

TAPES FREDES

Tapas frías

- # Amanida russa amb ventresca de tonyina
Ensaladilla rusa con ventresca de atún
7,45€
- * Seitons en vinagre
Boquerones en vinagre
6,90€
- * Anxoves del cantàbric
Anchoas del cantábrico
10,75€
- * Olives artesanes "selecció especial"
Olivas artesanas "selección especial"
3,70€
- * Daus de salmó amb maionesa de mostassa
Dados de salmón con mayonesa de mostaza
7,95€
- * Salpicó de pop
Salpicón de pulpo
8,75€
- * Tomàquets amb ventresca de tonyina i olives
Tomates con ventresca de atún y olivas
9,75€
- # Foie micuit fet a casa amb torraderes
Foie micuit hecho en casa con tostaditas
13,75€



TAPES

- * Pop amb patata i pebre de la vera
Pulpo con patata y pimentón de la vera
13,85€
- * Gambes vermelles a l'allet
Gambas rojas al ajillo
13,65€
- * Sèpia trossejada a la planxa
Sepia troceada a la plancha
11,50€



CLOSQUES

Cáscaras

- # Musclos al vapor amb cervesa i farigola
Mejillones al vapor con cerveza y tomillo
8,75€
- * Cloïsses saltejades amb manzanilla, all i julivert
Almejas salteadas con manzanilla, ajo y perejil
13,75€
- * Tellerines a la planxa
Tellinas a la plancha
12,85€
- * Zamburinya gratinada amb all i oli d'alfàbrega
Zamburiña gratinada con alioli de albahaca
1,80€/u



LA FREGINADA

Platos fritos

- Croqueta de la casa (carn d'olla o calamarçets)
Croqueta de la casa (cocido o chipirones)
1,95€/u
- # Patates braves
Patatas bravas
6,75€
- Calamars a la sevillana
Calamares a la sevillana
8,95€
- Bunyols de bacallà
Buñuelos de bacalao
9,75€
- Freginada de seitons
Boquerones fritos
6,95€

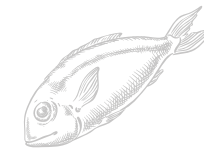
- Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra (2 llesques)
Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra (2 trozos)
2,35€



CARN I PEIX

Carne y pescado

- Caneló de pollastre rostit amb beixamel i parmesà
Canelón de pollo rustido con bechamel y parmesano
12,85€
- Fingers de pollastre a la nostra manera
Fingers de pollo a nuestra manera
8,75€
- Mini burguer amb formatge
Mini burger con queso
3,75€
- # Magret d'ànec amb parmentier de patata i cebetes glacejades
Magret de pato con parmentier de patata y cebollitas glaseadas
19,25€
- * Espatlla de xai al forn (1 kg)
Espalda de cordero al horno (1kg)
38,75€
- * Cueta de rap a la planxa amb verdures
Colita de rape a la plancha con verduras
22,00€
- * Morro de bacallà gratinat amb all i oli d'alfàbrega, carbassó i tomàquets xerris
Morro de bacalao gratinado con alioli de albahaca, calabacín y tomates cherrys
18,95€



ARROSSOS I FIDEUÀS

Arroces y fideuás

- * Paella marinera
Paella marinera
19,75€
- Fideuà marinera
Fideuá marinera
19,75€
- * Arròs amb verdures
Arroz con verduras
19,75€
- * Arròs negre amb calamar i zamburinyes
Arroz negro con calamar y zamburiñas
21,50€
- * Arròs de marisc sense feina
Arroz de marisco señorito
22,50€
- * Arròs amb bacallà i all i oli gratinat
Arroz con bacalao i alioli gratinado
22,50€
- * Arròs socarrat amb gamba vermella
Arroz "socarrat" con gamba roja
23,00€
- * Arròs melós d'ànec amb foie
Arroz meloso de pato con foie
23,50€
- * Arròs amb llamàntol (sec o caldós)
Arroz con bogavante (seco o caldoso)
28,50€

Preu per persona
Precio por persona



f @
@terra_calanuri
www.calanuri.com

CAT / ES

Disposem de carta amb al·lèrgens
Disponemos de carta con alérgenos

IVA inclòs. Increment del 10% a la terrassa
IVA incluido. Incremento del 10% en la terraza

* Apte per cel·líacs
Apto para celíacos

Adaptable a cel·líac
Adaptable a celíacos

COLD TAPAS

Tapas froides

- # Russian salad with tuna belly
Salade russe avec ventrèche de thon
7,45€
- * Anchovies in vinegar
Anchois au vinaigre
6,90€
- * Anchovies from cantabrico
Anchois de Cantabrico
10,75€
- * Artisan olives "special selection"
Olives artisanales, sélection spéciale
3,70€
- * Diced salmon with mustard mayonnaise
Dés de saumon à la mayonnaise de moutarde
7,95€
- * Octopus salmiguindi
Concassé de poulpe
8,75€
- * Tomatoes with tuna belly and olives
Tomates avec ventrèche de thon et olives
9,75€
- # Homemade foie micuit with toasts
Foie mi-cuit maison avec pain grillé
13,75€



TAPAS

- * Octopus with potato and "de la vera" paprika
Poulpe avec pommes de terre et poivre "de la vera"
13,85€
- * Garlic prawns
Crevettes rouges à l'ail
13,65€
- * Grilled cuttlefish
Seiche grillée coupée en petits morceaux
11,50€



SHELLS

Coquilles

- # Steamed muscles with beer and thyme
Moules au vapeur avec de la bière et du thym
8,75€
- * Sauteed clams with "manzanilla", garlic and parsley
Palourdes sautées avec "manzanilla", ail et persil
13,75€
- * Grilled wedge shells clams
Clovisses grillées
12,85€
- * Gratinéed Baby Scallops with basil "allioli",
Zamburines gratinées avec aïoli au basilic
1,80€/u



FRIED DISHES

Friture

- House croquette (meat or squid)
Croquettes maison (de pot-au-feu ou de chipiron)
1,95€/u
- # Spicy potatoes
Patatas bravas
6,75€
- Fried squid
Calamar frit
8,95€
- Cod fritters
Beignet de morue
9,75€
- Fried anchovies
Anchois frit
6,95€

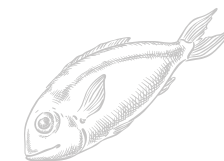
- Toasted bread with fresh tomato and extra-virgin oil (2 salices)
Pain avec de la tomate et de l'huile (2 tranches)
2,35€



MEAT AND FISH

Viande et poisson

- Roasted chicken cannelloni
with white sauce and parmesan
Cannellonis de poulet rôti avec de
la bechamel et du parmesan
12,85€
- Chicken fingers in our own way
Doigts de poulet faits à notre façon
8,75€
- Mini Burger with cheese
Mini burger avec du fromage
3,75€
- # Duck magret with potato parmentier
and glazed onions
Magret de canard au parmentier
de pommes de terre et oignons glaés
19,25€
- * Baked lamb shoulder (1kg)
Épaule d'agneau au four (1kg)
38,75€
- * Grilled monkfish with vegetables
Lotte grillé aux légumes
22,00€
- * Grilled cod with basil "allioli",
zucchini and tomato cherry
Museau de morue gratinée à l'ail et à l'huile
de basilic, courgettes et tomates cerises
18,95€



RICE AND FIDEUÁ

Riz et nouilles

- * Seafood Paella
Paella avec fruits de mer
19,75€
- Seafood fideua
Fideua avec fruits de mer
19,75€
- * Rice with vegetables
Riz aux légumes
19,75€
- * Black rice with squid and scallops
Riz noir avec calamars et zamburines
21,50€
- * Shelled seafood paella
Riz avec des coquilles
22,50€
- * Rice with cod and gratin "allioli"
Riz avec de la morue gratiné avec aïoli
22,50€
- * "Socarrat" rice with red prawn
Riz socarrat avec crevette rouge
23,00€
- * Mellow rice with cod and mushrooms
Riz crémeux de canard et foie
23,50€
- * Rice with lobster (dry or Soupy)
Riz de homard (sec ou crémeux)
28,50€

Price per person
Prix par personne



@terra_calanuri
www.calanuri.com

EN / FR

We have a letter with alergens
Nous avons une lettre avec des allergènes

IVA included. 10% increase on the terrace
TVA incluse. 10% de supplément sur la terrasse

* Suitable for coeliacs
Apte pour des intolérants au gluten

Adaptable for coeliacs
Adaptable aux intolérants au gluten