

COMPARTIMOS? WE SHARE? WIR TEILEN?

1. Patatas bravas	9,00 €
Bravas potatoes / Bravas-Kartoffeln	
2. Alitas de pollo al estilo casanova	15,00 €
Casanova style chicken wings / Hähnchenflügel nach Casanova-Art	
3. Gambas al ajillo	18,50 €
Garlic prawns / Garnelen in Knoblauchsoße	
4. Chipirones fritos	13,00 €
Fried squid Chipirones fritos (kleine gebratene Tintenfische)	
5. Croquetas Caseras. Mixtas de pollo y jamón. Con salsa de trufa.	15,00 €
6. Tabla de jamón ibérico y queso mahonés	14,50 €
Table of Iberian ham and Mahonese cheese Tisch mit iberischem Schinken und Mahonese-Käse	
7. Pulpo gallega	18,00 €
Galician octopus / Galicischer Oktopus	
7a. Pulpo mixto con gambas al ajillo	20,00 €
Mixed octopus with garlic prawns Gemischter Oktopus mit Knoblauchgarnelen	
7b. Boquerones	9,50 €
Anchovies / Sardellen	
7c. Albondigas con salsa de tomate	10,00 €
Meatballs with tomato sauce / Fleischbällchen mit Tomatensoße	
8. Mejillones marinera	15,50 €
Seafood mussels / Meeresfrüchte-Muscheln	
9. Gamba Fenix en Panko	18,00 €
Phoenix Prawn in Panko / Phoenix-Garnele in Panko	
10. Calamar nacional en tempura con salsa sweet chily	14,00 €
Spanish calamari tempura with sweet chili sauce Nationale Tintenfischringe in Tempura mit Sweet Chili-Soße	
11. Alcachofas crujientes con tejas de parmesano, rúcula (temporada)	16,00 €
Crunchy artichokes with Parmesan slices, rocket Knusprige Artischocken mit Parmesantaschen, Rucola	
12. Pan y Ali Oli y aceitunas	5,00 €
Bread and Ali Oli and olives Brot und Ali Oli und Oliven	



RINCÓN VEGANO / VEGAN CORNER VEGANE ECKE

14. Crujiente de berenjena con miel de caña	14,50 €
Crispy eggplant with cane honey Knusprige Auberginen mit Zuckerrohrhonig	
15. Pimiento de Padrón	14,50 €
Pepper / Pfeffer	
16. Ración de patatas	6,50 €
Potato serving / Kartoffelportion	
17. Parrillada de verduras	17,50 €
Grilled vegetables Gegrilltes Gemüse	
19. Espagueti pesto	16,50 €
Pesto spaghetti / Pesto-Spaghetti	



NUESTROS ARROCES

OUR RICE DISHES

UNSERE REISGERICHTE

20. Paella de marisco	21,00 €/p.p.
<i>Seafood paella</i> Paella mit Meeresfrüchten	
21. Paella ciega de marisco	19,50 €/p.p.
<i>Shell-free seafood paella</i> Paella mit geschälten Meeresfrüchten	
22. Paella negra	19,50 €/p.p.
<i>Black squid ink paella</i> Schwarze Paella	
23. Paella de Carne	15,00 €/p.p.
<i>Meat Paella</i> Fleisch-Paella	
24. Paella mixta	20,50 €/p.p.
<i>Mixed paella</i> Gemischte Paella	
25. Paella ciega mixta	19,50 €/p.p.
<i>Shell-free mixed paella</i> Paella mit geschälten Gemischte	
26. Paella de carne ciega	15,00 €/p.p.
<i>Blind meat paella</i> Paella mit blindem Fleisch	
27. Paella de pulpo	25,00 €/p.p.
<i>Octopus paella</i> Oktopus-Paella	
28. Paella ciega de chipirones y gambas	22,00 €/p.p.
<i>Blind paella with baby squid and prawns</i> Blind Paella mit Baby-Tintenfisch und Garnelen	
29. Paella de verduras	19,50 €/p.p.
<i>Vegetable paella</i> Gemüsepaella	



ARROCES CALDOSOS

SOFT RICE / WEICHER REIS

30. Arroz caldoso de marisco	18,00 €/p.p.
<i>Soupy seafood rice</i> Soupy seafood rice	
31. Arroz caldoso de marisco ciego	21,50 €/p.p.
<i>Soupy blind seafood rice</i> Suppenartiger blinder Meeresfrüchtereis	
32. Arroz caldoso de carne	18,00 €/p.p.
<i>Soupy rice with meat</i> Reissuppe mit Fleisch	



PESCADOS / FISH / FISCH

- 34. Salmón al horno con puré de patatas y espárragos 24,50 €**
Baked salmon with mashed potatoes and asparagus
 Gebackener Lachs mit Kartoffelpüree und Spargel
- 35. Calamar nacional braseado con sus verduras 23,00 €**
Grilled Spanish calamari with vegetables
 Nationale Tintenfische mit Schmor Gemüse
- 36. Gambón plancha salteadas con ajo y perejil. 28,00 €**
Grilled prawns sautéed with garlic and parsley
 Gegrillte Garnelen sautiert mit Knoblauch und Petersilie
- 38. Lubina al horno 19,50 €**
Baked sea bass
 Gebackener Wolfsbarsch

CARNE / MEAT FLEISCHGERICHTE

- 39. Entrecot argentino, patatas fritas y pimientos padrón 31,00 €**
Argentine entrecote, french fries and padrón peppers
 Argentinisches Entrecôte, Pommes frites und Padrón-Paprika
- 40. Solomillo de cerdo con patatas fritas y ensalada 22,00 €**
Pork tenderloin with French fries and salad
 Schweinefilet mit Pommes frites und Salat
- 41. Hamburguesa de la chef. Ternera angus 180g, beicon, queso mahonés y cebolla caramelizada 16,00 €**
Chef's burger. Angus beef 180g, bacon, mayonnaise cheese and caramelized onion
 Burger vom Chefkoch. Angus-Rind 180g, Speck, Mayonnaise-Käse und karamellisierte Zwiebeln
- 42. Cordon Bleu con patatas fritas y ensaladas 18,00 €**
Cordon Bleu with fries and salad
 Cordon Bleu mit Pommes frites und Salat
- 43. Escalope con patatas fritas 15,00 €**
Breaded cutlet with French fries
 Paniertes Schnitzel mit Pommes frites
- 44. Presa ibérica 180g. 28,50 €**
Iberian Presa 180g
 Iberisches Presa 180g
- 46. Salsa (setas, roquefort y pimienta) 6,50 €**
Sauce (mushrooms, roquefort and pepper)
 Soße (Pilze, Roquefort und Pfeffer)

ENSALADAS SALADS / SALATE

- 57. Ensalada Caprese con burrata y pesto 19,50 €**
Caprese salad with burrata and pesto
 Caprese-Salat mit Burrata und Pesto
- 58. Ensalada César Nova (pollo, bacon, costrones de pan y parmesano) 17,80 €**
Nova Caesar salad (chicken, bacon, croutons, parmesan and cheese)
 Nova Caesar-Salat (Hähnchen, Speck, Semmelbrösel und Parmesan)
- 60. Ensalada verde 16,50 €**
Green salad
 Grüner Salat
- 60a. Ensalada de salmón con aguacate 18,00 €**
Salmon and avocado salad
 Lachs-Avocado-Salat



PASTAS Y WOK

PASTA AND WOKS

PASTA- UND WOK-GERICHTE

- 47. Ravioli de gambas , queso crema y jengibre 18,00 €**
con salsa de mantequilla
Prawn ravioli, cream cheese and ginger threads with sage butter sauce
Ravioli mit Garnelen, Rahmkäse und Ingwerfädchen an Salbei-Butter-Soße
- 48. Espaguetis frutti di mare 18,00 €**
Sea frutti spaghetti
Meeresfrüchte-Frutti-Spaghetti
- 49. Wok de verduras / Vegetable wok / Gemüse-Wok 18,90 €**
- 50. Wok de gambas / Prawn wok / Garnelen-Wok 18,90 €**
- 51. Wok de pollo / Chicken wok / Hühnchen-Wok 18,90 €**
- 52. Wok mixto / Mixed wok / Gemischter Wok 18,90 €**
- 53a. Pasta pulpo / Octopus pasta / Oktopus-Nudeln 20,00 €**
- 53b. Ensalada de salmón / Salmon salad / Lachssalat. 16,00 €**
- 55. Espaguetis Boloñesa 15,50 €**
Spaghetti bolognese / Spaghetti Bolognese

POSTRES / DESSERTS / NACHTISCH

- 61. Coulant de chocolate 7,50 €**
Chocolate coulant
Schokoladenkuchen
- 62. Tarta Tatin con helado 7,50 €**
French-style apple tarte tatin with ice cream
Tarte Tatin mit Eis
- 63. Tarta de zanahoria. 7,50 €**
Carrot cake
Karottenkuchen
- 64. Tarta de Whisky 7,50 €**
- 66. Tarta de queso. 7,50 €**
Cheesecake
Käsekuchen
- 67. Copa helado Casanova 8,50 €**
A glass of Casanova ice cream
Eisbecher Casanova
- 68. Sorbete de limón 8,50 €**
Lemon sorbet
Zitronen-Sorbet
- 69. Sorbete con vodka o cava. 8,50 €**
- 70. Copa de fresas con nata. 9,50 €**



GIN

150. Beefeater.	9,00 €
151. Sigrans	9,00 €
152. Gordons	9,00 €
153. Xoriguer	9,00 €
154. Tanqueray	9,00 €
155. Tanqueray Ram pur	9,00 €
156. Tanqueray 10.	12,00 €
157. Bombay	9,00 €
158. Bombay Sapphire	9,50 €
159. Puerto de Indias	9,00 €
160. The London n°1	12,00 €
161. Hendricks	12,50 €
162. Bulldog.	12,50 €
163. Beefeater 24	12,00 €
164. Gin Mare	12,50 €
165. G´vine floraison	12,50 €
166. Brockmans	12,50 €
167. Martin Miller´s	10,50 €
168. Citadelle	11,50 €
169. Master´s	9,00 €
170. Mombasa.	9,50 €

RONES

171. Bacardi	9,00 €
172. Barcelo	9,00 €
173. Cazique	9,00 €
174. Brugal	9,00 €
175. Brugal extra viejo	10,50 €
176. Brugal 1888 oscuro	13,50 €
177. Havana club blanco 3 años	9,00 €
178. Havana club 7 años	10,00 €
179. Legendario.	9,00 €
180. Ron Zacapa 23	13,50 €
181. Diplomatic	12,50 €
182. Matusalen 15.	11,50 €
183. Santa Teresa	9,00 €
184. Pampero	9,00 €
185. Pampero especial	11,50 €
186. Captain Morgan Spice gold	9,00 €
187. Don papa Philippines	9,50 €

VODKAS

188. Smirnoff	9,00 €
189. Moskovskaya.	9,00 €
190. Absolut.	9,00 €
191. Absolut Mandrin	9,50 €
192. Absolut vanilia	9,50 €
193. Ciroc	12,50 €
194. Ciroc deach	12,50 €

WHISKIES

195. JB.	9,00 €
196. Cutty Sark	9,00 €
197. White Label	9,00 €
198. 100 pipers	9,00 €
199. Ballantines	9,00 €
200. Johnnie Walker Red	9,00 €
201. Johnnie Walker Black	12,50 €
202. Oban	14,50 €
203. Glenfiddich.	9,50 €
204. Jameson	9,50 €
205. Chivas Regal	12,00 €
206. Four Roses	9,50 €
207. Jim beam	9,50 €
208. Jack Daniel´s	11,50 €
209. Canadian Club	9,50 €
210. Southern comfort	9,50 €
211. Passport	9,50 €
212. Famous Grouse	9,50 €
213. Cardhu	12,50 €
214. J.B. 15 años	12,50 €
215. Haig Club	12,50 €
216. Jack Daniel´s single barrel	13,50 €
217. Bulleit Bourbon	12,50 €

COCKTELES

218. Mojito	10,00 €
219. Mojito de fresa.	10,00 €
220. Strawberry Daiquiri	10,00 €
221. Aperol Spritz.	10,00 €
222. Hugo	11,00 €
223. Long Island Iced Tea	11,00 €
224. Sex on the beach	9,50 €
225. Tequila Sunrise	9,50 €
226. Caipirinha	10,00 €
227. Margarita.	10,00 €
228. Bloody Mary	10,00 €
229. Expresso Martini	10,00 €
230. Piña Colada	10,00 €
231. Negroni	10,00 €

BEBIDAS CALIENTES

71. Café sólo	2,20 €
72. Café cortado	2,40 €
73. Café con leche	3,40 €
74. Café americano	3,20 €
75. Café bombón	3,60 €
76. Capuchino	3,60 €
77. Carajillo	3,90 €
78. Ice café	7,50 €
79. Latte machiatto	5,60 €
80. Irish Coffe	8,90 €
81. Te	3,20 €
82. Poleo menta.	3,20 €
83. Manzanilla	3,20 €
84. Rojo	3,20 €
85. Verde	3,20 €
86. Frutos del bosque.	3,20 €
87. Rooibos	3,20 €
88. English breakfast	3,20 €

APERITIVOS

105. Aperol Spritz	9,00 €
106. Hugo	9,50 €
107. Martini	9,50 €
108. Campari solo	6,00 €
109. Palo solo	6,00 €
110. Pernod solo	6,00 €
111. Ricard solo	6,00 €

REFRESCOS

138. Agua 0,5	3,00 €
139. Agua mineral gas	3,00 €
140. Zumo natural naranja	6,50 €
141. Coca cola	3,50 €
142. Fanta	3,50 €
143. Sprite	3,50 €
144. Nestea	3,50 €
145. Laccas	3,50 €
146. Aquarios	3,50 €
147. Zumos	3,20 €
148. Red Bull	3,90 €

BRANDY / COGNAC

89. Veterano	4,50 €
90. Magno	4,50 €
91. Soberano	4,50 €
92. Terry	4,50 €
93. 103.	4,50 €
94. Carlos III.	4,50 €
95. Carlos I	12,50 €
96. Suau 15 años	10,00 €
97. Remy Martin.	12,50 €
98. Cardenal Mendoza	12,50 €

LICORES

112. Hierbas secas/semi/dulces.	4,90 €
113. Anis.	4,90 €
114. Contreau	5,50 €
115. Licor 43	5,50 €
116. Bayleis	5,50 €
117. Franjelico.	5,50 €
118. Grapa	4,90 €
119. Pacharan	4,90 €
120. Amareto	5,50 €
121. Jägermeister	5,50 €
122. Ramazzotti	5,25 €
123. Avena	5,25 €
124. Tia Maria	5,50 €
125. Benedictine	5,50 €
126. Fernet Blanca	5,50 €

SANGRIAS

149. Sangria 1,5 L.	28,50 €
150. Copa sangría 0,5 L.	9,50 €
151. Sangria cava 1,5 L.	32,50 €
152. Copa sangría cava 0,5 L.	10,50 €
153. Tinto de verano	9,50 €

CAVAS CHAMPAGNE

99. Codorniu 1551 nature benjamín .	9,00 €
100. Blau de mar brut	25,50 €
101. Moët chandon brut imperial. .	85,00 €
102. Moët chandon ice imperial .	120,00 €
103. Gramona imperial	39,50 €
104. Copa Cava	4,50 €

CERVEZAS

127. Estrella Galicia	3,50 €
128. Estrella Damm	3,50 €
129. Mahou	3,50 €
130. Radler San Miguel	3,50 €
131. San Miguel 0.0.	3,50 €
132. WeissBier 0.5.	5,50 €
133. Coronitas.	4,00 €
134. Caña 0,5	5,00 €
135. Caña 0,3	3,20 €
136. Shandy 05	5,50 €
137. Shandy 0,3	3,50 €

Carta de Vinos



Vino Rosado

COPA 4,50 €

113	CASTILLO MONJARDÍN LÁGRIMA	22,50€
114	SES NINES ROSAT	26,50€
115	BICICLETAS Y PECES ROSADO	24,50€
116	MATEUS ROSÉ	22,50€



Vino Blanco

COPA 4,50 €

101	ALBARIÑO MARTÍN CODAX	28,50€
102	CAL Y CANTO BLANCO VERDEJO	22,50€
103	BICICLETAS Y PECES (Ecológico)	24,50€
104	BICICLETAS Y PECES VERDEJO	24,50€
105	SES NINES BLANC DE BLANCS	26,50€
106	BARÓN DE LEY SEMI-DULCE	24,50€
107	MAR DE FRADES	33,50€
108	TORRES VIÑA SOL	22,50€



Vino Tinto

COPA 4,50 €

117	COTO MAYOR CRIANZA	25,50€
118	RAMÓN BILBAO CRIANZA	27,00€
119	SES NINES	26,50€
120	FAÚSTINO RIVERO CRIANZA	22,50€
121	PAGO DE LOS CAPELLANES	47,50€



Espumosos

117	BLAU DE MAR BRUT	24,50€
118	IMPERIAL GRAMONA	36,50€
119	CODORNÍU 1551 BRUT NATURE (1/5)	8,50€
120	MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	75,50€
121	MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	115,00€