

# Sugerencias

## DE NUESTRO CHEF

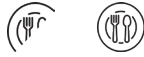
---

|  |         |
|--|---------|
| Ostra de Cádiz (ud)  | 3,25 €  |
| Gamba roja fresca a la plancha                                       | 32,30 € |
| Cigala a la plancha (ud)   | 11,00 € |
| Pescado del día a la brasa con refrito tradicional                   | SM      |
| Pierna o espalda de cabrito asada al horno con patatitas             | 22,90 € |
| Lingote de cochinillo sin trabajo, cremoso de patata y jugo de carne | 21,50 € |
| Torrija quemada con azúcar moreno y helado de vainilla               | 6,20 €  |

*\*Sugerencias disponibles:  
Viernes, sábado y domingo:  
mediodía y noche*

*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 "Pescáito 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 € |
| Las Bravísimas de Can Moyas                                    |        | 6,90 €  |

## 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"<br><i>Sepia, calamar, almeja, cigala, gamba, mejillón, pimiento verde, alcachofa y nuestra picada especial.</i> | 17,85 € |
| Paella Marinera<br><i>Sepia, calamar, gamba, cigala y mejillón.</i>  | 16,85 € |
| Paella perellada marinera<br><i>Sepia, calamar, rape y gamba.</i>  | 17,85 € |
| Paella mixta<br><i>Sepia, calamar, pollo, ternera, gamba, cigala y mejillón.</i>   | 16,85 € |
| Paella perellada mixta<br><i>Sepia, calamar, rape, gamba, ternera y pollo.</i>   | 17,85 € |
| Paella de cigalas y espardeñas   | 19,85 € |
| Fideuá al estilo "Can Moyas"<br><i>Sepia, calamar, almeja, cigala, gamba, mejillón, pimiento verde y nuestra picada especial.</i>  | 17,85 € |
| Arroz negro<br><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<br><i>Sepia, cigala y mejillón.</i> | 18,95 € |
| Caldoso con bogavante<br><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 palmitos, cangrejo y aguacate  
Tallarines de tinta con crema de pesto verde  
Gyozas de gamba y verdura con salsa de soja  
Escudella barreixada con fideos  
Brócoli con bechamel de jamón y trufa

## Segundos a elegir

Arroz del día  
Picaña de ternera a la brasa con patata caliu  
Gallo a la naranja  
Lomo de atún a la brasa con piquillos  
Confit de pato con higos confitados

Postre o café

Pan de cristal tostado con tomate

## Bebida

Copa de vino, agua o caña de cerveza

**17,50€**  
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

