

CANTONADA

fusion

BAR • RESTAURANT
ARROZERÍA • TAPERÍA



TAPAS VARIADAS

TAPES VARIADES

Patatas Bravas "Cantonada" / ✱ 6,50 €
 Patates Braves "Cantonada"
 Patates Braves "Cantonada"

Croquetas de jamón (4 uds.) / ✱ 6,50 €
 Croquetes de pernil / Ham
 Croquettes

Ensaladilla Rusa artesana / Amanida 5,90 €
 russa artesana / Homemade Russian
 Salad

Lacón a la gallega / Lacó a la gallega 8,50 €
 / Galician-style Pork Shoulder

Torreznos de Soria / Autenticos 9,50 €
 torreznos de Sòria / Traditional Soria
 Pork Crackling

Alitas de pollo BBQ / Aletes de ✱ 8,50 €
 pollastre amb salsa barbacoa / BBQ
 Chicken Wings

Dados de queso crujiente con 8,50 €
confitura artesana / Formatge
 cruixent amb confitura / Crispy
 Cheese with Artisan Jam.

Tex-Mex / Tex-Mex Nachos ✱ 9,50 €
 Nachos crujientes con queso fundido,
 guacamole y pico de gallo.

Pincho moruno / Pinxo morú / 8,50 €
 Moorish-Style Pork Skewer

Huevos rotos con virutas de
jamón ibérico / Ous estrellats amb 11,00 €
 encenalls de pernil ibèric / Broken
 Eggs with Iberian Ham Shavings

Fingers de pollo con
mostaza y miel / Fingers de pollastre 8,50 €
 amb mostassa i mel / Chicken Fingers
 with Honey Mustard

TAPAS DE MAR

TAPES DE MAR / SEAFOOD TAPAS



Pulpo a la gallega / Pop a la 22,50 €
 gallega / Galician-style
 Octopus

Calamares a la andaluza / ✱ 11,50 €
 Calamars a l'andalusa /
 Galician-style Octopus

Mejillones (al vapor o a la 11,00 €
marinera) Musclos / Mussels
 steamed

Gambas al ajillo / Gambes a 12,50 €
 l'all / Garlic Prawns

Gambas a la plancha / ✱ 14,50 €
 Gambes a la planxa / Grilled
 Prawns.

Boquerones a la andaluza ✱ 9,50 €
 Seitons a l'andalusa /
 Andalusian-style Fried
 Anchovies

Chocos a la andaluza 9,50 €
 Xocs a l'andalusa / Andalusian-style Fried
 Cuttlefish

Chipirones a la andaluza Calamarcets a 1,50 €
 l'andalusa /
 Andalusian-style Baby Squid

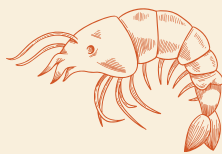
Rejos a la andaluza 11,50 €
 Rejos a l'andalusa /
 Andalusian-style fried squid tentacles

nota: Todos nuestros pescados frescos rebodaso con
 harina de calidad / All our fresh seafood is lightly
 coated in premium-quality flour before frying.



PAELLAS

(Mínimo 2 persona /
precio por persona / Minimum 2
people · Price per person)



Paella de Marisco / Paella de Marisc / Seafood Paella * 17,50 €

Fideuà de Marisco 17,50 €
Fideuà de Marisc / Seafood Fideuà

Arroz Negro / Arròs Negre / Black * 17,50 €
Rice with Squid Ink

Arroz Caldoso con Bogavante 29,50 €
Arròs Caldós amb Llamàntol / Lobster Brothy Rice



PESCADOS Y ARROCES

PEIXOS I ARROSSOS / FISH & RICE
SPECIALTIES



Salmón a la plancha / Salmó a la planxa / * 16,50 €
Grilled Salmon

Sepia a la plancha con ensalada 16,50 €
Sípia a la planxa amb emciam / Grilled Cuttlefish with Salad

Lubina a la Espalda / Llobarro a l'espátlla / 16,50 €
Grilled Butterflied Sea Bass.
Con ajo dorado, guindilla y AOVE.

Rodaballo al Horno Tradicional / Rèmol al forn * 24,00 €
tradicional / Traditional Oven-Baked Turbot.
Con ajo dorado, guindilla y AOVE.

- Nuestros pescados incluyen guarnición de patatas fritas o ensalada a elegir
- Els nostres peixos inclouen guarnició de patates fregides o amanida a esco
- Our fish dishes include a choice of French fries or salad.

CARNES A LA BRASA / CARNS A LA BRASA / GRILLED MEATS



Parrillada de Carne (Mínimo para 2 personas) / Mixed Grilled Meat (Minimum 2 People) Parrillada de Carn (Churrasco, secreto, entraña, vacío, chorizo / Xurrasco, secret, entranya, buit i xoriço.) *

55,00 €

Churrasco de ternera / Xurrasco de Vedella / Grilled Beef Skirt Steak

15,50 €

Secreto de cerdo / Secret de porc / Iberian Pork Secreto

14,50 €

Entrecot de vaca madurada / Entrecot de vedella madurada / Dry-aged beef entrecôte *

18,50 €



Butifarra de payés / Botifarra de pagès / Country-Style Catalan Sausage

12,50 €

Chuletón a la piedra de kilo (vaca madurada 30 días) *
*Xuleto a la pedra de quilo / 1 kg
Stone-Grilled Dry-Aged Beef Rib
Steak (30-Day Aged)*

54,00 €

Muslo de pollo a brasa
*Cuixa de pollastre a la brasa /
Grilled Chicken Leg*

12,50 €

- Todas nuestras carnes se sirven con guarnición de patatas (fritas o al caliu) y pimientos del Padrón.
- Totes les nostres carns se serveixen amb guarnició de patates (fregides o al caliu) i pebrots del Padrón.
- All our grilled meats are served with potatoes (French fries or baked) and Padrón peppers.

HAMBURGUESAS HAMBURGUESES

La Cantonada *

(Hamburguesa de carne, bacon, huevo frito, mezclum, tomate y queso cheddar / *Hamburguesa de carn, beicon, ou ferrat, mezclum, tomàquet i formatge cheddar / Beef, bacon, fried egg, mixed greens, tomato and cheddar.*

12,50 €

La Mexicana

(Hamburguesa de pulled pork con jalapeños, aguacate y queso cheddar, en pan de brioche / pulled pork amb jalapeños, alvocat i formatge cheddar, en pa brioix / Pulled pork burger with jalapeños, avocado and cheddar cheese, served in a brioche bun

12,50 €

La Cabrita

Hamburguesa de carne, queso de cabra, mezclum, mermelada de tomate casera / *Hamburguesa de vedella, formatge de cabra, mesclum i mermelada de tomàquet casolana / Beef, goat cheese, mixed greens and tomato jam.*

12,50 €

- Todas nuestras hamburguesas incluye patatas fritas.
- Totes les nostres hamburgueses inclouen patates fregides.
- All our burgers come with French fries.



PASTAS PASTA

Pasta a la Boloñesa Tradicional / *
Pasta a la Bolonyesa Tradicional /
Traditional Bolognese Pasta

12,90 €

Pasta Frutti di Mare / Frutti di Mare
Pasta. Gambas, mejillones y calamar /
Gambes, musclos i calamars /
Prawns, mussels and squid.

14,50 €

Pasta Carbonara Cremosa /
Creamy Carbonara Pasta
Bacon crujiente y parmesano / Bacó
cruixent i parmesà / Crispy bacon and
Parmesan.

12,90 €

Pasta al Pesto Genovese /
Genovese Pesto Pasta
Pesto, parmesano y piñones / Pesto,
parmesà i pinyons / Pesto, Parmesan
and pine nuts.

12,90 €



ENSALADAS

AMANIDES / SALADS



Ensalada Queso de Cabra * 12,00 €

Lechuga, maíz, pollo crujiente, bacon, picatostes, parmesano y salsa César / Amanida de Formatge de Cabra / Goat Cheese Salad

Ensalada César 12,00 €

Lechuga, maíz, pollo crujiente, picatostes, parmesano y salsa César / Cèsar / Caesar Salad

Ensalada Aguacate y Salmón 12,50 €

Mezclum, aguacate, salmón fumat, maíz, cherry y sesamo / Amanida Alvocat i Šalmó Fumat / Avocado & Smoked Salmon Salad



POSTRES

POSTRES / DESSERTS



Tarta de queso casera / 5,50 €

Pastís de formatge casolà /
Homemade Cheesecake

Crema Catalana casera / 4,80 €

Traditional Catalan Cream

Flan casero / Flam casolà / 4,50 €

Homemade Crème Caramel

Pudin casero / Púding de la 4,50 €

casa / Homemade Bread
Pudding

Coulant de chocolate 6,50 €

(con helado de vainilla)
Coulant de xocolata amb gelat
de vainilla / Chocolate Lava
Cake with Vanilla Ice Cream

Sorbete de limón / Sorbet de 5,00 €

llimona / Lemon Sorbet

BODEGA CELLER



Vinos Tintos / Vins Negres

Vaquos (D.O. Ribera del Duero / Cosecha Seleccionada / Tempranillo) 19,50 €

Ramón Bilbao (D.O. Ca. Rioja / Tempranillo) 17,95 €

Luis Cañas (D.O. Ca. Rioja / Tempranillo, Garnacha) 23,00 €

Gaudiana - Casa (D.O. Penedès / Pinord joven) 13,50€

Vinos Blancos / Vins Blancs

Viña Sol (D.O. Catalunya / Parelada, Garnacha). 15,00 €

Gaudiana - Blanco (D.O. Peredes / Pinord) 13,50 €

Vaquos Verdejo (D.O. Rueda / Vendimia Nocturna) 18,50 €

Pazo Rosqueira (D.O. Rías Baixas / Albariño). 19,50€

Vinos Rosados y Sangrías / Vins Rosats i Sangries

Gaudiana - Rosado (D.O. Penedès / Cabernet, Merlot) 13,50 €

Lambrusco (Italia) 15,50 €

Sangría de Vino 16,50 €

Sangría de Cava 17,50€

Cavas | Cave

Marrugat (Brut Imperial) 19,50 €

Roger de Flor (Brut Nature) 17,80 €

Dibón (Brut Nature) 15,50 €

