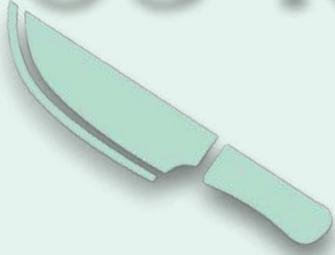


ES

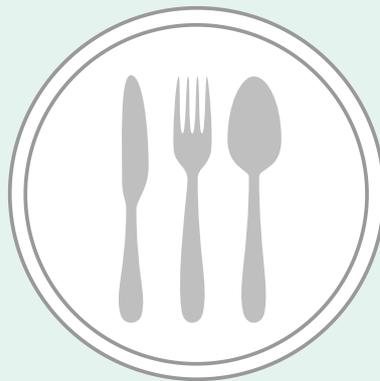
DOS KANALLAS



BY TOTHOM



LA CARTA

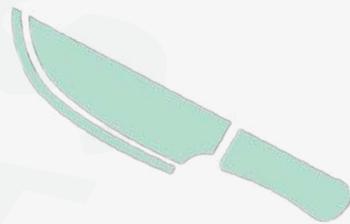


Mediterranean Cuisine



2024

La Carta



PARA COMPARTIR O NO

-  1. Canelón de pato y foie con crema de setas y trufa fresca | **13.50€**
-  2. Canelón de rape con velouté de dashi | **13.50€**
-  3. Bruschetta de queso de cabra foie, chutney de mango y PX | **15.50€**
-  4. Bruschetta de bacalao ahumado, tapenade de aceitunas negras y ajo tierno | **15.50€**
-  5. Ensalada de queso y frutas de temporada, hojas tiernas y vinagreta cítrica | **14.50€**
-  6. Ensalada de burrata, kumato, tomate seco y pesto de pistacho | **15.50€**
-  7. Langostinos panko con crema de coco, hibiscus y tamarindo (6 uni) | **15.00€**
-  8. Mejillones con crema de curry rojo, coco y lemongrass | **14.50€**
9. Tabla de ibericos (jamon, salchichon, chorizo, lomo, queso mahonés y queso stilton) | **19.50€**
10. Croquetas Kanallas Caseras | **2.60€/ud.** 
11. Tartar de atún con aguacate, ponzu y huevo crocante | **17.50€** 
12. Sashimi de salmón, pepinillo agri dulce y ajo blanco thai | **17.50€** 
13. Huevo a baja temperatura con espárragos salsa de sidra y caviar | **15.50€** 
14. Tosta de anís, cebolla caramelizada, morcilla de arroz y queso de cabra | **12.50€** 
15. Tumbet clásico mallorquín con sepia plancha y aceite de hierbas | **17.50€** 
16. Tumbet clásico mallorquín | **13.50€**
17. Alcachofas asadas sobre crema de alubias blancas y ajo tierno, jamón ibérico y trufa fresca | **16.00€**
18. Tartar de ternera **TXOGITXU** y esfera pan de parmesano | **19.00€** 

PRINCIPALES



CARNES



-  1. - Paletilla de cordero pollensin cocinada a baja temperatura (12 horas cocción) con salsa romero y miel mil flores | **29.00€**
2. Carrilleras de cerdo confitadas sobre parmentier de patata y salsa Oporto tawny | **21.50€**
-  3. Hamburguesa Kanalla 200g 50% angus 50% picanha | **17.50€**
(Cebolla caramelizada, tomate, rucula, cebolla crujiente, mahonesa de siracha y queso)
-  4. Hamburguesa Kanalla vegana (Alubias negras, harina de garbanzo y avena) | **17.50€**
(tomate, rúcula, aguacate, salsa de mostaza y miel)

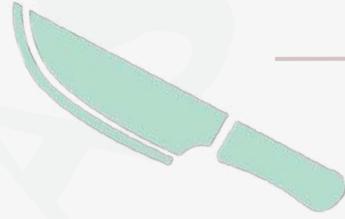


NUESTRAS CARNES VASCAS MÁS KANALLAS A LA PIEDRA

- ENTRECOTE **TXOGITXU** MADURADO 300g
- CHULETÓN DE VACA MADURADO 500g
- CHULETÓN DE VACA MADURADO 1000g (recomendado dos pax)

Todas nuestras carnes van acompañadas de patato y verdura salteada

La Carta



PESCADOS



- 1. Rodaballo al horno con aceite de hierbas aromáticas 2 pax (25 min de cocción) | *s/m*
- 2. Dorada a la sal (25 min de cocción) acompañado con parmentier de patatas y verduras salteadas | *s/m*
- 3. Salmón glaseados con Shiro Miso verduras y caldo dashi | *23.50€*
- 4. Lomitos de Rape asado al curry, leche de coco y cilantro | *22.50€*



ARROCES, FIDEUAS



- 1. De mariscos mínimo 2 pax | *19.50€/p*
- 2. De montaña con sobrasada y secreto iberico min 2 pax | *19.50€/p*
- 3. De bogavante mínimo 2 pax | *24.50€/p*



PASTAS



- 4. Tagliatelle con salsa tartufato y trufa fresca | *22.00€*
- 5. Pasta artesanal con bogavante | *27.50€*
- 6. Pad thai Kanalla
 - Pollo • Gambas • Mixto • Vegetal •
 - *16.00€* • *17.50€* • *16.50€* • *16.00€* •

GUARNICIONES EXTRAS: (Chips • Verdura salteada • Puré de patata • Patata • arroz) | *5.00€*

MENÚ INFANTIL



- 1. Pasta con salsa de tomate casera | *7.50€*
- 2. Nuggets de pollo con patata frita | *8.50€*
- 3. Pescado plancha o rebozado con patata frita | *10.00€*
- 2. Helados y Sorbetes | *5.00€*

PARA LOS MÁS GOLOSOS



- 1. Crumble de avellanas y melocotón con helado de vainilla | *7.00€*
- 2. Tiramisú clásico con salsa de chocolate blanco y café | *7.00€*
- 3. Coulant de chocolate con helado de pistacho | *7.50€*
- 4. Sopa de mango y naranja con sorbete de mandarina | *7.50€*
- 5. Meloso de arroz con coco y mango caramelizado | *7.50€*
- 6. Texturas de chocolate con salsa de algarroba | *8.50€*
- 7. Variación de helados y sorbetes | *7.50€*
- 8. Tabla de quesos con mermelada de hibiscus | *13.50€*

PARA ACOMPAÑAR NUESTROS POSTRES
VINO BLANCO DULCE MORTIX DOLC DE GEL

