



*Can Toni
des puig*

180

ENTRANTS

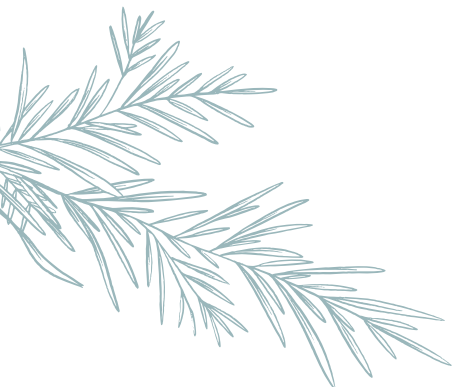
STARTERS

	1/2	1
Sípia amb sofrit ●●●●● Cuttlefish with spring onion sauce	5,00 €	10,00 €
Frit de temporada Typical majorcan frit	5,00 €	10,00 €
Croquetes (de bolets, pollastre i espinacs) Croquettes (boletus, chicken, spinach) ●●●●	4,50 €	8,00 €
Calamar a la romana ●●●●● Fried calamari	5,00 €	10,00 €

AMANIDES ●●●

SALADS

Amanida amb algues de mar i salmó fumat ●● Smoked salmon salad with seaweed and dill sauce	11,00 €
Amanida amb formatge de cabra i dàtils i vinagreta de mostassa ●● Goat-cheese salad with dates and honey-mustard sauce	11,00 €
Amanida mixta ● Tuna Salad	8,00 €



CARN

MEAT



Magret d'annec amb confitura de fruits vermells i reducció de Rom Amazona ● 19,00 €

Cabrit al forn ● 18,00 €
Oven-baked goat

Cordon bleu amb salsa de foie-gras ●●● 12,00 €
Cordon bleu with majorcan pork pàte sauce

Llom de vedella a la planxa 22,00 €
Grilled sirloin steak

Llom de vedella amb salsa Roquefort o de pebre 22,00 €
Grilled sirloin steak with Roquefort sauce or pepper sauce ●●●

Anou de vedella amb reducció de Palo ● 12,00 €
Veal steak with local liquor reduction

PEIX

FISH

Llom de salmó amb salsa de curry de mango ●●● 16,00 €
Salmon loin with mango curry sauce

Rollet de lenguado i salmó fumat a la mostassa a l'antiga ●●●●● 15,00 €
Sole roll with smoked salmon and ancient mustard sauce

Bacallà amb pebres i ceba fregida ●●● 18,00 €
Cod with fried red bell pepper and fried onion

Sípia a la planxa 14,00 €
Grilled cuttlefish

AL·LÈRGENS · ALLERGENS

● GLUTEN

● CRUSTACIS
CRUSTACEANS

● OU
EGG

● PEIX
FISH

● CACAUETS
PEANUTS

● SOJA
SOYA

● LACTIS
DAIRY

● FRUITS DE CLOVELLA
SHELL FRUITS

● API
CELERY

● MOSTASSA
MUSTARD

● SÈSAM
SESAME

● DIÒXID DE SOFRE I SULFITS
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

● ALTRAMUCES
LUPINS

● MOL·LUSCOS
MOLLUSKS

PA AMB OLI ●●

Rustic bread with olive oil and tomato

Pa amb oli complet (cuixot dolç, cuixot salat, camaiot, formatge, anxoves, tonyina) ●● 9,00 €

Complete pa amb oli (ham, serrano ham, camaiot, cheese, anchovies, tuna)

Pa amb oli simple – 1 ingredient 7,00 €

Simple pa amb oli – 1 ingredient

Pa amb oli mixte – 2 ingredients 8,00 €

Mixed pa amb oli – 2 ingredients

Pa amb sobrassada, formatge de cabra i mel ● 10,00 €

Rustic bread with sobrassada, goat-cheese and honey

Pa amb oli de floquet 8,00 €

Pa amb oli with beef

Pa amb oli de sípia ● 8,00 €

Pa amb oli with cuttlefish



AL·LÈRGENS · ALLERGENS



GLUTEN



CACAUETS
PEANUTS



API
CELERY



TRAMUSSOS
LUPINS



CRUSTACIS
CRUSTACEANS



SOJA
SOYA



MOSTASSA
MUSTARD



MOL·LUSCOS
MOLLUSKS



OU
EGG



LACTIS
DAIRY



SÈSAM
SESAME



PEIX
FISH



FRUITS DE CLOVELLA
SHELL FRUITS



DIÒXID DE SOFRE I SULFITS
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

VINS

WINES



VI NEGRE · RED WINE

Vinya Taujana (DO Binissalem)	17,00 €	3,00 €
Ses Nines (DO Binissalem)	26,00 €	
Bocchoris (DO Binissalem)	28,00 €	
Lluor (DO Binissalem)	26,00 €	
Erial (DO Ribera del Duero)	26,00 €	6,00 €
Beronia crianza (DO Rioja)	19,00 €	5,00 €

VI BLANC · WHITE WINE

Vinya Taujana (DO Binissalem)	17,00 €	3,00 €
Ses Nines (DO Binissalem)	26,00 €	
Rula albariño (DO Rias Baixes)	18,00 €	3,50 €
Martin Codax albariño (DO Rias Baixes)	22,00 €	
Yllera (DO Rueda-Verdejo)	13,00 €	3,00 €

VI ROSAT · ROSÉ WINE

Rose&Clear (DO Panedés)	15,00 €	
Sincronia (DO Pla i Llevant)	20,00 €	

CAVA

Lacrima Baccus Brut Nature Reserva	17,00 €	4,00 €
L'arboç Brut	20,00 €	
Montesquius Brut Nature Reserva	22,00 €	



CAFÈ I TE

COFFEE AND TEA

Cafè · Coffee 1,10 €

Cafè amb gel · Iced coffee 1,20 €

Tallat 1,20 €
Espresso coffee with a dash of milk

Cafè amb llet · White coffee 1,30 €

Cafè rebentat 1,70 €
Espresso coffee with brandy or liqueur

Te · Tea 1,30 €

Te especial · Special Tea 1,70 €

AIGUA

WATER

Aigua 500 ml · Water 500 ml 1,00 €

Aigua 1.5 l · Water 1.5 l 1,50 €

San Narciso 1,70 €

Perrier 500ml 2,20 €

REFRESCS

SOFT DRINKS

Coca-Cola 350ml 1,90 €

Coca-Cola 240ml 1,60 €

Aquarius 300ml 1,90 €

Nestea 300ml 1,90 €

7up 200ml 1,60 €

Kas Taronja 200ml · Orange 1,60 €

Kas Llimona 200ml · Lemon 1,60 €

Trinaranjus 280ml 1,90 €

Bitter Kas 2,20€

Suc · Juice 1,90 €

Laccas · Chocolate shake 2,20 €

Llaunes · Cans 1,90 €

LICORS I APERITIUS

LIQUORS

Herbes	1,90 €
Cassalla	2,20 €
Anís	2,00 €
Baileys	2,40 €
Martini	2,20 €
Pastis	2,70 €
Patxarán	2,30 €
Palo	2,40 €
Fino	1,60 €

COMBINATS

COCKTAILS

Combinat	5,00 €
Combinat especial	8,50 €

BEGUDES ESPIRITUOSSES

SPIRIT DRINKS

BRANDY

Veterano	1,90 €
Soberano	1,90 €
Terry	1,90 €
Magno	2,10 €
Suau	3,50 €
Torres 10	3,50 €
Palma 10	3,50 €
Juan d'Austria	3,50 €

ROM

Barceló	2,00 €
Brugal	2,00 €
Bacardí	2,00 €
Amazona	2,20 €

VODKA

Smirnoff	2,10 €
Absolut	3,50 €

WHISKY

JB	2,70 €
Ballantines	2,70 €
Cutty Sark	2,70 €
The Famous Grouse	2,70 €
Jack Daniel's	4,00 €
Cardhu	5,50 €

GINEBRA

Beefeater	2,70 €
Beefeater 24	4,70 €
Brockmans	4,70 €
Xoriguer	2,70 €
Seagram's	2,70 €
Bombay	2,70 €
Bombay Sapphire	4,70 €
Nordés	4,70 €
Ampersand	4,70 €
Tankeray	2,70 €
Puerto de Indias	4,70 €





C/ de Palma, 180
Montuïri
Tel. 971 14 40 62

 @cantonidespuig_180