



Kanaiia
CENTRO

Bienvenido a
Kanaiia
Welcome to
Kanaiia

Horario
Abierto todos los días
de

de 13h. a 16h y de
18.30h a 22.30h.

Open daily F-U

00.30pm until
03.30pm. and
06.45pm until
10.45pm

Lunes cerrado
Monday closed

Reservar por Email:
<https://kanaiia.com>

Reservation Online:
<https://kanaiia.com>

IVA Incluido
VAT included
Menú Mediodía
Kanaiia 13 a l 18
septiembre

Pan con Salsa.

Bread with Sauce. Pain
avec sauce. Brood met
saus. Brot mit Soße.

Escarola, Manzana caramelizada, Panceta crujiente y Vinagreta de Sidra.

Escarole, apple, bacon and cider vinaigrette. - Frisée, pomme, bacon et vinaigrette cidre.
Escarole, appel, spek en cider vinaigrette. - Escarole, Apfel, Speck und Cidre-Vinaigrette.

- o -

Croquetas Kanaiia de pollo y champiñones con mayonesa de trufa.

Chicken croquettes with truffle sauce. - Croquettes de poulet avec mayonnaise de truffe.

Kipkroketten met truffelmayonaise. - Hühnerkroketten mit Trüffelmayonaise.

- o -

Mejillones Thai con verduras, coco, curry, jengibre y cilantro.

Thai mussels with curry and coriander. - Moules thaïlandaises avec curry et coriandre.
Thaise mosselen met kerrier en koriander. - Thailändische Muscheln mit Curry Koriander.

- o -

Provolone al horno con pisto de tomate cherry y albahaca.

Provolone with tomato and basil ratatouille. - Provolone avec tomates et basilic.
Provolone met cherrytomaat en basilicum. - Provolone mit Kirschtomate und Basilikum.

Lomo de Merluza al vino con ajo y toque de nata.

Hake loin with white wine and garlic sauce. - Filet de merlu au vin avec de l'ail.
Heek fillet in witte wijn en knoflook saus.- Seehechtlende mit Wein und Knoblauch Soße.

- o -

Risotto de setas, tartufo y vitello.

Mushroom, tartufo and vitello risotto - Risotto aux champignons, tartufo et vitello .
Risotto met paddenstoelen, tartufo en vitello . - Pilz-, Tartufo- und Vitello-Risotto .

- o -

Kanaiia Special Beef Burger.

Kanaiia Special Beef Burger.

- o -

Escalopina Milanese de Solomillo de cerdo con tomate confitado.

Milanese escalopina of pork tenderloin. - Escalope milanaise de filet de porc.
Milanese escalopina van varkenshaas. - Mailänder Escalopina vom Schweinefilet.

Postre Kanaiia

Precio: 19,50 €