



— CAN —
CODINA
FUND. 1931

APERITIVOS

Chips	1.60
ACEITUNAS	
Aliñadas	2.60
Gazpachas	1.80
Partidas	1.80
Rellenas	1.80
De Aragón	1.80
Mix de aceitunas	4.20
LATAS	
Berberechos	6.80
Mejillones en escabeche	4.80
Navajas	6.80
Alcachofa a la vinagreta con tostaditas	4.20
Tomate seco con tostaditas	4.50
Queso en aceite	3.80
Lomitos de salmón ahumados con tostaditas y mantequilla de eneldo	5.80
Boquerones a la vinagreta	5.20
Sardina ahumada (1u.)	2.80
Anchoa (1u.)	1.20
CROQUETAS (u.)	
Cocido	1.40
Setas	1.40
Merluza y gambas	1.40
Espinacas y queso de cabra	1.40
Brandada de bacalao	1.40
Queso Cabrales	1.40
Manzana y queso de cabra	1.40
Jamón	1.40
Mix de Croquetas (7u.)	8.80
Croqueton de rabo de buey	2.80
Buñuelo de bacalao	1.40
Buñuelo de bacalao aplastado	1.60
Bombones de queso de cabra rebozados con sésamo y mermelada de tomate (2u.)	4.00
Bomba	3.80

EMBUTIDOS & QUESOS

14.00	Tabla de embutidos <i>(longaniza, chorizo picante, bull blanco, bull negro y secallona)</i>
14.00	Jamón de bellota
6.50	Longaniza
4.60	Chorizo picante
4.50	Fuet
3.90	Secallona
4.00	Bull negro
4.20	Bull blanco
16.00	Tabla de quesos <i>(Maó, Abuelo Calderero, Roncal)</i>
7.50	El Abuelo Calderero <i>(Seco, León)</i>
7.50	Roncal <i>(Oveja, Navarra)</i>
6.80	Maó <i>(Semi, Menorca)</i>
7.20	San Simón <i>(Tetilla ahumada, Galicia)</i>
2.50	PAN CON TOMATE
1.50	PAN

ENSALADAS

7.50	Esqueixada <i>(Bacalao desmigado, tomate, pimiento, cebolla y aceitunas negras)</i>
6.80	Caprese <i>(Mozarella, tomate y albahaca)</i>
7.50	Ensalada de atún <i>(Mezclum, tomate, pepino, huevo duro y atún)</i>
6.80	Escalivada fría con anchoas <i>(Berenjena, pimiento rojo y anchoas)</i>

TAPITAS

Patatas bravas	5,20
Ensaladilla rusa	4.90
Pimientos del Padrón	4.80
Alcachofas a la vinagreta rebozadas con miel (2u.)	4.60
Escalivada con queso de cabra al horno	7.20
Pincho de tortilla de patata	4.20
Huevos estrellados con jamón	7.90
Chistorra	4.90
Morcilla de cebolla (1u.)	3.40
Pincho moruno	6.60
Costilla de cerdo confitada	7.60
Chupa-Chups de pollo	6.80
Cazón en adobo	6.80
Anillas de calamar	6.60
Tortita de camarón	7.80

COQUETAS DE RECAPTE

*Escalivada y anchoas	8.20
*Escalivada con queso Brie	8.20
*Cebolla caramelizada con Butifarra de Payés	8.20
*Sobrasada y Brie con miel	8.20
*Tomate fresco, queso y anchoas	8.20

HAMBURGUESAS ARTESANAS

(Todas las hamburguesas vienen acompañadas con lechuga, tomate fresco y patatas fritas)

Ternera (200g)	8.80
Pollo y Espinacas (200g)	8.80
Magret de pato y foie (110g)	8.80
Extras (precio por ingrediente): Huevo, queso, bacon, cebolla caramelizada	0.50

PLATOS ELABORADOS

10.20	Gambas a la plancha con ajo y perejil (6u.)
11.20	Bacalao con sanfaina
14.80	Pata de pulpo a la plancha con salsa Romesco
7.80	Callos
9.80	Cap i pota con chorizo y garbanzos
7.80	Albondigas de pollo al curry con arroz basmati
8.60	Lacón con patatas
9.80	Pies de cerdo con salsa de tomate picante
12.80	'Galta' de ternera con salsa de módena y miel con patatas
12.80	Cochinillo deshuesado con patatas panadera
12.80	Entrecot (250g) con patatas y pimientos del Padrón

POSTRES

2.50	Helado de chocolate
2.50	Helado de yogurt y frambuesas
5.50	Coulant de chocolate con helado de vainilla
5.50	Cheesecake

¡QUE APROVECHE!