

CANAMARCÈ

MEDITERRANEAN RESTAURANT

La hora del

VERMUT

Muntaner Rosso	5.75
Turmeon Blanco	5.75
No passis pena	5.75



TAPAS & STARTERS

La Gilda de Rita. Rita's Gilda.	2.50
	1Un.
Banderilla de cerdo Ibérico.	2.50
Iberian Pork Skewer appetizer.	1Un.

COCAS MALLORQUINAS

TRADITIONAL MALLORCAN FLATBREAD

Con sobrasada y queso de cabra.	4.00
With "sobrasada" and goat cheese.	1Un.
De anchoas y pimientos rojos asados.	4.00
With anchovies and red peppers.	1Un.

Tortilla trufada. Truffled omelette.	12.75
Pan tostado con tomate y AOVE.	6.95
Toasted bread with tomato and extra virgin olive oil.	

Hummus libanés, crudites y pan de pita árabe. Lebanese hummus, crudites and arabic pita bread.	14.95
--	-------

Croquetas de gamba roja, sepia y pollo. Red prawn, cuttlefish and chicken croquettes.	13.50
---	-------



Nachos Ca Na Marcè Deluxe, con queso fundido, picadillo especial mexicano, salsa sour cream y guacamole. Crispy nachos with melted cheese, special Mexican "picadillo", sour cream and guacamole.	15.95
---	-------

Delicioso guacamole recién elaborado con crujientes nachos. Delicious, fresh homemade guacamole with crispy nachos.	13.95
---	-------

Jamón ibérico cortado a cuchillo, servido con pan con tomate y Aceite de oliva virgen extra. Iberian ham cut with a knife, served with bread with tomato and extra virgin olive oil.	27.95
--	-------

Calamar de potera a la Andaluza con salsa allioli. Jig squid in andalusian style with aioli sauce.	16.50
--	-------

Anchoas de Santurce en aceite de oliva sobre pan con tomate. Anchovies from Santurce in olive oil on bread with tomato.	16.95
---	-------

Mejillones al vapor. Fresh steamed mussels.	14.95
---	-------

Mejillones a la marinera. Fresh mussels marinated in a tomato sauce.	15.95
--	-------

Gambas al ajillo. Prawns in garlic oil.	18.50
---	-------

Pimientos de padrón. Grilles peppers "Padron".	12.95
--	-------



Boniatos bravos, con salsa brava, togarashi y ralladura de lima. Sweet potato with "brava" sauce, togarashi and lime zest.	12.50
--	-------

Parrillada de verduras con vinagreta mediterránea, nueces y lascas de parmesano. Grilled vegetables with Mediterranean vinaigrette, walnuts and flakes of parmesan cheese.	16.50
--	-------



CANAMARÇÉ

MEDITERRANEAN RESTAURANT

RAW BAR

Steak Tartar de Angus. 23.50
Steak Tartar of Angus.

Tataki de salmón, aguacate, 19.95
wakame, mayo kimchi y sésamo.
Salmon tataki, avocado, wakame,
kimchi mayo and sesame.



Tártaro de atún con aguacate, 21.95
albahaca, jengibre y cítricos.
Tuna tartar with avocado, basil,
ginger and citrus.

Tartar de lubina, curry, patata 19.50
crunchy y encurtidos.
Sea bass tartare, curry, potato
crunchy and pickles.



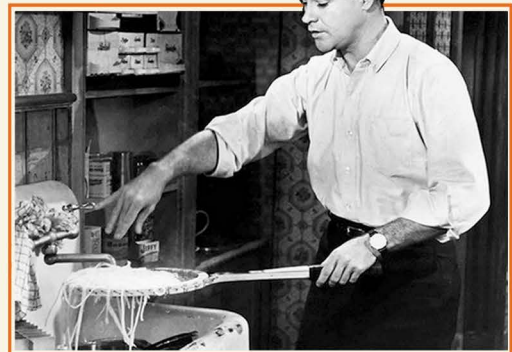
Ceviche peruano de corvina, 19.50
cebolla morada, maíz, boniato,
lima, cilantro y ligero toque
picante. Peruvian corvina ceviche
with purple onion, corn, sweet
potato and lime, cilantro and
slight spicy touch.

Poké bowl con arroz, salmón, 19.50
aguacate, zanahoria, pimiento,
espárrago y fresas. Poké bowl, rice,
salmon, avocado, carrot, pepper,
asparagus and strawberries.

ENSALADAS SALADS

Ensalada orgánica de quinoa 17.95
negra ecológica, aguacate, tomate
cherry, cebollas encurtidas,
garbanzos y langostino panko.
Organic salad of organic black
quinoa, avocado, cherry tomato,
pickled onions, chickpeas and
panko prawn.

Ensalada César con pollo, salsa 17.95
especial, picatostes, parmesano
y mezclum.
Caesar salad with chicken,
special sauce, croutons, Parmesan
cheese and mezclum.



PASTAS

Pasta al pesto de aguacate, 19.75
pistachos y parmesano.
Pasta with avocado pesto,
pistachios and parmesan.

Frutti di mare con almejas, 21.50
gamba y calamar.
Frutti di mare with clams,
prawns and squid.

"Cacio y pepe" con cremoso 21.95
de trufa blanca y negra.
"Cacio and pepe" with creamy
white and black truffle.

Canelón de carne guisada y 19.75
setas con reducción de su
propio jugo.
Stewed meat and mushroom
cannelloni with its own juice
reduction.

CANAMARCÉ

MEDITERRANEAN RESTAURANT

ARROCES RICE

Arroz de remolacha con aguacate a la brasa y verduritas. 23.95
Beetroot rice with grilled avocado and vegetables.

Arroz seco o meloso, de pluma de cerdo ibérico y trufa negra. 23.50
Dry or creamy rice, with Iberian pork and black truffle.

Arroz seco o meloso marinero, de gamba roja y sepia. 24.95
Dry or creamy seafood rice, with red prawn and cuttlefish.

Arroz seco o meloso marinero de pulpo, almejas y sepia. 25.50
Dry or creamy seafood rice, with octopus, clams and cuttlefish.



PESCADOS FISH

FISH & CHIPS 23.50
Sabroso bacalao rebozado y crujiente, acompañado de auténticas patatas fritas caseras y salsa tártara. Delicious battered and crispy fried cod, served with homemade fries and tartar sauce.

Bacalao gratinado con salsa de tomate y pimientos. 24.95
Gratin cod with tomato and peppers sauce.

Pulpo grill con papas al ají, tinta de calamar y almendras. 23.95
Octopus grill with chilli potatoes, squid ink and almonds.

Lubina a la brasa con cremoso de patatas, cítricos y verduras asadas. 26.50
Grilled sea bass with creamy potatoes, grilled lemon and roasted vegetables.



Salmón a la brasa con mostaza verde, con patatón y chalotas glaseadas al oporto y miel. 24.95
Grilled salmon with green mustard, with braised potatoes and honey and Port wine glazed shallots.

ESPECIALIDADES VEGANAS

VEGAN SPECIALITIES

CALABAZA laqueada con naranja y almendras, espárragos y crujiente de patata.

PUMPKIN lacquered with orange and almonds, asparagus and crispy potato.

16.95

AGUACATE a la brasa con garbanzo crujiente y cremoso de boniato.

Grilled **AVOCADO** with crunchy chickpeas and creamy sweet potato.

17.50

CANAMARCÉ

MEDITERRANEAN RESTAURANT

CARNES MEATS

Solomillo de ternera, setas en escabeche, patatón, chalotas y verduras asadas. 33.50

Fillet steak of beef, pickled mushrooms, potatoes, shallots and roasted vegetables.



Pluma de cerdo ibérico a la brasa con cremoso de patata y verduritas asadas. 24.95
Grilled Iberian pork with creamy potato and roasted vegetables.



Chuletitas fritas de cordero con patatas fritas caseras, pimientos de padrón y ajos. 21.50
Fried lamb chops with homemade fries, padrón peppers and garlic.

Carrillera al vino oloroso con chalota confitada y cremoso parmentier de patata. 19.95
Pork cheek in oloroso wine with confit shallot and creamy parmentier.



• NUEVA •
SMASH!
• BURGER •

DOBLE SMASH BURGER 18.50

Carne premium de vacuno con bacon, queso americano, pepinillo, cebolla crujiente, salsa BBQ, y deliciosas patatas fritas caseras. Freshly double "Smash" of prime beef with bacon, american cheese, gherkin, crispy onion and special BBQ sauce, with our delicious fries.

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con patatón y cebolla confitada y salsa de romero y miel. 28.50

Low-cooked suckling lamb shoulder with potatoes and caramelized onions and rosemary and honey sauce.

BBQ RIBS 23.95

Costillar de cerdo ibérico con nuestra salsa BBQ al Jack Daniels, sabrosas patatas fritas caseras y tomates asados. Pork ribs with our Jack Daniels BBQ sauce, tasty fries and roasted tomatoes.



Contramuslo de pollo a la brasa, jugo cítrico al romero, boniato asado y portobellos salteados. 22.95
Grilled chicken thigh, rosemary citrus juice, roasted sweet potato and sautéed portobellos.



CANAMARCÉ

MEDITERRANEAN RESTAURANT

MENÚS INFANTILES KIDS MENU

Pasta con tomate + Nuestro helado artesano a elegir.

Pasta with tomato + Our homemade ice cream to choose.

14.50€

Pechuga de pollo tempurizada + Patatas fritas caseras de Mallorca + Nuestro helado artesano a elegir.

Breaded chicken fillet fingers + Our homemade fries from Mallorca + Our homemade ice cream to choose.

14.50€

Suprema de Salmón + Patatas fritas caseras de Mallorca + Nuestro helado artesano a elegir.

Salmon supreme + Our homemade fries from Mallorca + Homemade ice cream to choose.

14.50€



ELIGE TU HELADO
CHOOSE YOUR ICE CREAM

canamarce.com ·  @canamarce

