

Casanis

BISTROT

SINCE 2003



*Food
Menu*

Apéritifs 16

Negroni

Gin Bombay Sapphire, Martini Rubino Riserva Speciale,
Martini Bitter de frambuesa

*Bombay Sapphire gin, Martini Rubino Riserva Speciale,
raspberry Martini Bitter*

Americano

Martini Bitter de frambuesas, Martini Fiero de cítricos, soda de hibiscus
Raspberry Martini Bitter, citrus Martini Fiero, hibiscus soda

Spritz de la Maison

Americano Cocci, Rosolio di Bergamotto, cava, soda & bitters de melocotón
Americano Cocci, Rosolio di Bergamotto, cava, soda & peach bitters

Cynar Julep

Cynar, Gin Mare, pomelo, lima, jengibre, menta & soda de pomelo rosado
Cynar, Gin Mare, grapefruit, lime, ginger, mint & pink grapefruit soda

Mocktails 13

Florale Spritz

Martini Floreale de flor de manzanilla & tónica mediterránea

Martini Floreale infused with chamomile & mediterranean tonic

Vibrante Spritz

Martini Vibrante de bergamota & soda de pomelo

Martini Vibrante infused with bergamot & grapefruit soda

Seedlip Mule

Ginebra Seedlip Spice 94, jengibre, lima - limón, ginger beer

Seedlip Spice 94 gin, ginger, lemon - lime, ginger beer


Le plus simple du meilleur

 **Casanis Classics since 2003**



Fraicheur

Ostras 6 uds. Oysters 6 u.	38	Carpaccio de berenjenas Aubergine carpaccio	20
Caviar Kristal 30 g/50 g Kristal Caviar 30 g/50 g	90/120	Vitello tonnato Vitello tonnato	22
Salmón fumé Smoked salmon	22	 Tartar de atún Tuna tartare	24
 Foie gras Foie gras	24	Carpaccio de solomillo Beef carpaccio	24

Salades

Ensalada César con bacon Caesar salad with bacon	18	Tomate del huerto Tomato from our garden	16
Burrata Burrata	19	Ensalada verde Green salad	14
 Judías de Kenia Kenyan green beans	17	Ensalada de queso de cabra Goat cheese salad	19

Entrées chaleurs

 Nems vietnamitas, 5 uds. Vietnamese spring rolls, 5 u.	20	Gambas cajún Cajun shrimps	22
Croquetas de gambas y cigala 4 uds. Prawn & scampi croquettes, 4 u.	20	 Sopa de pescado de roca Rock fish soup	18
Caracoles de Borgoña, 6 uds. Bourgogne snails, 6 u.	15	Kofta de cordero Lamb kofta	22

IVA 10% Incluido. Pan y Mantequilla 3.50€ / 10% VAT included. Bread & Butter 3.50€
Todos los precios son en € / All prices are in €

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente (RD 1021/2022), este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo (o los que por su proceso de laboración no han recibido un calentamiento superior a 60 °C en el centro del producto), se han congelado a -20 °C durante al menos 24 horas en prevención del parásito Anisakis.

Este establecimiento tiene a disposición del consumidor información sobre los ingredientes alérgenos de sus productos elaborados, de acuerdo al Reglamento UE 1169/2011.

Le Plat Principal

✿ Atún rojo a la parrilla Grilled bluefin tuna	34	Coquelet asado Coquelet au four	31
Lenguado Meunière Sole Meunière	37	Entrecote al grill Grilled entrecôte	35
Chuletas de cordero Lamb chops	32	Hamburguesa del chef Chef's burger	30
✿ Solomillo Wellington Beef Wellington	38	✿ Tartar de ternera Beef tartar	33



*Please,
ask for our daily season specials.
Thank you.*



Garnitures

Patatas fritas French fries		Espinacas a la crema Spinachs	8
Puré de patatas Mashed potatoes		Judías verdes Green beans	8
Ratatouille Ratatouille		Espárragos Mashed potatoes	8

Sauces 3,50

Bearnesa Béarnaise	Pimienta negra Black pepper	Chimichurri Chimichurri
-----------------------	--------------------------------	----------------------------

Ask for our desserts blackboard



Le meilleur du plus simple

Cocktails 16

Pornstar Martini

Vodka Grey Goose de vainilla, Passoa, lima, fruta de la pasión, cava
Vanilla Grey Goose vodka, Passoa, lime, passion fruit, cava

French 75

Gin Roku, Chartreuse amarillo, flor de sáuco, lima & champagne Ruinart Brut
Roku gin, yellow Chartreuse, elderflower, lime & champagne Ruinart Brut

Brandy Fizz

Brandy Torres 10, Pedro Ximénez, lima, mermelada de mango - melocotón - jengibre, soda
Brandy Torres 10, Pedro Ximénez, lime, mango - peach - ginger jam, soda

Zombie

Ron Brugal 1888 especiado, Cointreau, lima, pomelo, fruta de la pasión, falerno & canela
Spiced rum Brugal 1888, Cointreau, lime, grapefruit, passion fruit, falernum & cinnamon

Paloma

Tequila Patrón Silver, lima, chocolate blanco, soda de pomelo rosado
Patrón Silver tequila, lime, white chocolate, pink grapefruit soda

Mandarinouska

Vodka Grey Goose macerado con mandarinas y vainilla, lima, falerno, mandarina, bitters Burlesque
Grey Goose vodka macerated with tangerines & vanilla, lime, falernum, tangerine, Burlesque bitters

Japanese Mule

Gin Roku, yuzu, menta, ginger beer
Roku gin, yuzu, mint, ginger beer

Mediterranean Sour

Pisco, albahaca, fruta de la pasión, flor de sáuco
Pisco, basil, passion fruit, elderflower

After Dinner Sugestions 16

Espresso Martini

Ron Brugal 1888, Amaretto, licor de café, nueces de Macadamia, espresso Lavazza
Brugal 1888 rum, Amaretto, coffee liqueur, Macadamia nuts, Lavazza espresso

Snickers Old Fashioned

Maker's Mark bourbon al chocolate, Luxardo Maraschino, bitters de naranja
Maker's Mark bourbon with chocolate, Luxardo Maraschino, orange bitters

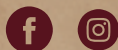


*Amour de desir,
desir d'amour.*

Casanis

BISTROT

FOLLOW US



@casanisbistrot

www.casanisbistrot.com