



# CANCAPO

RESTAURANT

## PER COMPARTIR PARA COMPARTIR TO SHARE GERICHTE ZUM TEILEN

- 01. FRIT MALLORQUÍ** **11,20€**  
/ Frito mallorquín  
/ Frito mallorquín (*fried offal, potatoes, pepper and onion*)  
/ Frito mallorquín (*Eintopf mit Innereinen*)
- 02. CALAMARS A L'ANDALUSA AMB MAIONESA AL CURRI** **10,50€**  
/ Calamares a la andaluza con mayonesa al curry  
/ Squid rings in batter with curry mayonnaise  
/ Tintenfischringe nach andalusischer Art mit Curry-Mayonnaise
- 03. GAMBES AMB ALLADA** **13,75€**  
/ Gambas al ajillo  
/ Prawns in garlic  
/ Garnelen in Knoblauchsauce
- 04. GRAELLADA DE VERDURES AMB Salsa ROMESCO** **8,90€**  
/ Parrillada de verduras con salsa romesco  
/ Grilled vegetables in romesco sauce  
/ Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce
- 05. CROQUETES DE POLLASTRE CASOLANES** **9,70€**  
/ Croquetas de pollo caseras  
/ Homemade chicken croquettes  
/ Hausgemachte Hühnerkroketten
- 06. TUMBET** **9,50€**  
/ Tumbet  
/ Tumbet (*fried aubergine, courgette, pepper and potato in tomato sauce*)  
/ Tumbet (*in Tomaten gebratene Kartoffelscheiben, Auberginen und Paprika*)
- 07. PEBRES DE PADRÓN** **8,10€**  
/ Pimientos de padrón  
/ Fried Padrón peppers  
/ Padrón-Paprika
- 08. PA AMB OLI DE PERNIL IBÈRIC I/O FORMATGE MAONÈS** **9,50€**  
/ Pa amb oli de jamón ibérico y/o queso mahonés  
/ Pa amb oli (bread with oil and tomato) served with cured Iberian ham and/or Mahón cheese  
/ Pa amb oli (*Brot mit Öl und Tomaten*) mit Iberischer Schinken und/oder Mahón-Käse
- 09. POP A LA GALLEGA** **16,90€**  
/ Pulpo a la gallega  
/ Galician-style octopus  
/ Krake nach galizischer Art
- 10. CARPACCIO DE VEDELLA AMB RÚCOLA I PARMESÀ** **14,90€**  
/ Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano  
/ Veal carpaccio with arugula and Parmesan cheese  
/ Carpaccio vom Kalb mit Rucola und Parmesan
- 11. PA, ALLIOLI I OLIVES** **2,90€**  
/ Pan, alioli y aceitunas  
/ Bread, alioli (*garlic mayonnaise*) and olives  
/ Brot, Alioli (*Knoblauchmayonnaise*) und Oliven

## CARN CARNE MEAT FLEISCHGERICHTE

- 12. ENTRECOT DE VEDELLA A LA BRASA** **21,00€**  
/ Entrecot de ternera a la brasa  
/ Charcoal-grilled veal entrecote  
/ Rinderentrecote vom Rost
- 13. LLOMILLO DE VEDELLA AMB FOIE I REDUCCIÓ DE PEDRO XIMENES** **26,00€**  
/ Solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez  
/ Charcoal-grilled Sirloin of beef with foie gras and Pedro Ximénez reduction  
/ Rinderfilet vom Rost mit foie gras und Pedro-Ximenez-Reduktion
- 14. SECRET DE PORC IBÈRIC A LA BRASA AMB TUMBET** **22,50€**  
/ Secreto ibérico a la brasa con tumbet  
/ Charcoal-grilled Iberian pork slice with tumbet  
/ Iberische Schweineschnitte vom Rost mit Tumbet
- 15. COSTELLES DE MÈ A LA BRASA** **18,50€**  
/ Chuletas de cordero a la brasa  
/ Baby lamb cutlets *charbroiled*  
/ Rippchen vom Milchlamm: *frittiert gegrillt*
- 16. PORCELLA ROSTIDA** **18,50€**  
/ Lechona al horno al estilo mallorquín  
/ Mallorcan-style roast suckling pig  
/ Ferkel im Holzofen gebacken nach mallorquinischem Stil
- \* **SALSES: PEBRE I ROCAFORT** / Salsas: pimienta y roquefort  
/ Sauces: pepper and Roquefort cheese / Saucen: Pfeffer und Roquefort

## PAELLES PAELLAS (min. 2 pers)

- 17. PAELLA MIXTA** **16,90€**  
/ Paella mixta  
/ Mixed paella  
/ Paella mixta (*Reis mit Fisch, Fleisch und Gemüse*)

## ENSALADES ENSALADAS SALADS GEROCHTE

- 18. ENSALADA DE FORMATGE DE CABRA: MESCLES D'ENCIAMS, NOUS, PANSES, POMA, PEBRE VERMELL, TOMÀTIGUES CHERRY AMB VINAGRETA DE MOSTASSA** **11,70€**  
/ Ensalada de queso cabra: lechugas variadas, nueces, pasas, manzana, pimiento rojo, tomates cherry con vinagreta de mostaza  
/ Goat cheese salad: *assorted lettuce leaves, walnuts, raisins, apple, red peppers, and cherry tomatoes in Mustard vinaigrette*  
/ Salat mit Ziegenkäse: *Blattsalat, Nüsse, Rosinen, Äpfel, roter Paprika, Cherry Tomaten und Senfvinaigrette*

## PEIX PESCADO FISH FISCHGERICHTE

- 19. CALAMAR A LA PLANXA** **15,00€**  
/ Calamar a la plancha  
/ Grilled squid  
/ Kalamar auf Eisenplatte gebraten
- 20. BACALLÀ AMB GAMBES I Salsa D'ALLS** **18,50€**  
/ Bacalao con gambas y salsa de ajos  
/ Cod with prawns in garlic sauce  
/ Stockfisch mit Garnelen und Knoblauchsauce
- 21. BROQUETA DE RAP I LLAGOSTINS AMB PESTO D'AVELLANES** **19,90€**  
/ Brocheta de rape y langostinos con pesto de avellanas  
/ Monkfish and king prawn brochette with pesto and hazelnuts  
/ Seeteufel- und Garnelenspieß mit Pesto und Haselnüssen

## PER ALS MÉS PETITS PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

- 22. ESCALOPA DE POLLASTRE AMB PATATES** **7,50€**  
/ Escalope de pollo con patatas  
/ Chicken escalope with French fries  
/ Hühnerschnitzel mit Pommes Frites
- 23. CROQUETES DE POLLASTRE CASOLANES AMB PATATES** **8,50€**  
/ Croquetas de pollo con patatas  
/ Homemade chicken croquettes with French fries  
/ Hausgemachte Hühnerkroketten mit Pommes Frites
- 24. ESPAGUETIS BOLONYESA** **7,50€**  
/ Espaguetis boloñesa  
/ Spaghetti bolognese  
/ Spaghetti Bolognese

**IVA INCLUIDO**  
\*SI TENÉIS ALGÚN TIPO DE ALERGIA ALIMENTARIA CONSULTE CON EL CAMARERO

/ IVA INCLÒS  
\* Si teniu cap tipus d'al·lèrgia consulteu-ho amb el cambrer

/ VAT INCLUDED  
\*If you have any allergy please speak to your waiter

/ Mwst. INKLUSIVE  
\*Wenn Sie eine Allergie haben sprechen Sie bitte mit ihrem Kellner