Art mit Gemüse und Huhn *	19 €
Notari Reis (mit Hummer, Garnelen, Tintenfisch und Fisch)*	32 €
Spaghetti mit Garnelen	22 €
Spaghetti mit Gemüse	19 €
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	27 €
Gegrillter Wolfsbarsch	27 €
Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte	38 €
Gegrillter Steinbutt (500 gr.) **	30 €
Wolfsbarsch in der Salzkruste (500 gr.) **	30 €
Hummer-Eintopf (500 gr.) **	49 €

**(Indikatives Gewicht - Server einsehen)

Fleischgerichte

Chateaubriand vom heißen Stein*	29 €
Riesenkotelett, filetiert, vom heißen Stein	29 €
T-Bone-Steak vom galizischen Rind, filetiert, vom heißen Stein *	29 €
Palette kandierte 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!

