

CanMarLau

bar ♦ restaurant gastronòmic

TAPAS FRÍAS ♦ TAPES FREDES

<i>Ostras al natural</i>	5.9	<i>Ostres al natural</i>	
<i>Ostras en salsa ponzu</i>	6.1	<i>Ostres amb salsa ponzu</i>	
<i>La rusa de la casa</i>	7.5	<i>La russa de la casa</i>	
<i>Ensalada de tomates con mozzarella, anchoas y aceite de albahaca</i>	10.2	<i>Amanida de tomàquets amb mozzarella, anxoves i oli d'alfàbrega</i>	
<i>Caballa ahumada con salsa oriental</i>	10.7	<i>Verat fumat amb salsa oriental</i>	
<i>Straciatella con shimenshi, piñones y limón</i>	10.9	<i>Straciatella amb shimenshi, pinyons i llimona</i>	
<i>Espàrragos blancos de temporada</i>	12.9	<i>Espàrrecs blancs de temporada</i>	
<i>Steak tartar</i>	13.5	<i>Steak tartar</i>	
<i>Cigalas al ajillo</i>	14.2	<i>Escamarlans al "ajillo"</i>	

TAPAS CALIENTES ♦ TAPES CALENTES

<i>Croqueta de la casa</i>	3.0	<i>Croqueta de la casa</i>	
<i>Cap i Pota</i>	9.8	<i>Cap i Pota</i>	
<i>Pollo a la catalana</i>	12.6	<i>Pollastre a la catalana</i>	
<i>Fideos con gambas</i>	12.9	<i>Fideus amb gambes</i>	
<i>Salmonetes fritos a la santurce</i>	13.1	<i>Molls fregits a la santurce</i>	
<i>Albóndigas con salsa de tomate</i>	13.8	<i>Mandonguilles amb salsa de tomàquet</i>	
<i>Pluma ibérica con setas</i>	14.8	<i>Ploma ibèrica amb bolets</i>	
<i>Vieiras con "beurre blanc", azafran y pak choi</i>	15.5	<i>Vieires amb "beurre blanc", safrà i pak choi</i>	
<i>Rabo de toro con patata paja</i>	15.8	<i>Cua de bou amb patata palla</i>	
<i>Tataki de vaca vieja madurada con texturas de cebolla</i>	15.9	<i>Tataki de vaca vella madurada amb textures de ceba</i>	

PAN ♦ PA

<i>Ración de pan de cristal</i>	3.5	<i>Ració de pa de coca de vidre</i>	
<i>½ Ración de pan de cristal</i>	2.0	<i>½ Ració de pa de coca de vidre</i>	
<i>Pan sin gluten</i>	3.5	<i>Pa sense Gluten</i>	
<i>Pan</i>	3.0	<i>Pa</i>	



10% Suplemento Terraza

LES NOSTRES ELABORACIONS PODEN CONTENIR
NUESTRAS ELABORACIONES PUEDEN CONTENER



10% Suplement Terraza

CanMarLau

bar ♦ restaurant gastronòmic

VINOS BLANCOS ♦ VINS BLANCS

		
<i>Le Naturel (D.O.Q.Rioja) Garnatxa Blanca</i>	4.4	22.0
<i>Petites Estones (D.O.Montsant) Garnatxa Blanca</i>	4.8	24.0
<i>Agaliu (D.O.Costers del Segre) Macabeu</i>		27.0
<i>Foranell (D.O.Alella) Garnatxa Blanca</i>		32.0
<i>Ramon do Casar (D.O.Ribeiro) Treixadura</i>		34.0

VINOS ROSADOS ♦ VINS ROSATS

		
<i>Vi Vermell (D.O.Tarragona) Ull de Llebre/Cabernet</i>	4.3	22.0
<i>Pago Cirsus (D.O.Navarra) Merlot/Syrah/Ull de Llebre</i>		25.0
<i>Plantarga (D.O.Conca de Barberà) Trepat</i>		28.0

VINOS NEGROS ♦ VINS NEGRES

		
<i>Lo Trago (D.O.Terra Alta) Garnatxa Negre</i>	4.3	21.5
<i>Petites Estones (D.O.Montsant) Garnatxa Negre/Carinyena</i>	4.8	24.0
<i>Yotuel (D.O.Ribera del Duero) Ull de Llebre</i>		28.0
<i>Terrestre (D.O.Q.Priorat) Garnatxa Negre</i>		30.0
<i>Puerta del viento (D.O.Bierzo) Mencía</i>		31.0
<i>La Provincia (V.T.Castella i Lleó) Ull de Llebre/Garnatxa Negre</i>		33.0

CAVAS JUVE&CAMPS ♦ CAVES JUVE&CAMPS

		
<i>Essential (D.O.Cava) Xarel.lo</i>	4.75	24.0
<i>Rosado (D.O.Cava) Pinot Noir</i>		29.0
<i>Milesimé(D.O.Cava) Chardonnay</i>		45.2

PREGUNTAR POR VINOS DE GUARDA ♦ PREGUNTEU PELS VINS D'ANYADA

NUESTRAS ELABORACIONES PUEDEN CONTENER

10% Suplemento Terraza



LES NOSTRES ELABORACIONS PODEN CONTENIR

10% Suplement Terrassa