



CANPEP

PORT D'ANDRATX

Para picar y compartir

Jamón Ibérico	½-14 €	24 €
Pan de Cristal con tomate	7 €
Pimientos de padrón con flor de sal	12 €
Calamar a la andaluza	19 €
Alcachofas laminadas a la plancha	14 €
Gambas frescas de la lonja del Puerto	38 €
Almejas a la plancha o marinera	21 €
Mejillones al vapor o marinera	18 €
Salteado de calamares, alcachofas y Cherry	21 €
Croquetas caseras	14 €

Ensaladas

Ensalada de queso de cabra	19 €
Ensalada de burrata con tomates cherry confitados	19 €
Cocktail de aguacate con gambas	19 €
Carpaccio de ternera y rúcula	19 €
Steak tartar	25 €

Paellas, arroces y pastas

Paella Mixta *	24 €
Arroz de Senyoret *	24 €
Arroz meloso brut de calamar *	24 €
Arroz meloso de gamba roja *	27 €
Paella campesina de verduras y pollo *	22 €
Arroz de Notari (bogavante, gambas, calamar y pescado)	36 €
Spaguetti con gambas	22 €
Spaguetti con verdura	19 €
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 o a la plancha	27 €
Lubina a la plancha	27 €
Parrillada de pescado y marisco	42 €
Rodaballo a la plancha (500 gr.) **	32 €
Lubina a la sal o frita con cebolla (500 gr.) **	32 €
Caldereta de bogavante (500 gr.) **	54 €

**(Peso orientativo – consultar al camarero)

Carnes

Chateaubriand a la piedra *	32 €
“Chuletón” de ternera gallega fileteado a la piedra	32 €
T-bone de ternera gallega fileteado a la piedra *	32 €
Paletilla de cordero lechal confitada a baja temperatura	35 €

Salsas a parte

Salsas y guarniciones

Pan, aceitunas y all i oli (precio por persona)	3 €
Salsa café parís, bearnesa o pimienta	4 €
Patatas fritas	5 €
Arroz	5 €
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	½-14 €	24 €
Crystal bread with tomato	7 €
Padron peppers	12 €
Andalusian-style squid	19 €
Grilled sliced artichokes	14 €
Prawns fresh from the Port fish market	38 €
Clams in marinière sauce or grilled	21 €
Mussels, steamed or in marinière sauce	18 €
Sautéed squid, artichokes and cherry tomatoes	21 €
Home-made croquettes	14 €

Salads

Goat's cheese salad	19 €
Burrata salad with candied tomatoes	19 €
Avocado and prawn cocktail	19 €
Veal carpaccio with rocket lettuce	19 €
Steak tartar	25 €

Paella, rice & pasta

Mixed paella *	24 €
"Senyoret" paella (with fish and seafood, without shells) *	24 €
Creamy squid brut rice *	24 €
Creamy red prawn rice *	27 €
Peasant Paella with vegetable and chicken *	22 €
"Notari" rice (with lobster, prawns, squid and fish) *	36 €
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	42 €
Grilled turbot (500 gr.) **	32 €
Salt-baked or fried sea bass with onion (500 gr.) **	32 €
Lobster casserole (500 gr.) **	54 €

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

Meats

Chateaubriand on a hot stone grilled *	32 €
Galician ribeye steak fillets on a hot stone grilled	32 €
Galician T-bone fillets on a hot Stone grilled *.....	32 €
Suckling lamb shoulder candied at low temperature	35 €

Separate sauces

Sauces and side dishes

Bread, olives and all i oli (price per person)	3 €
Cafe Paris, bearnaise or pepper sauce	4 €
Chips	5 €
Rice	5 €
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	½-14 €	24 €
Kristallbrot mit Tomate		7 €
Paprikaschoten mit Salzblume		12 €
Tintenfisch andalusischer Art (frittiert)		19 €
Artischocken in dünnen Scheiben (gegrillt)		14 €
Frische Garnelen vom Fischmarkt am Hafen (gegrillt)		38 €
Gegrillte Venusmuscheln oder marinera Art		21 €
Muscheln gedünstet oder marinera Art		18 €
Sautierte Calamari, Artischocken und Kirschtomaten		21 €
Hausgemachte Kroketten		14 €

Salate

Ziegenkäsesalat	19 €
Burrata-Salat mit kandierten Tomaten	19 €
Avocado mit Garnelencocktail	19 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola	19 €
Steak tartar	25 €

Paella, reisgerichte und pasta

Gemischte Paella *	24 €
Senyoret paella (mit Fisch und Meeresfrüchten, ohne schalen) *	24 €
Cremiger Reis mit Tintenfisch *	24 €
Cremiger Reis mit roten Garnelen *	27 €
Paella campesina de verduras y pollo *	22 €
Notari Reis (mit Hummer, Garnelen, Tintenfisch und Fisch) *	36 €
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	42 €
Gegrillter Steinbutt (500 g) **	32 €
Gesalzener oder gebratener Wolfsbarsch mit Zwiebeln (500 g) **	32 €
Hummer-Eintopf (500 g) **	54 €

**(Indikatives Gewicht - Server einsehen)

Fleischgerichte

Chateaubriand vom heißen Stein *	32 €
Galizisches Riesenkotelett, filetiert, vom heißen Stein	32 €
Galizisches T-Bone-Steak, filetiert, vom heißen Stein *	32 €
Palette kandiertes Milchlamm bei niedrigen Temperaturen	35 €

Separate Saucen

Saucen und beilagen

Brot, Oliven und All i oli (Preis pro Person)	3 €
Saucen: Café Paris, Béarnaise oder Pfeffer	4 €
Pommes Frites	5 €
Reis	5 €
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!

