

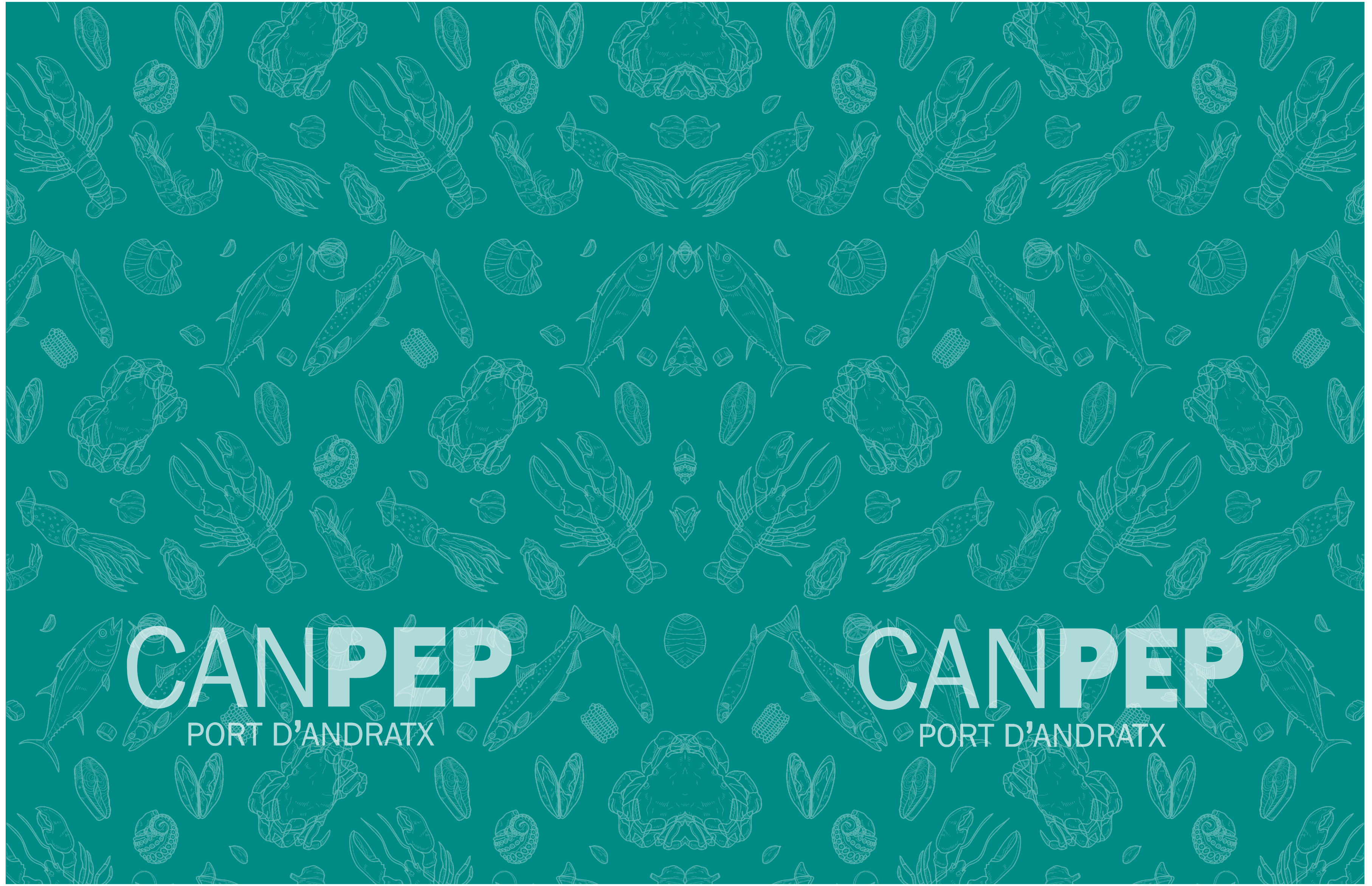
CANPEP

PORT D'ANDRATX

Av. de Mateo Bosch, 30
07157 Port d' Andratx- Mallorca
Tel: 971671648
reservas@restaurantcanpep.com

CANPEP

PORT D'ANDRATX



CANPEP

PORT D'ANDRATX

CANPEP

PORT D'ANDRATX



BIENVENIDOS A CAN PEP

Uno de los restaurantes del Port d'Andratx mas emblemáticos, fundados en 1962 y situado en primera linea del mar, el equipo de profesionales de Can Pep ofrece desde sus orígenes exquisitos platos mediterráneos en un ambiente de lo mas agradable. Un negocio familiar tradicional que generación tras generación ha sabido volcarse en su pasión, el disfrute de quienes se sientan a la mesa de Can Pep ofreciendo Lo mejor de la gastronomía mediterránea con producto fresco, del día y proximidad

WELCOME TO CAN PEP

One of the most emblematic restaurants in Port d'Andratx, founded in 1962 and located on the seafront, Can Pep's the team of professionals has offered exquisite Mediterranean dishes in a most pleasant atmosphere since its origins. An traditional family business that generation after generation has known how to focus on its passion, the enjoyment of those who sit at the table of Can Pep offering the best of Mediterranean gastronomy with fresh,daily and local products.

WILLKOMMEN TO CAN PEP

Als eines der bedeutendsten Restaurants in Port d'Andratx, das 1962 gegründet wurde und direkt am Meer liegt, bietet das professionelle Team von Can Pep seit seiner Gründung exquisite mediterrane Gerichte in einer äußerst angenehmen Atmosphäre an. Ein traditioneller Familienunternehmen, das sich von Generation zu Generation auf seine Leidenschaft und den Genuss derjenigen konzentriert, die im Can Pep am Tisch sitzen und das Beste der mediterranen Gastronomie mit frischen, täglichen und lokalen Produkten anbieten.



CANPEP

PORT D'ANDRATX

PARA PICAR Y COMPARTIR

Jamón Ibérico	1/2-15 €	26€
Pan de Cristal con tomate		8€
Pimientos de padrón con flor de sal		12€
Calamar a la andaluza		20€
Gambas frescas de la lonja del Puerto		39€
Almejas a la plancha o marinera		24€
Mejillones al vapor o marinera		19€
Croquetas caseras		17€
Pulpo a la plancha sobre puré de boniato...		25€

ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra	23€
Ensalada de burrata con tomates cherry caramelizados	20€
Cocktail de aguacate con langostinos	22€
Carpaccio de solomillo y rúcula	22€
Steak tartar	27€
Tartar de atún	27€

PAELLAS, ARROCES Y PASTAS

Paella Mixta *	24€
Paella Senyoret *	25€
Paella campesina de verduras y pollo *	23€
Paella de verduras *	22€
Arroz meloso de gamba roja *	28€
Arroz meloso brut de calamar *	25€
Arroz de Notari * (bogavante, gambas, calamar y pescado)....	39€
Spaguetti con gambas	23€
Vongole (Spaguetti con almejas)	23€
Spaguetti con verduras	20€

10% IVA incluido

* Precios por persona, mínimo 2 personas

Para información alérgenos, solicítelo a nuestro personal. Muchas gracias

PESCADOS Y MARISCOS

Merluza al vapor o a la plancha	29€
Lubina a la plancha	32€
Parrillada de pescado y marisco	46€
Rodaballo a la plancha (500 gr.)**	36€
Lubina a la sal (500 gr.)**	34€
Lomo de pargo con arroz de setas	32€
Lenguado Meuniere.....	38€

** (Peso orientativo- consultar camarero)

CARNES

Chateaubriand a la piedra *	34€
"Chuletón" de ternera gallega fileteado a la piedra**	69€/kg
T-bone de ternera gallega fileteado a la piedra **.....	69€/kg
Paletilla de cordero lechal confitada a baja temperatura	39€

Salsas a parte

** (Peso orientativo- consultar camarero)

SALSAS Y GUARNICIONES

Pan, aceitunas y all i oli (precio por persona)	3,50€
Salsa café parís, bearnesa o pimienta	5€
Patatas fritas	6€
Arroz	5€
Boniato frito	6€
Patatas panaderas	6€
Verduras salteadas	7€

10% IVA incluido

* Precios por persona, mínimo 2 personas

Para información alérgenos, solicítelo a nuestro personal. Muchas gracias

FOR NIBBLING & SHARING

Iberian ham	1/2-15 €	26€
Crystal bread with tomato		8€
Padron peppers		12€
Andalusian-style squid		20€
Prawns fresh from the Port fish market ...		39€
Clams in marinière sauce or grilled		24€
Mussels, steamed or in marinière sauce ...		19€
Home-made croquettes		17€
Grilled octopus sliced with mashed sweet potato.....		25€

SALADS

Goat's cheese salad	23€
Burrata salad with candied tomatoes	20€
Avocado and prawns cocktail	22€
Sirloin carpaccio with rocket lettuce	22€
Steak tartar	27€
Tuna tartar	27€

PAELLAS, RICE & PASTA

Mixed paella *	24€
"Senyoret" paella (with fish and seafood, without shells) *...	25€
Peasant Paella with vegetable and chicken *	23€
Paella with vegetable *	22€
Creamy red prawn rice *	28€
Creamy squid brut rice *	25€
"Notari" rice (with lobster, prawns, squid and fish) *	39€
Spaghetti with prawns	23€
Vongole (spaghetti with clams)	23€
Spaghetti with vegetables	20€

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	29€
Grilled sea bass	32€
Fish and seafood mixed grill	46€
Grilled turbot (500 gr.)**	36€
Salt-baked sea bass (500 gr.)**	34€
Snapper fillet with mushroom rice.....	32€
Sole meunière.....	38€

** (Indicative weight - consult the waiter)

MEATS

Chateaubriand on a hot stone grilled * ...	33€
Galician ribeye steak fillets on a hot stone grilled **	69€/kg
Galician T-bone fillets on a hot Stone grilled **	69€/kg
Suckling lamb shoulder candied at low temperature	39€

Separate sauces

** (Indicative weight - consult the waiter)

SAUCES & SIDE DISHES

Bread, olives and all i oli (price per person)	3,50€
Cafe Paris, bearnaise or pepper sauce	5€
Chips	6€
Rice	5€
Fried sweet potato	6€
Laminated potatoes poached with onion...	6€
Sautéed vegetables	7€

10% VAT included

* Prices per person, minimum 2 people

For allergen information, please ask our staff. Thanks a lot

VORSPEISEN UND ZUM TEILEN

Schinken vom iberischen Schwein ½-15 €...	26€
Kristallbrot mit Tomate	8€
Paprikaschoten mit Salzblume	12€
Tintenfisch andalusischer Art (frittiert)	20€
Frische Garnelen vom Fischmarkt am Hafen (gegrillt)	39€
Gegrillte Venusmuscheln	24€
Muscheln gedünstet oder marinera Art	19€
Hausgemachte Kroketten	17€
Oktopus vom grill mit Süßkartoffelpüree....	25€

SALATE

Ziegenkäsesalat	23€
Burrata-Salat mit kandierten Tomaten	20€
Avocado - Cocktail mit Garnelen.....	22€
Rinderfilet carpaccio mit rucola und parmesan...	22€
Steak tartar	27€
Thunfisch-Tartar	27€

PAELLAS, REISGERICHTE UND PASTA

Gemischte Paella *	24€
Senyoret paella (mit Fisch und Meeresfrüchten, ohne schalen)* ...	25€
Bauernpaella mit Gemüse und Hühnchen *	23€
Gemüsepaella *	22€
Cremiger Reis mit roten Garnelen*	28€
Cremiger Reis mit Tintenfisch *	25€
Notari Reis (mit Hummer, Garnelen, Tintenfisch und Fisch) *	39€
Spaghetti mit Garnelen	23€
Vongole (Spaghetti mit Venusmuscheln)...	23€
Spaghetti mit Gemüse	20€

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 MEERESFRUCHTE

Seehecht gegrillt oder gedämpft	29€
Gegrillter Wolfsbarsch	32€
Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte	46€
Gegrillter Steinbutt (500 g)**	36€
Gesalzener Wolfsbarsch (500 g)**	34€
Schnapper- filet mit Pilzreis.....	32€
Seezunge Müllerin Art.....	38€

**(Indikatives Gewicht - Server einsehen)

FLEISCHGERICHTE

Chateaubriand vom heißen Stein *	34€
Galizisches Riesenkotelett, filetiert, vom heißen Stein **	69€/kg
Galizisches T-Bone-Steak, filetiert, vom heißen Stein **	69€/kg
Palette kandierte Milchlamm bei niedrigen Temperaturen.....	39€

Separate Saucen

**(Indikatives Gewicht- Server einsehen)

SAUCEN UND BEILAGEN

Brot, Oliven und All i oli (Preis pro Person)...	3,50€
Saucen: Café Paris, Béarnaise oder Pfeffer...	5€
Pommes Frites	6€
Reis	5€
Süßkartoffel Frites	6€
Gerollte Kartoffeln mit Zwiebeln	6€
Gebratenes Gemüse	7€

10 % MwSt. im Preis inbegriffen

* Preise pro Person, ab 2 Personen

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

CANPEP

PORT D'ANDRATX

