

## TAPES I MÉS COSES / TAPAS Y MÁS COSAS

- ★ **Seitons en vinagre**  
*Boquerones en vinagre*  
7,25€
- ★ **Anxoves del cantàbric 000**  
*Anchoas del cantábrico 000*  
11,90€
- ★ **Olives artesanes "selecció especial"**  
*Olivas artesanas "selección especial"*  
3,75€
- ★ **Daus de salmó amb formatge fresc i mel de tòfona**  
*Dados de salmón con queso fresco y miel de trufa*  
10,50€
- ★ **Formatge d'ovella curat amb codony**  
*Queso de oveja curado con membrillo*  
6,75€
- # **Humus de cigrons amb "picos" de pa**  
*Humus de garbanzos con picos de pan*  
6,25€
- # **Foie micuit fet a casa amb torraderes**  
*Foie micuit hecho en casa con tostaditas*  
14,95€
- ★ **Pop amb patata i pebre vermell de la vera**  
*Pulpo con patata y pimentón de la vera*  
14,95€
- ★ **Gambes vermelles a l'allet**  
*Gambas rojas al ajillo*  
15,50€
- ★ **Vieires amb cansalada del coll, salsa ponzu i ceba tendre**  
*Vieiras con papada, salsa ponzu y cebolleta tierna*  
13,25€
- # **Brandada de bacallà amb pebre vermell de la Vera**  
*Brandada de bacalao con pimentón de la Vera*  
7,50€

## CLOSQUES / CÁSCARAS

- ★ **Musclos al vapor amb farigola i vi blanc**  
*Mejillones al vapor con tomillo y vino blanco*  
9,75€
- ★ **Cloïsses saltejades amb manzanilla, all i julivert**  
*Almejas salteadas con manzanilla, ajo y perejil*  
14,50€
- ★ **Tellerines a la planxa**  
*Tellinas a la plancha*  
12,95€
- ★ **Zamburinya gratinada amb all i oli d'alfàbrega**  
*Zamburiña gratinada con alioli de albahaca*  
2,10€/u
- ★ **Escopinyes a la planxa amb all i julivert**  
*Berberechos a la plancha con ajo y perejil*  
14,50€

**Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra (2 llesques)**  
*Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra (2 trozos)*  
2,90€

## LA FREGINADA / PLATOS FRITOS

- Croqueta de la casa (pollastre amb pernil ibèric o formatge de cabra amb ceba caramelitzada)**  
*Croqueta de la casa (pollo con jamón ibérico o queso de cabra con cebolla caramelizada)*  
1,95€/u
- # **Patates braves**  
*Patatas bravas*  
6,90€
- Calamars a la sevillana**  
*Calamares a la sevillana*  
9,90€
- Bunyols de bacallà**  
*Buñuelos de bacalao*  
11,00€
- Daus de rap amb salsa romesco**  
*Dados de rape con salsa romesco*  
13,75€

## CARN I PEIX / CARNE Y PESCADO

- Caneló de pollastre rostít amb beixamel i parmesà**  
*Canelón de pollo rustido con bechamel y parmesano*  
14,75€
- Fingers de pollastre a la nostra manera**  
*Fingers de pollo a nuestra manera*  
9,95€
- ★ **Terrina de garrinet amb puré de poma i cebetes glassejades**  
*Terrina de cochinillo con puré de manzana y cebollitas glaseadas*  
19,50€
- # **Espatlla de xai al forn (1kg)**  
*Espalda de cordero al horno (1kg)*  
39,50€
- Fish and chips amb salsa agridolça**  
*Fish and chips con salsa agridulce*  
15,50€
- ★ **Calamar a la planxa amb verdures**  
*Calamar a la plancha con verduras*  
16,75€
- ★ **Sípia a la planxa amb all i julivert**  
*Sepia a la plancha con ajo y perejil*  
11,95€
- ★ **Morro de bacallà gratinat amb allioli de moniato i gírgoles**  
*Morro de bacalao gratinado con alioli de boniato y setas de cardo*  
19,50€

## GUARNICIONS/ GUARNICIONES

- ★ **Amanida**  
*Ensalada*  
5,00€
- Patates palla**  
*Patatas paja*  
4,00€

# ARROSSOS I FIDEUÀS ARROCES Y FIDEUÁS

Preu per persona  
Precio por persona

\***Paella marinera**  
*Paella marinera*  
19,90€

\***Arròs amb verdures**  
*Arroz con verduras*  
19,90€

\***Arròs amb pollastre i bolets**  
*Arroz con pollo y setas*  
19,90€

\***Arròs socarrat amb conill a l'allet**  
*Arroz "socarrat" con conejo al ajillo*  
21,50€

**Rossejat de fideus amb gambes a l'allet**  
*"Rossejat" de fideos con gambas al ajillo*  
22,50€

\***Arròs negre amb vieires, llagostins pelats i allioli de safrà**  
*Arroz negro con vieiras, langostino pelado y alioli de azafrán*  
23,50€

\***Arròs de marisc sense feina**  
*Arroz de marisco señorito*  
23,50€

\***Arròs amb bacallà i carxofes**  
*Arroz con bacalao y alcachofas*  
23,50€

\***Arròs socarrat amb gamba vermella**  
*Arroz "socarrat" con gamba roja*  
24,00€

\***Arròs d'ànec amb foie (sec o melós)**  
*Arroz de pato con foie (seco o meloso)*  
24,00€

\***Arròs caldós amb rap i cloïsses**  
*Arroz caldoso con rape y almejas*  
24,50€

\***Arròs caldós amb llamàntol**  
*Arroz caldoso con bogavante*  
31,00€

Disposem de carta amb al·lèrgens  
Disponemos de carta con alérgenos

IVA inclòs. Increment del 10% a la terrassa  
IVA incluido. Incremento del 10% en la terraza

★ Apte per cel·líacs  
Apto para celíacos

# Adaptable a cel·líac  
Adaptable a celíacos

Gaudeix de la nostra carta TAKE AWAY/DELIVERY. ¡INFORMA'TI!  
Disfruta de nuestra carta TAKE AWAY/DELIVERY. ¡¡NFORMATE!

   
@calanuriterrra  
www.calanuriterrra.com

CAT / ES



## TAPAS & MORE DISHES

- ★ **Anchovies in vinegar**  
*Anchois au vinaigre*  
7,25€
- ★ **Anchovies from Cantabrico 000**  
*Anchois de Cantabrico 000*  
11,90€
- ★ **Artisan olives "special selection"**  
*Olives artisanales, sélection spéciale*  
3,75€
- ★ **Diced salmon with fresh cheese and truffle honey**  
*Dés de saumon au fromage frais et miel de truffe*  
10,50€
- ★ **Cured sheep cheese with quince**  
*Fromage de brebis affiné au coing*  
6,75€
- # **Chickpea hummus with bread peaks**  
*Houmous de pois chiches avec pics de pain*  
6,25€
- # **Homemade foie micuit with toast**  
*Foie mi-cuit maison avec toast*  
14,95€
- ★ **Octopus with potato and "de la Vera" paprika**  
*Poulpe avec pommes de terre et poivre "de la Vera"*  
14,95€
- ★ **Garlic red prawns**  
*Crevettes rouges à l'ail*  
15,50€
- ★ **Scallops with jowls, ponzu sauce and spring onion**  
*Pétoncles avec bajoue, sauce ponzu et oignons nouveaux*  
13,25€
- # **Cod brandade with "de la Vera" paprika**  
*Brandade de morue au paprika de la Ver*  
7,50€

## SHELLS / COQUILLES

- ★ **Steamed mussels with thyme and White wine**  
*Moules cuites à la vapeur avec thym et vin blanc*  
9,75€
- ★ **Sauteed clams with "manzanilla", garlic and parsley**  
*Palourdes sautées avec "manzanilla", ail et persil*  
14,50€
- ★ **Grilled wedge shells clams**  
*Clovises grillées aux ail et persil*  
12,95€
- ★ **Gratin baby scallops with basil aioli**  
*Zamburine gratin avec aioli au basilic*  
2,10€/u
- ★ **Grilled cockles with garlic and parsley**  
*Coques grillées à l'ail et au persil*  
14,50€

**Toasted bread with fresh tomato and extra-virgin oil (2 salices)**  
*Pain avec de la tomate et de l'huile (2 tranches)*  
2,90€

## FRIED DISHES / FRITURE

- House croquette (chicken with iberian ham or goat cheese and caramelized onion)**  
*Croquettes maison (poulet et jambon iberique ou fromage de chèvre à l'oignon caramélisé)*  
1,95€/u
- # **Spicy potatoes**  
*Pommes de terre bravas "Patatas bravas"*  
6,90€
- Fried squid**  
*Calamar frit*  
9,90€
- Cod Fritters**  
*Beignet de morue*  
11,00€
- Diced monkfish with romesco sauce**  
*Dés de lotte et sauce romesco*  
13,75€

## MEAT AND FISH / VIANDE ET POISSON

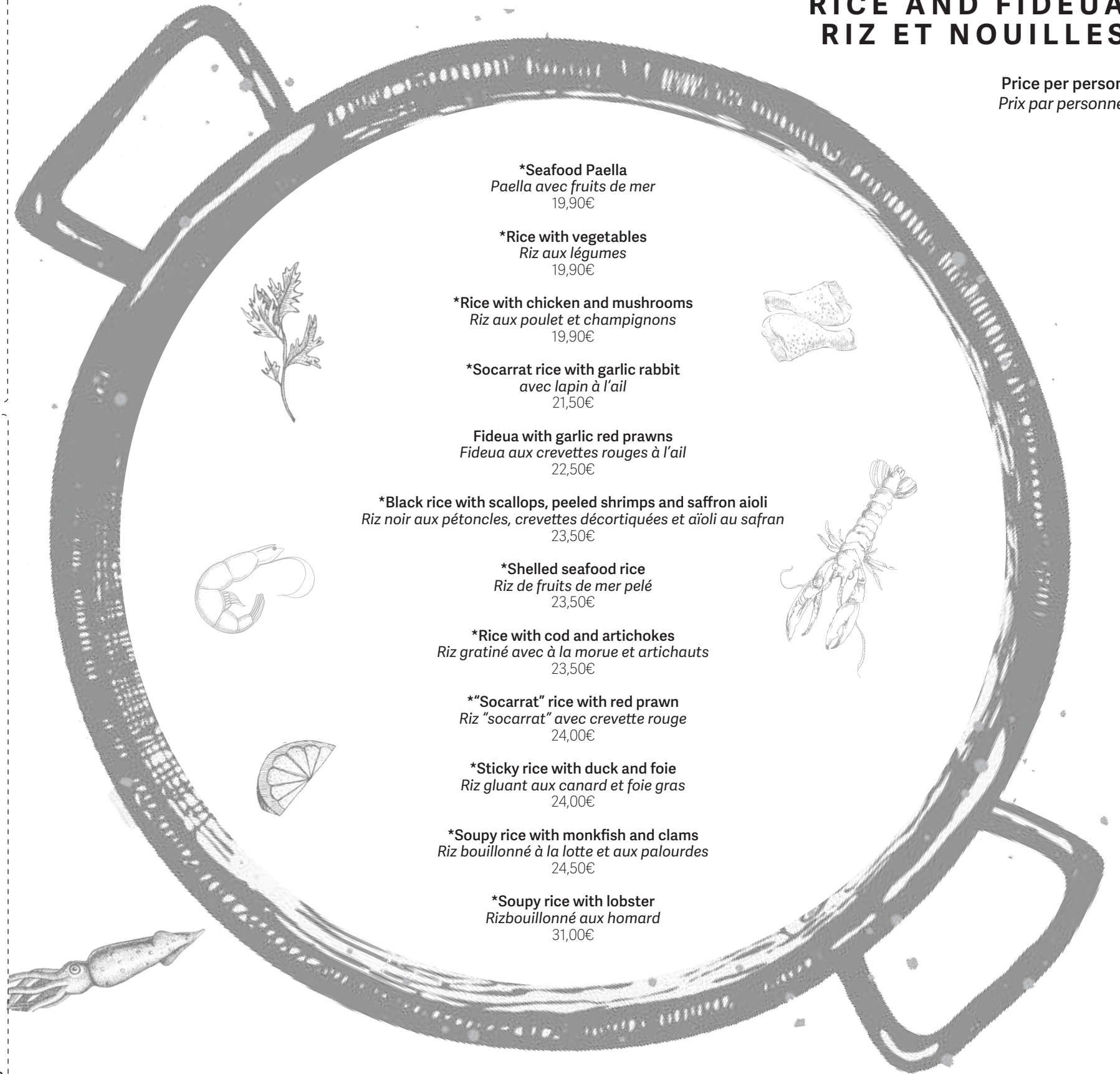
- Roasted chicken cannelloni with white sauce and parmesan**  
*Cannellonis de poulet rôti avec de la bechamel et du parmesan*  
14,75€
- Chicken fingers in our own way**  
*Doigts de poulet faits à notre façon*  
9,95€
- ★ **Suckling pig terrine with applesauce and onionss**  
*Terrine de cochon de lait à la compote de pommes et oignons*  
19,50€
- # **Baked lamb shoulder (1kg)**  
*Épaule d'agneau au four (1kg)*  
39,50€
- Fish and chips with sweet and sour sauce**  
*Fish and chips avec sauce aigre-douce*  
15,50€
- ★ **Grilled calamari with vegetables**  
*Calamar grillé aux légumes*  
16,75€
- ★ **Grilled cuttlefish with garlic and parsley**  
*Seiche grillé avec ail et persil*  
11,95€
- ★ **Cod snout gratin with sweet potato aioli and mushrooms**  
*Museau de cabillaud gratiné à la patate douce aioli et champignons*  
19,50€

## FOOD SIDE/ CÔTÉ ALIMENTATION

- ★ **Lettuce**  
*Laitue*  
5,00€
- Potatoes chips**  
*Croustilles*  
4,00€

# RICE AND FIDEUA RIZ ET NOUILLES

Price per person  
Prix par personne



\***Seafood Paella**  
*Paella avec fruits de mer*  
19,90€

\***Rice with vegetables**  
*Riz aux légumes*  
19,90€

\***Rice with chicken and mushrooms**  
*Riz aux poulet et champignons*  
19,90€

\***Socarrat rice with garlic rabbit**  
*avec lapin à l'ail*  
21,50€

**Fideua with garlic red prawns**  
*Fideua aux crevettes rouges à l'ail*  
22,50€

\***Black rice with scallops, peeled shrimps and saffron aioli**  
*Riz noir aux pétoncles, crevettes décortiquées et aioli au safran*  
23,50€

\***Shelled seafood rice**  
*Riz de fruits de mer pelé*  
23,50€

\***Rice with cod and artichokes**  
*Riz gratiné avec à la morue et artichauts*  
23,50€

\*\***"Socarrat" rice with red prawn**  
*Riz "socarrat" avec crevette rouge*  
24,00€

\***Sticky rice with duck and foie**  
*Riz gluant aux canard et foie gras*  
24,00€

\***Soupy rice with monkfish and clams**  
*Riz bouillonné à la lotte et aux palourdes*  
24,50€

\***Soupy rice with lobster**  
*Riz bouillonné aux homard*  
31,00€

**We have a letter with alergens**  
*Nous avons une lettre avec des allergènes*

**IVA included. 10% increase on the terrace**  
*TVA incluse. 10% de supplément sur la terrasse*

★ **Suitable for coeliacs**  
*Apte pour des intolérants au gluten*

# **Adaptable for coeliacs**  
*Adaptable aux intolérants au gluten*

Enjoy our TAKE AWAY/DELIVERY menu. FIND OUT MORE!  
*Profitez de notre menu EMPORTER/LIVRAISON. EN SAVOIR PLUS!*



@calanuriterr  
www.calanuriterr.com

EN / FR