

Sugerencias

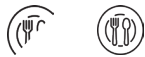
DE NUESTRO CHEF

Ostra de Cádiz	3,25 €/ud
Ortiguillas fritas a la romana	12,50 €
Gamba roja fresca a la plancha	32,30 €
Cigala fresca a la plancha	11,00 €/ud
Coca de hojaldre con escalivada y queso de cabra	13,95 €
Suprema de lubina a la plancha con refrito de ajo	19,50 €
Arroz meloso de nécoras	19,85 €/pp

**Disponibles fines de semana.*

Nuestra
CARTA





ENTRANTES FRÍOS

Anchoas del Cantábrico "OO" con gazpacho de tomate	10,25 €	15,40 €
Ostra gallega especial "Súper King" (ud)		3,95 €
Cañailas con su salsa	10,15 €	15,25 €
Jamón ibérico de bellota 'Joselito' cortado a mano	15,50 €	23,25 €
Foie a la sal con gelatina de manzana y tostaditas		16,25 €
Boquerones en vinagre hechos en casa	6,60 €	9,90 €

ENTRANTES CALIENTES

Tallarinas a la plancha	9,25 €	15,90 €
Navajas a la plancha	9,95 €	15,90 €
Caracoles a la llauna	8,75 €	14,95 €
Almejas a la plancha o a la marinera	10,70 €	16,10 €
Mejillones a la plancha o a la marinera	8,75 €	13,10 €
Cazuelita de espardeñas con almejas al ajillo		20,95 €
Pulpo a la gallega		17,90 €

NUESTRAS FRITURAS

El "Pescaíto frito"	7,60 €	11,20 €
Los chipirones a la andaluza	9,65 €	15,20 €
El calamar a la romana de siempre	7,80 €	11,70 €
Las croquetas de jamón ibérico de bellota 'Joselito' (6ud-8ud)	6,95 €	9,25 €
Las croquetas de arroz negro con all i oli (6ud-8ud)	7,15 €	11,20 €
Las croquetas de bogavante (6ud-8ud)	9,55 €	13,55 €

ENSALADAS

De espinacas, queso parmesano y crujiente de guanciale	13,75 €
De tomate raff, ventresca de atún y olivas de Aragón	14,75 €
De fruta de temporada con virutas de foie a la sal	15,25 €
Templada de bogavante, verduritas y vinagre de pistachos	19,80 €

PRUÉBANOS...

Tartar de atún y aguacate con sésamo y salsa de soja	15,75 €
Raviolos de ternera con crema de nueces	14,75 €
Canelón XL de rabo de buey al vino tinto con parmesano y tomate cassé	16,75 €
Verduras en tempura con salsa de soja	9,75 €
Huevos rotos con patata paja y virutas de foie a la sal	13,90 €
Rissoto de ceps y butifarra de Calaf	16,75 €
Pulpo a la brasa con cremoso de patata y aceite de pimentón	17,95 €

Pan de cristal tostado con tomate 2,25 €

Tarrina de salsa 1,75 €

Para agilizar el servicio los fines de semana y festivos, todos los arroces serán para un mínimo de 2 comensales.

Tenemos a su disposición dichas técnicas de alérgenos e intolerancias.

ARROCES DE LA CASA

PAELLAS Y FIDEUÁ

Paella "Can Moyas" <i>Sepia, calamar, almeja, cigala, gamba, mejillón, pimiento verde, alcachofa y nuestra picada especial.</i>	17,85 €
Paella Marinera <i>Sepia, calamar, gamba, cigala y mejillón.</i>	16,85 €
Paella perellada marinera <i>Sepia, calamar, rape y gamba.</i>	17,85 €
Paella perellada mixta <i>Sepia, calamar, rape, gamba, ternera y pollo.</i>	16,85 €
Paella mixta <i>Sepia, calamar, pollo, ternera, gamba, cigala y mejillón.</i>	17,85 €
Paella perellada mixta <i>Sepia, calamar, rape, gamba, ternera y pollo.</i>	19,85 €
Paella de cigalas y espardeñas	
Fideuá al estilo "Can Moyas" <i>Sepia, calamar, almeja, cigala, gamba, mejillón, pimiento verde y nuestra picada especial.</i>	17,85 €
Arroz negro <i>Sepietas y gambas.</i>	16,85 €

* Precios de los arroces de la casa por persona.

ARROCES MELOSOS Y CALDOSOS

Meloso de espardeñas y butifarra de Calaf	19,85 €
Meloso de alcachofas, sepietas y navajas	19,85 €
Caldoso al estilo marinero <i>Sepia, cigala y mejillón.</i>	18,95 €
Caldoso con bogavante <i>Sepia y bogavante.</i>	25,90 €

* Precios de los arroces melosos y caldosos por persona.

PESCADOS

Lubina a la sal con sus verduritas (mínimo 2 personas)	19,75 € p/p
Tataki de atún rojo, cebolla confitada y salsa de soja	18,75 €
Rape con salteado de alubias de Santa Pau y butifarra de perol	22,75 €
Rodaballo a la plancha con salteado de gambas y chipirones	21,90 €
Rolls de lenguado con trigueros y salsa de naranja	22,90 €
Bacalao al ajillo con gambas y patata a la inglesa	18,95 €
Bacalao con cremoso de mango	18,95 €

CARNES

Nuestras carnes a la brasa se sirven con patata caliu y pimiento del piquillo.

Solomillo de ternera a la brasa con ceps pinocho salteados y virutas de foie	22,35 €
Butifarra de Calaf salteada con gambas y salsa teriyaki	16,75 €
Entrecote de rubia gallega madurada (500grs o 1kg) a la piedra	23,95 € - 39,95 €
Costillas y michanas de cabrito a la brasa	16,85 €
Lomo alto de nebraska a la brasa	25,75 €

Carta de
POSTRES



NUESTROS POSTRES

<i>Milhojas relleno de crema y fresas</i>	6,20 €
<i>Coulant de chocolate con sorbete de mango</i>	6,20 €
<i>Tarta tatin de pera con helado de toffee</i>	6,20 €
<i>Nuestro pastel de queso con sorbete de fresa</i>	6,20 €
<i>Sopa de frutos rojos con helado de yogur</i>	6,20 €
<i>Pan con chocolate, caviar de aceite y sal</i>	6,20 €
<i>Queso de 'Peñafiel' con mermelada de arándanos</i>	6,20 €
<i>Trufas de chocolate</i>	5,80 €
<i>Red Velvet</i>	6,20 €
<i>Sorbetes y bolas de helado al gusto</i>	5,40 €
<i>Valenciano (zumo de naranja con helado de vainilla)</i>	5,40 €
<i>Café Irlandés</i>	5,80 €

Nuestros
MIENÚS



MENÚ DEL ARROZ

Mediodías excepto festivos y fines de semana

Mínimo 2 personas

Pica-pica del día

4 platos distintos para compartir

Arroz

Arroz al gusto

(suplemento de 5€ p/p arroz con bogavante)

Pan tostado con tomate

Postre de día

Bebida

2 copas de vino

o refresco

o cerveza

Agua mineral

Café o infusión

32,00€

IVA INC P/P

MENÚ SEMANAL

*Mediodías de lunes a viernes durante
los meses de otoño e invierno, consultar con nuestro personal.*

Primeros a elegir

Ensalada de melocotón y langostinos
Gyoza de gamba y verduras con salsa teriyaki
Rigatoni a la rabiata con parmesano
Sopa de pescadores con arroz
Tortilla abierta de torrezno de Soria y setas

Segundos a elegir

Arroz del día
Magret de pato con higos confitados
Lagarto ibérico con chimichurri
Merluza con habitas y caldo de jamón
Tataki de salmón con cremoso de mango

Postre

Pan de cristal tostado con tomate

Bebida y café/infusión

17,95€
IVA INC P/P

Carta de
VINOS



VINO BLANCO

CATALUÑA

Xènius	D.O Penedès	12,75€
<i>Xarel-lo, Macabeo y Parellada</i>		
Terra Terrae (eco, vegan)		16,35€
<i>Chardonnay, Xarel-lo y Muscat</i>		
Petit Caus (eco)		17,45€
<i>Macabeo, Xarel-lo y Chardonnay</i>		
Ermmita d'Espiells (eco)		17,35€
<i>Xarel-lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay</i>		
Gessamí		19,10€
<i>Muscat, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer</i>		
Avgvstvs (eco)		28,50€
<i>Chardonnay</i>		
Mustillant (eco)		15,85€
<i>Parellada y Macabeo</i>		
Viña Esmeralda (vegan)	D.O Catalunya	17,17€
<i>Moscatel de Alejandria y Gewürztraminer</i>		
Blanc Pescador	D.O Empordà	13,75€
<i>Macabeo, Xarel-lo y Parellada</i>		

CASTILLA Y LEÓN

Lagartijo	D.O Rueda	13,50€
<i>Verdejo</i>		
Nieva (premio baco de oro)		15,90€
<i>Verdejo</i>		
Marqués de Riscal		19,10€
<i>Sauvignon Blanc</i>		
Perro Verde		18,45€
<i>Verdejo</i>		
José Pariente		18,00€
<i>Verdejo</i>		

GALICIA

Terra de Asorei	D.O Rías Baixas	17,45€
<i>Albariño</i>		
Chan de Rosas (cuvée especial)		19,45€
<i>Albariño</i>		
Pazo Torrado		16,35€
<i>Albariño</i>		
Mar de Frades		21,25€
<i>Albariño</i>		
Terras Gauda		22,10€
<i>Albariño</i>		
Carta Marina		17,10€
<i>Albariño</i>		
O Luar do Sil joven	D.O Valdeorras	18,45€
<i>Godello</i>		

ARAGÓN

Estate Chardonnay	D.O Somontano	17,85€
<i>Chardonnay</i>		
Viñas del Vero		19,35€
<i>Gewürztraminer</i>		
IVA Incluido		

VINO TINTO

CATALUÑA

Xènius	D.O Penedès	12,75€
<i>Merlot y Tempranillo</i>		
Terra Terrae (eco, vegan)		15,85€
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah</i>		
Petit Caus (eco)		17,45€
<i>Merlot, Syrah, Cabernet Franc y tempranillo</i>		
Ales Negres	D.O Empordà	17,70€
<i>Garnacha Negra</i>		
Templer Selecció	D.O Montsant	17,35€
<i>Garnacha y Cariñena</i>		
Dido (eco)		23,00€
<i>Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah</i>		
Mysti Syrah		17,55€
<i>Syrah</i>		
Acústic		21,00€
<i>Garnacha y Cariñena</i>		
Abadia Mediterrània	D.O Priorat	21,55€
<i>Garnacha y Cariñena</i>		
Les Terrasses		37,10€
<i>Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah, Cariñena</i>		

LA RIOJA

Ramón Bilbao Crianza	D.O Rioja	18,50€
<i>Tempranillo</i>		
Ramón Bilbao Viñedos de Altura		21,95€
<i>Tempranillo y Garnacha</i>		
Gómez de Segura Vend. Selec.		14,10€
<i>Tempranillo</i>		
Gómez de Segura Crianza		15,75€
<i>Tempranillo</i>		
Marqués de Tomares Crianza		19,95€
<i>Tempranillo y Graciano</i>		
Hado		20,45€
<i>Tempranillo</i>		
Muga Crianza		23,75€
<i>Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo</i>		
Muga Reserva		33,50€
<i>Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo</i>		
Campillo Crianza		19,55€
<i>Tempranillo</i>		
Remelluri		26,55€
<i>Tempranillo, Garnacha y Graciano</i>		
Viña Ardanza		30,50€
<i>Tempranillo y Garnacha</i>		
Luis Cañas Crianza		20,50€
<i>Tempranillo y Garnacha</i>		
Luis Cañas Reserva		26,95€
<i>Tempranillo y Graciano</i>		
Gran Reserva 904		49,35€
<i>Tempranillo y Graciano</i>		

ARAGÓN

Estate Crianza	D.O Somontano	17,35€
<i>Tempranillo y Cabernet Sauvignon</i>		
Estate Cabernet Merlot		17,00€
<i>Cabernet Sauvignon y Merlot</i>		

VINO TINTO

CASTILLA Y LEÓN

Díaz Bayo 8	D.O Ribera del Duero	16,95€
<i>Tempranillo</i>		
Díaz Bayo 15		19,95€
<i>Tempranillo</i>		
Miros de Ribera Crianza		23,75€
<i>Tempranillo</i>		
Pago de los Capellanes Roble		20,10€
<i>Tempranillo</i>		
Pago de los Capellanes Crianza		27,55€
<i>Tempranillo</i>		
El Nogal		45,60€
<i>Tempranillo</i>		
Hacienda monasterio (eco)		40,15€
<i>Tempranillo, Cabernet Merlot y Malbec</i>		
Arzuaga Crianza		27,70€
<i>Tempranillo</i>		
Pesquera Crianza		26,85€
<i>Tempranillo</i>		
Matarromera Crianza		26,35€
<i>Tempranillo</i>		
Trus Crianza		18,75€
<i>Tempranillo</i>		
Mauro		34,35€
<i>Tempranillo</i>		
Dominio de Tares Cepas Viejas		21,55€
<i>Mencía</i>		
Pétalos		22,90€
<i>Mencía</i>		

VINO ROSADO

CATALUÑA

Xènius	D.O Penedès	12,75€
<i>Tempranillo</i>		
Petit Claus (eco)		17,45€
<i>Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc</i>		
Carmí (eco, vegan)		18,75€
<i>Garnacha y Sumoll</i>		
Mustillant (eco)		15,85€
<i>Syrah y Merlot</i>		

VINOS A COPAS

Lagartijo	D.O Rueda	3,15€
<i>Verdejo</i>		
Carta Marina	D.O Rías Baixas	3,40€
<i>Albariño</i>		
Xènius Rosado	D.O Penedès	2,60€
<i>Tempranillo</i>		
Gómez de Segura Vend. Selec.	D.O Rioja	3,15€
<i>Tempranillo</i>		
Nivarius		3,75€
<i>Tempranillo blanco y Malvasía</i>		
Xènius Brut Selección	D.O Cava	2,80€
<i>Xarel-lo, Macabeo y Parellada</i>		

MEDIAS BOTELLAS

Gessamí	D.O Penedès	14,60€
<i>Muscat, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer</i>		
Viña Sol (vegan)	D.O Cataluña	12,35€
<i>Parellada y Garnacha Blanca</i>		
De Casta Rosado (vegan)		12,10€
<i>Cariñena y Garnacha</i>		
Aguren Ugarte Crianza	D.O Rioja	13,60€
<i>Tempranillo y Garnacha</i>		
Luis Cañas Crianza		16,00€
<i>Tempranillo y Garnacha</i>		
Juvé & Camps Brut	D.O Cava	16,35€
<i>Xarel-lo, Macabeo y Parellada</i>		

CAVAS

Xènius Brut Selección		14,65€
<i>Xarel-lo, Macabeo y Parellada</i>		
Terra Terrae (eco)		18,15€
<i>Xarel-lo, Macabeo y Parellada</i>		
Juvé & Camps Reserva de la Familia		24,35€
<i>Xarel-lo, Macabeo y Parellada</i>		
Llopart Brut Nature (eco, vegan)		22,45€
<i>Xarel-lo, Macabeo y Parellada</i>		
Perles Roses		26,50€
<i>Pinot Noir</i>		
Recaredo Brut Nature (eco, biodynamic)		26,20€
<i>Xarel-lo, Macabeo y Parellada</i>		
Torelló Brut Nature		24,10€
<i>Xarel-lo, Macabeo y Parellada</i>		
Gramona Imperial		25,50€
<i>Xarel-lo, Macabeo y Parellada</i>		
Gramona III lustros		32,10€
<i>Xarel-lo y Macabeo</i>		

CAVAS

Möet & Chandon Brut Imperial		47,70€
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i>		
Ruinart Rosé		55,95€
<i>Chardonnay y Pinot Noir</i>		
Dom Pérignon		175,00€
<i>Pinot Noir y Chardonnay</i>		
Veuve Clicquot Brut		54,75€
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i>		


SANGRIA

Sangria de vino		15,80€
Sangria de cava		19,90€

IVA Incluido

Gracias

por apoyar al negocio local

 @canmoyas  Can Moyas
936 361 281 · info@canmoyas.es

