

MI BAR

Bar cañitas da un paso mas y se convierte en Mi Bar. Especialidad en mariscos.

1965



Tras 25 años La 2da y 3ra generación de mujeres toman protagonismo, con una importante reforma.

2016



Nuestros chefs ganan los 3 premios mas importantes de **Madrid Fusión**.
Entre ellos Cocineros Revelación.

2021

CAÑITAS MÁLAGA

La casa madre sale (por primera vez) de Casas Ibañez.

2025

1958



Nace de la mano de Juanito y Maruja. Abren 24h al día, 365 días al año.

1993



Mi Bar se convierte en Hotel Cañitas, en el centro del pueblo. De la mano de Joaquín, 2ª generación.

2019



Javier y Juan vuelven a Cañitas Maite tras formarse en grandes restaurantes del país.

2022

El año del gran salto.



MENÚ HITS

ENTRANTES A COMPARTIR

- ~ Torta de aceite y alioli de ajos asados.
- ~ Aperitivos de bienvenida según temporada.
- ~ La mejor croqueta del mundo 2021 X Cañitas.
- ~ Ensaladilla de gamba blanca malagueña al ajillo.
- ~ Alcachofas en carbonara ibérica de papada curada.
- ~ Navajas de buceo a la parrilla con escabeche y rayadura de lima.
- ~ Calamar de anzuelo a la brasa con veloute de Jabugo, ajito frito y encurtidos.

PRINCIPAL A ELEGIR Y A COMPARTIR (CADA 2 PAX)

- ~ Lubina de estero a la parrilla al pil pil de su colágeno y aceite de perejil.
- ~ Txuleta vasca asada con 25 días de maduración en parrilla abierta.

**acompañado de guarnición del día*

POSTRE PARA TERMINAR

- ~ El flan de nata de Cañitas Maite.

65€ p.p

LO PRIMERO Y MÁS IMPORTANTE

La Mejor Croqueta del Mundo 2021 (2 uds)	7.5 €
Torta de aceite con AOVE Castillo de Canena y alioli de ajo asado (2pax)	7.9 €

VERDURAS A NUESTRA MANERA

Tomate Sulayr selección premium con aceite del bueno, sal en escamas y orégano fresco.	16€
Puerro asado lentamente durante horas con burrata fresca , tomate seco y praliné de almendras.	17€
Espárrago blanco confitado y terminado en parrilla con botarga curada, almendra y aceite picolimón.	17€
Alcachofas confitadas y fritas en carbonara ibérica, pimienta fresca y lascas de queso Payoyo curado.	19€
Setas silvestres de temporada con patata cremosa, yema de campo y demiglace de carne.	21€

DE CONCHA Y DE CÁSCARA

Ensaladilla de gamba blanca malagueña con jugo de piparras encurtidas y pan sardo.	16€
Mejillón bouchot abiertos en brasas con americana picantita de sobrasada ibérica de bellota.	19€
Navajas de buceo a la parrilla con escabeche frío de limón asado y rayadura de limas frescas.	22€
Langostinos del sur abiertos en mariposa y asados en parrilla con jugo de pollo al ast.	22€
Gambitas rojas al ajillo, patatita chips super crujientes y huevos fritos al momento con puntilla.	28€

PESCADOS DE UNA FORMA Y DE OTRA

Calamar de anzuelo a la brasa entero y trinchado con veloute de Jabugo, ajito frito y encurtidos. (~0,4 kg)	32€
Parpatana de atún rojo Fuentes a la parrilla con jugo de pimientos rojos asados y cenizas vegetales. (~0,4 kg)	38€
Cabracho asado a la parrilla con despiece de todas sus partes y agua de Lourdes. (~0,6 kg)	45€
Lenguado de estero asado en brasas, terminado con menier tostada/cítrica y alcaparra frita. (~0,6 kg)	48€
Lubina del atlántico entera a la parrilla “sin trabajo” con pilpil de su colágeno y aceite de perejil. (~1 kg)	55€

CARNES FRESCAS DEL PAÍS

Falda de cordero crujiente y melosa con su jugo reducido, aceite de hierbabuena y berros de agua. (~0.25 kg)	32€
Pollito entero coquelette a la cazuela con verduritas mini, papitas baby rustidas y juguito de asado. (~0.3 kg)	32€
Molleja de ternera de leche con parmentier de patata ahumada y salsa gravy de setas y mantequilla tostada. (~0.3 kg)	34€
Tomahawk de cerdo ibérico a la parrilla y trinchado con salsa cafe paris y alcaparras fritas. (~0.5 kg)	42€
Txuleta vasca de lomo bajo de vaca madurada 25 días, asada en parrilla abierta y laminada finita. (~0.7 kg)	55€

GUARNICIONES

Patatas chips caseras, lechuga viva aliñada, piquillos caramelizados...	9€
---	-----------

LA PARTE DULCE

Flan de nata fresca de oveja de Cañitas con chantilly de vainilla.

9€

Mango en texturas, cacahuets caramelizados y nata montada.

11€

Tarta de queso cremosa y suave con base crujiente de galleta.

12€

Torrija brioche de avellanas y PX con helado de mantequilla noissete.

13€ (Rec 2 pax)

Souffle líquido y cremoso de cacao 85% horneado al momento.

13€ (Rec 2 pax)