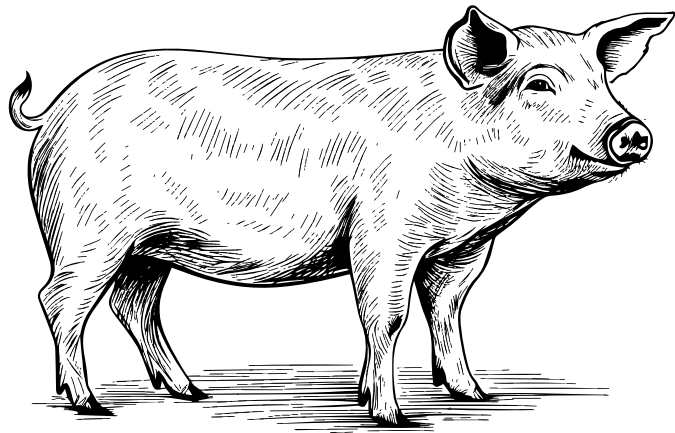


para**abrir**boca

- Paleta ibérica 100% bellota Gabriel Castaño
- Lomito ibérico 100% bellota Gabriel Castaño
- Cecina de vaca de León
- Tabla de quesos Idiazábal
- Anchoas del Cantábrico en salazón



nuestros**clásicos**

- Bocaditos del sur
- Foie mi cuit hecho en casa
- Ensalada de tomate con ventresca de atún
- Pescado marinado del día con foie y jengibre
- Carpaccio de vaca madurada

delahuerta

- Puerros a la parrilla con romescu
- Berenjenas a la parrilla con ajo negro
- Champiñones naturales a la parrilla con huevo a baja temperatura

imprescindibles...

- Croquetas de jamón ibérico 100% bellota Gabriel Castaño

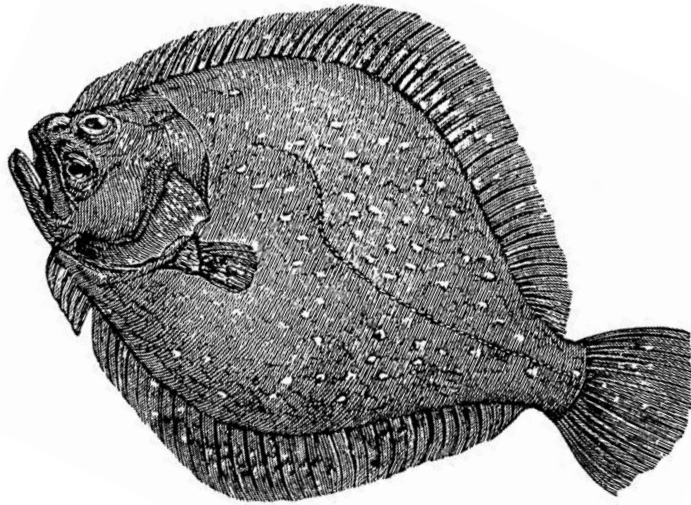


delmar

- Almejas de carril
- Arroz con almejas
- Pulpo a la parrilla
- Calamar a la parrilla con patata rota

pescados

- Taco de bacalao con almejas
- Kokotxas de merluza de anzuelo (parrilla o pil-pil)
- Atún rojo a la parrilla (en temporada)
- Taco de rodaballo a la parrilla

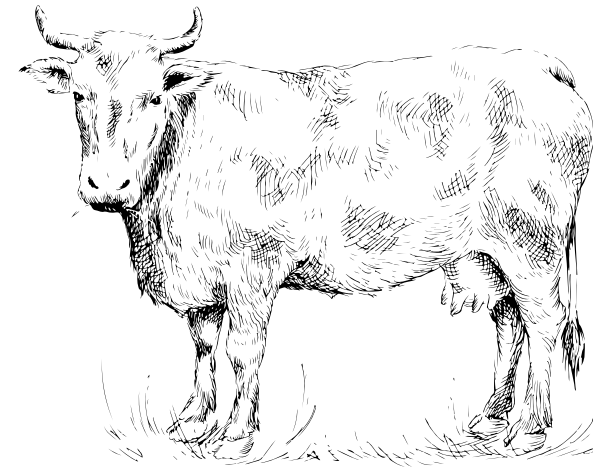


parachuparse los dedos

- Gambas a la parrilla
- Langostinos de Sanlúcar
- Carabineros extras
- Cigalas tronco

alcorte

- Txuleta de vaca europea Premium
- Txuleta de vaca nacional Premium
- Txuleta de vaca andaluza Premium
 - Solomillo de vaca Premium



para acompañar...

- Ensalada verde con cebolleta
- Patatas fritas de Sanlúcar
- Patata rota con aceite
- Pimientos del piquillo asados

máscarne

- Trilogía de cerdo ibérico 100% bellota Gabriel Castaño (500gr. aprox. presa, secreto, solomillo y pluma)
 - Cochinillo asado tradicional con crema de patatas
- Paletilla de cordero del Bierzo con patata asada (600gr. aprox.)

postreshechosencasa

*Descubre nuestra
carta de vinos
especiales para
la sobremesa*



- Hojaldre de manzana asada con helado
- Tarta de queso horneada con helado
- Torrija caramelizada con helado
- Souflé de chocolate
- Sorbete de limón
- Tabla de quesos con mermelada y nueces





bienvenida

Cañalerna es origen. Es una zona de Montilla donde nuestra familia tenía olivos y viñas. Cañalerna es un homenaje a nuestros abuelos paternos.

En nuestro restaurante buscamos permanentemente el origen en el mar, en la tierra o en el aire. El fuego es el método de nuestro cocinero, Rafa Raya, y su recorrido.