

CASTELLANO



* Precio per persona. Mínimo 2 personas

TAPAS	€
Pescaíto frito (boquerón)	11
Gambas a la plancha 100gr	11
Gambas al ajillo con almejas	12
Gambitas fritas con salsa de tomate	13,5
Chipirones	12,5
Calamar a la romana/andaluza	11
Calamar salteado Can Madó	14
Calamares en salsa de tomate	12
Croquetas de pollo (8u)	7
Croquetas de espinacas (8u)	7
Pimientos de Padrón	6
Queso de Mahón	11
Jamón Serrano	13
Patatas fritas	5
Patatas bravas	7

PESCADOS	€
Dorada a la plancha	18
Lubina a la plancha	18
Combinado dorada + lubina	18
Sardinas a la plancha	15
Gambas a la plancha 250gr	24
Calamares en salsa de tomate	16
Calamar salteado Can Madó	18
Calamar a la romana/andaluza	15
Calamar a la plancha	19
Sepia a la plancha	17
Combinado sepia + calamar	18
Sopa de pescado	9

¡ACOMPÑA TUS PLATOS!	€
Pan	1,5
Aceitunas	1,5
Alioli	2,5

NUESTRAS CAZUELAS	€*
Arroz "brut" (carne, verduras & caracoles)	16
Arroz marinera	17
Caldereta de bogavante	28

* Precio per persona. Mínimo 2 personas

PAELLAS	€*
Paella de bogavante	26
Paella de marisco	17
Paella negra (sepia & gambas)	18
Paella mixta	16
Paella de verduras	14
Paella de verduras con gambas	16

* Precio per persona. Mínimo 2 personas

FIDEUÁS	€*
Fideuá de bogavante	26
Fideuá de marisco	17
Fideuá negra (sepia & gambas)	18
Fideuá mixta	16

CARNES	€
Costillas de cordero	17,5
Entrecot de ternera gallega a la plancha	19
Pollo al horno	12,5
Lomo de cerdo a la plancha	11,5
Escalope de pollo	12

ENSALADAS	€
Ensalada Can Madó (con queso de cabra)	13,5
Ensalada Mixta (con atún)	12
Ensalada Verde	9
Ensalada de tomate & cebolla	8,5

HUEVOS	€
Tortilla española	12
Tortilla francesa	9
Huevos revueltos	8,5

I.V.A. INCLUIDO

Nuestros platos están elaborados con ingredientes de gran calidad. A pesar de ello no podemos garantizar un entorno libre de alérgenos. Si tiene algún requerimiento especial por alergia o intolerancia, pida consejo a su camarera antes de hacer su pedido.

BEBIDAS

BEBIDAS	€
Agua	2,5
Agua con gas	2,5
Refresco 33cl	2,5
Gaseosa	2,5
Laccao (bebida de cacao)	2
Tónica	2
Bitter	2
Zumo (naranja, melocotón, piña o manzana)	2
Zumo de naranja natural	3
Copa de vino de la casa	3,5
Copa verdejo	4,5
Copa albariño	5
Copa de cava	4

COCKTAILS & LICORES	€
Vermut blanco o rojo	4
Tinto de verano	4,5
Copa de sangría	6
Sangría 0,5L	11
Sangría 1L	18
Copa licor	3,5
Copa licor premium	5
Chupito	2
Chupito premium	3
Combinado	7
Apperol Spritz	8
Garibaldi (Campari & zumo naranja)	8
Malibú con piña	7
Pomada con helado de limón 1L	19

* Suplemento de 0,10€ por café con hielo

CAFÉS	€*
Café solo	1,5
Café americano	1,6
Cortado	1,6
Café con leche	2
Capuccino	3
Café bombón	1,7
Café con helado de vainilla	3
Carajillo	2,5
Barraquito (con leche, licor, leche condensada, canela & limón)	3,5
Infusiones (té clásico, verde o rojo, menta poleo, rooibos, tila o camomila)	2
Chocolate caliente	3

NUESTRAS CERVEZAS	€
Caña Estrella Damm, Rosa Blanca o Radler:	
Pequeña	2
Mediana	2,5
Grande	3,5
Alhambra Tradicional 25cl	2
Estrella Galicia 25cl	2
San Miguel 25cl	2
Daura 33cl (sin gluten)	2,5
Cerveza sin alcohol	2,5

VINOS BLANCOS	€
Àngel Blanc de Blanca (Mallorca - Chardonnay & Viogner)	19
Favaritx (Menorca - Malvasia)	22
Faustino Rivero Ulecia (Rioja - Viura)	12
Cuné (Rueda - Verdejo)	16
Martín Códax (Rias Baixas - Albariño)	19
Santiago Ruiz (Rias Baixas - Albariño)	28
Loureira, Caiño blanco, Treixadura & Godello)	

VINOS NEGROS	€
Àngel Negre (Mallorca - Mantonegro, Cabernet Sauvignon & Merlot)	19
Faustino Rivero Ulecia (Rioja - Tempranillo & Garnacha)	12
Cuné Crianza (Rioja - Tempranillo, Garnacha & Manzuelo)	16
Ramón Bilbao Crianza (Rioja - Tempranillo)	19
Viña Arnáiz Roble (Ribera del Duero - Tempranillo, Cabernet Sauvignon & Merlot)	18

VINOS ROSADOS	€
Faustino Rivero Ulecia (Rioja - Garnacha)	12
Bicicletas & Peces (Somontano - Tempranillo)	16

CAVAS & ESPUMOSOS	€
Blanc Pescador (Empordà - Macabeo, Parellada & Xarel·lo)	14
Blau de Mar Brut (Cava - Macabeo, Parellada & Xarel·lo)	16

I.V.A. INCLUIDO

Nuestros platos están elaborados con ingredientes de gran calidad. A pesar de ello no podemos garantizar un entorno libre de alérgenos. Si tiene algún requerimiento especial por alergia o intolerancia, pida consejo a su camarera antes de hacer su pedido.