

NOCHE - MIÉRCOLES A DOMINGO

DE 20:00H A 02:00H

JUNIO - SEPTIEMBRE



CANTITAS
AL FRESCO



LO PRIMERO Y MAS IMPORTANTE

Bollito de pan artesano con aceite del bueno, sal en escamas y al i oli de ajos asados.	8€
La mejor croqueta del mundo 2021 de jamón Joselito y leche de oveja. 2uds	8€
Bikini a la brasa con jamón cocido del bueno y queso gallego.	9€

VERDURAS DE NUESTRO HUERTO

Tomates ecológicos del huerto con hojas de orégano fresco y aceite del bueno.	10€
Patatitas mini hechas en ascuas con romero quemado y mayo anticuchera.	10€
Piparras de Isaac salteadas en la brasa con mojo verde fresco para mojar.	12€
Tirabeques tostados en las ascuas con mayo yema umami y pimienta fresca.	12€
Puerro quemado en las ascuas, salsa romesco de avellanas y macha picantita.	14€
Bimi a la brasa con yema de huevo cremosa y nube de queso parmesano viejo.	16€
Berenjena ahumada a la parrilla con straciatella, tomate seco y pan al rescoldo.	17€

PREGUNTA POR LOS FUERA DE CARTA

NUESTROS CÓCTELES Y TU PRIMERA COPA **HASTA LAS 02:00H,**

HAYAS CENADO AQUÍ O NO.

A LA FRESCA, COMO ANTES, PERO MEJOR.

BIENVENIDOS A LAS NOCHES DE VERANO EN CAÑITAS.

UNA TERRAZA PARA CENAR SIN PRISAS, BRINDAR CON QUIEN QUIERAS Y DEJAR QUE LA BRISA HAGA EL RESTO.

DE LA LONJA AL FUEGO

Ensaladilla de gambita blanca al ajillo con jugo de piparras encurtidas y chips de ajo.	14€
Clochina valenciana al vapor de las brasas con americana picantita de sobrasada ibérica.	15€
Langostinos del sur abiertos en mariposa y hechos a la parrilla con salsa de pollo al ast.	17€
Navaja gallega abiertas en ascuas con un escabeche ligero de limón y cebolletas.	17€
Calamar de anzuelo entero en parrilla con una salsa de mantequilla noisette y encurtidos.	23€
Medio pulpo en brasa con salsita chimichurri manchega y col a la gallega.	26€

CARNES AL HORNO DE CARBÓN MIBRASA

Muslo de pollo campero criado en libertad con aceite de oliva, sal y medio limón quemado.	17€
Falda de cordero lechal crujiente y melosa con su jugo a la hierbabuena y berros.	19€
Cabecero de cerdo ibérico en parrilla con salsita bearnesa y hojas frescas del huerto.	22€
Entraña de ternera joven súper jugosa con mantequilla café paris y pimienta fresca.	26€
Txuleta vasca de vaca vieja con 40 días de maduración asada y laminada. 700gr	45€

COCINA
A PARTIR DE LAS
21:00H