

κ

ENTRANTS FREDS

SELECCIÓ DE FORMATGES DE CATALUNYA

formatge blau, curat i tous de cabra, vaca i ovella triats segons maduració

14,95

OLIVES XILLU
amb salsa ratafia

4,25

ANXOVES DEL CANTÀBRIC

amb pa de coca i tomàquet

13,90

ESPATLLA IBÈRICA 100% BELLOTA
D.O EXTREMADURA

19,95

PA DE COCA A LA BRASA

amb tomàquet i oli d'oliva

3,45

ENTRANTS CALENTS



NATXOS DE CARN DE VACA MADURADA

al wok amb cheddar fos, maionesa de kimchi i jalapeños

12,95

CROQUETES DE POLLASTRE

amb la seva pell cruixent i la maionesa de l'ast

2,50 / u

CROQUETES D'AUTOR

2,50 / u

FINGERS POLLASTRE "CANTONESOS"

salsa maionesa de soja i sèsam

8,95

PATATES BRAVES CAN KIKU

amb salsa de pebrot vermell rostit, alls confitats i guindilles

6,95

PATATES BRAVES ALS 4 FORMATGES

i cruixent de panxeta de porc

7,95

PETIT CAMEMBERT AL FORN

acabat amb mel de romaní i cremat a taula

12,90

TACO DE TRUITA DE FARINA DE BLAT

amb cansalada ibèrica a baixa temperatura, pico de gall, compota de poma verda i maionesa de chimichurri

13,95

PEPITO A L'ESTIL CAN KIKU

de vaca vella, ceba caramel·litzada, maionesa de tomàquet italià, ciboulette i pa de brioix a la planxa

12,95

CANELONS DE ROSTIT A FOC LENT

beixamel suau i formatge emmental acabats a la brasa de carbó

9,75

CALAMAR A L'ANDALUSA

amb maionesa de cítrics, salsa de nyores i alls escalivats

14,50

CARGOLS A L'ESTIL CAN KIKU

alioli d'all i julivert i salsa de tomàquet i comí

18,90



ELS CRUS

STEAK TARTAR DE TXULETÓN DE VACA

rovell d'ou de corral cremat a la taula i pane carasatu

19,95

STEAK TARTAR DE FILET DE VACA

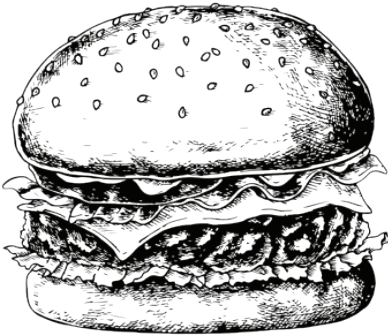
moll d'os a la brasa i vel de papada de porc ibèric Maldonado

19,95

CARPACCIO DE PRESA IBÈRICA

laminat de pernil ibèric extrem, la seva pols, ceba envinagrada i "torreznos"

15,50



VEGETALS



BURRATA AMB COULIS
D'ALFÀBREGA

injecció de pistatxo, la seva pols, tomàquet confitat i oli d'alfàbrega

14,50

AMANIDA DE FORMATGE
DE CABRA

melmelada de tomàquet i vinagreta de fruits secs

12,95

TEMPURA D'ALBERGÍNIA

amb espuma de salsa sweet chili

10,95

AMANIDA CÈSAR

amb pollastre fregit, panxeta fregida, crostons de pa i salsa cèsar tandoori

12,95

VERDURES A LA BRASA
DE L'HORT

amb salsa de romesco

13,95

BURGERS

LA ARGENTINA

carn de xurrasco de vedella fet a baixa temperatura, maionesa de ximixurri i escalivada

16,95

LA CÈSAR BURGER

cuixa de pollastre adobada i fregida, cremós de parmesà "reggiano", cruixent de bacon i salsa cèsar

12,50

WAGYU BURGER

hamburguesa de carn de wagyu amb formatge gouda fumat i salsa de mostassa i curry

15,95

USA BURGER

160g. de smash burger de vaca vella, ketchup d'all negre, salsa de mostassa i guindilla, formatge emmental, tomàquet i ceba cruixent

13,90

BLACK BURGER

180 gr. de carn de Black Angus, formatge comté 24 mesos fos, ceba caramel·litzada, tomàquet i amanida

12,50

BURGER DE TERRITORI

180gr. de carn de vedella de Girona, recuit de drap amb nous i mel, salsa de ratafia i compota de poma al forn i fonoll

10,50

NOU!

NOU!



"IN MEAT WE TRUST"

LES CARNES AL JOSPER GASTRONÒMIQUES



CARNES KM 0

TIRES RIB DE PORC D'AMETLLA

fetes a baixa temperatura i acabades a la brasa, salsa barbaqoa, chipotle i ceba cruixent

18,95

CUIXA DE POLLASTRE FARCIDA DE LLAGOSTINS

salsa dels seus caps, llagostins a la planxa i patates cruixents

16,50

CRUIXENT DE PEUS DE PORC SENSE FEINA

vieires a la brasa amb pinyons i aire d'all i julivert

15,50

350gr. ENTRECOT DE VEDELLA FEMELLA DE GIRONA

laminada al punt del client

19,95

CACHOPO DE VACA MADURADA

farcit de formatge de cabra, pebrot del piquillo, ceba caramel·litzada i salsa de carn nyores

21,95

GUARNICIONS I SALSES



Patates braves

2,50

Patates fregides ondulades

2,25

Verdures a la brasa

2,50

Cabdells a la brasa amb oli i sal

2,50

Pa sense gluten

2,25

Mostassa i guindilla

1,50

Salsa ratafia

1,50

CARNES NACIONALS

SELECCIÓ DE CARNES IBÈRIQUES A LA BRASA

ploma de porc, presa i lagarto

27,50

TXULETÓN DE VACA PREMIUM 50 A 70 DIES DE MADURACIÓ

500gr./1kg. laminat i acabat a la taula amb la seva guarnició de patates fregides i pebrot del padró

500gr. 42 / 900 gr. 69

FILET DE VACA VELLA A LA BRASA

amb opció de parmentier de patata, foie gras i ratafia

Sense foie 24 - 1/2 16,90

Amb foie 33,50 - 1/2 27

COSTELLES I MITJANES DE XAI LECHAL D.O LA MANCHA

18,95

NOU!

CARNES EXÒTIQUES

ASSORTIMENT DE'N XAVI

filet de vaca vella, entrama de Wagyu i llom baix de vedella de Girona

29,50

300gr. DE LLOM ALT BLACK ANGUS PREMIUM

laminada al punt del client

28,50



PER LA MAINADA...

FINGERS DE POLLASTRE

amb patates fregides

9,50

MACARRONS TRADICIONALS

amb sofregit de carn picada i formatge gratinat (10 min.)

9,50

CROQUETES DE POLLASTRE

amb patates fregides

9,50

HAMBURGUESA DE VEDELLA 150g

amb formatge cheddar fos i patates

9,50

COULANT DE XOCOLATA AMB LLET I AVELLANES

ganache de xocolata blanca, brownie amb fruits secs i gelat de xocolata blanca amb violetes

7,80

PASTÍS DE FORMATGE

gelat de gerds, coulis de taronja, fruits vermells i fruites de temporada

6,90

POSTRES DEL CARRO

5,50

BISCUIT GLACE DE VAINILLA

amb xocolata calenta i fruites deshidratades

8,50

TIRAMISÚ

amb el fum d'aroma de xocolata

7,90

ASSORTIMENT DE GELATS

vainilla, canyella, xocolata i gerds

6,95

PASTÍS DE POMA GOLDEN

amb melmelada d'albercoc, crumble i gelat de vainilla de Tahiti

6,95

PASTÍS DE XOCOLATA FONDANT

de xocolata negra amb cor fondant, acompanyat de gelat de vainilla.

8,90

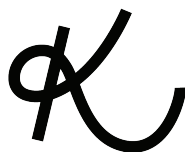
POSTRES

NOU!

NOU!

NOU!





κ

ENTRANTES FRÍOS

SELECCIÓN DE QUESOS DE CATALUÑA

queso azul, curado y blandos de cabra, vaca y oveja elegidos según maduración

14,95

ACEITUNAS XILLU con salsa ratafia

4,25

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO con pan de coca y tomate

13,90

PALETILLA IBÉRICA 100% BELLOTA D.O EXTREMADURA

19,95

PAN DE COCA A LA BRASA con tomate y aceite de oliva

3,45

ENTRANTES CALIENTES



NACHOS DE CARNE DE VACA MADURADA

al wok con cheddar fundido, mayonesa de kimchi y jalapeños

12,95

CROQUETAS DE POLLO

con su piel crujiente y la mayonesa del ast

2,50 / u

CROQUETAS DE AUTOR

2,50 / u

FINGERS POLLO “CANTONESOS”

salsa mayonesa de soja y sésamo

8,95

PATATAS BRAVAS CAN KIKU

con salsa de pimiento rojo asado, ajos confitados y guindillas

6,95

PATATAS BRAVAS A LOS 4 QUESOS

y crujiente de panceta de cerdo

7,95

PEQUEÑO CAMEMBERT AL HORNO

acabado con miel de romero y quemado en la mesa

12,90

TACO DE TORTILLA DE HARINA DE TRIGO

con panceta iberica a baja temperatura, pico de gallo, compota de manzana verde y mayonesa de chimichurri

13,95

PEPITO AL ESTILO CAN KIKU

filete de vaca vieja, cebolla caramelizada, mayonesa de tomate italiano, ciboulette y pan de bollo a la plancha

12,95

CANELONES DE ASADO A FUEGO LENTO

bechamel suave y queso emmental acabados a la brasa de carbón

9,75

CALAMAR A LA ANDALUZA

con mayonesa de cítricos, salsa de ñoras y ajos escalivados

14,50

CARACOLES AL ESTILO CAN KIKU

alioli de ajo y perejil y salsa de tomate y comino

18,90



LOS CRUDOS

STEAK TARTAR DE CHULETÓN DE VACA

yema de huevo de corral quemado en la mesa y pane carasatu

19,95

STEAK TARTAR DE FILETE DE VACA

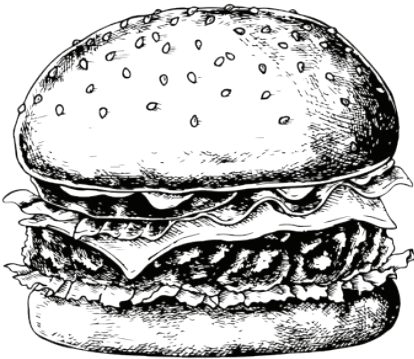
tuétano a la brasa y velo de papada de cerdo ibérico Maldonado

19,95

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA

laminado de jamón ibérico extremo, su polvo, cebolla envinagrada y torreznos

15,50



VEGETALES



BURRATA CON COULIS DE ALBAHACA

inyección de pistacho, su polvo, tomate confitado y aceite de albahaca

14,50

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

mermelada de tomate y vinagreta de frutos secos

12,95

TEMPURA DE BERENJENA

con espuma de salsa sweet chili

10,95

ENSALADA CÉSAR

pollo frito, panceta frita, picatostes y salsa césar tandoori

12,95

VERDURAS A LA BRASA DEL HUERTO

con salsa de romesco

13,95

BURGERS

LA ARGENTINA

carne de churrasco de ternera hecho a baja temperatura, mayonesa de chimichurri y escalivada

16,95

LA CÉSAR BURGER

muslo de pollo adobado y frito, cremoso de parmesano “reggiano”, crujiente de bacon y salsa césar

12,50

WAGYU BURGER

hamburguesa de carne de wagyu con queso gouda ahumado y salsa de mostaza y curry

15,95

USA BURGER

160gr. de smash burger de vaca vieja, ketchup de ajo negro, salsa de mostaza y guindilla, queso emmental, tomate y cebolla crujiente

13,90

BLACK BURGER

180 gr. de carne de Black Angus, queso comté 24 meses fundido, cebolla caramelizada, tomate y ensalada

12,50

BURGER DE TERRITORIO

180gr. de carne de ternera de Girona, “recuit de drap” con nueces y miel, salsa de ratafia y compota de manzana al horno y hinojo

10,50

NUEVO!

NUEVO!



“IN MEAT WE TRUST”

LAS CARNES AL JOSPER GASTRONÓMICAS



CARNES KM 0

TIRAS RIB DE CERDO “D’AMETLLA”
hechas a baja temperatura y acabadas a la brasa,
salsa barbacoa, chipotle y cebolla crujiente

18,95

MUSLO DE POLLO RELLENO DE LANGOSTINOS

salsa de sus cabezas, langostinos
a la plancha y patatas crujientes

16,50

CRUJIENTE DE PIES DE CERDO SIN TRABAJO

vieiras a la brasa con piñones y
aire de ajo y perejil

15,50

350gr. ENTRECOT DE TERNERA HEMBRA DE GIRONA

laminada en el punto del cliente

19,95

CACHOPO DE VACA MADURADA

relleno de queso de cabra, pimiento
del piquillo, cebolla caramelizada y
salsa de carne ñoras

21,95

GUARNICIONES Y SALSAS



Patatas bravas

2,50

Patatas fritas onduladas

2,25

Verduras a la brasa

2,50

Cogollos a la brasa con
aceite y sal

2,50

Pan sin gluten

2,25

Mostaza y guindilla

1,50

Salsa ratafia

1,50

CARNES NACIONALES

SELECCIÓN DE CARNES IBÉRICAS A LA BRASA

pluma de cerdo, presa y lagarto

27,50

CHULETÓN DE VACA PREMIUM 50 A 70 DÍAS DE MADURACIÓN

500gr./1kg. laminado y acabado en la
mesa con su guarnición de patatas fritas y
pimiento del padrón

500 gr. 42 / 900 gr. 69

FILETE DE VACA VIEJA A LA BRASA

con opción de parmentier de patata, foie
gras y ratafia

Sin foie 24 - 1/2 16,90

Con foie 33,50 - 1/2 27

COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO LECHAL D.O LA MANCHA

18,95

NUEVO!

CARNES EXÓTICAS

SURTIDO DE XAVI

filete de vaca vieja, entrama de Wagyu y lomo
bajo de ternera de Girona

29,50

300gr. DE LOMO ALTO BLACK ANGUS PREMIUM

laminada en el punto del cliente

28,50



PARA LOS NIÑOS...

FINGERS DE POLLO

con patatas fritas

9,50

MACARRONES TRADICIONALES

con sofrito de carne picada y queso
gratinado (10 min.)

9,50

CROQUETAS DE POLLO

con patatas fritas

9,50

HAMBURGUESA DE TERNERA 150g

con queso cheddar fundido y patatas

9,50

COULANT DE CHOCOLATE CON LECHE Y AVELLANAS

ganache de chocolate blanco,
brownie con frutos secos y helado de
chocolate blanco con violetas

7,80

PASTEL DE QUESO

helado de frambuesa, coulis de naranja,
frutos rojos y frutas de temporada

6,90

POSTRES DEL CARRO

5,50

BISCUIT GLACE DE VAINILLA

con chocolate caliente y frutas
deshidratadas

8,50

NUEVO!

TIRAMISÚ

con el humo de aroma de chocolate

7,90

SURTIDO DE HELADOS

vainilla, canela, chocolate y frambuesa

6,95

PASTEL DE MANZANA GOLDEN

con mermelada de albaricoque,
crumble y helado de vainilla de Tahití

6,95

PASTEL CHOCOLATE FONDANT

De chocolate negro con corazón
fundente, acompañado de helado de
vainilla

8,90

NUEVO!

NUEVO!



POSTRES



@cankiku_cafe.restaurant
C/ Major 10-12 · 17220 St. Feliu de Guíxols
972 28 22 95 · info@restaurantcankiku.com
www.restaurantcankiku.com

Κ

COLD STARTERS

SELECTION OF CHEESES FROM CATALONIA

blue, cured and soft goat, cow and sheep cheese chosen according to maturation

14,95

XILLU OLIVES

with ratafia sauce

4,25

CANTABRIAN ANCHOVIES

with coca bread and tomato

13,90

IBERIAN "PALETILLA" 100% BELLOTA D.O EXTREMADURA

19,95

GRILLED COCA BREAD

with tomato and olive oil

3,45

HOT STARTERS



MATURED COW BEEF NACHOS

in the wok, melted cheddar, kimchi mayonnaise and jalapeños

12,95

CHICKEN CROQUETTES

with its crispy skin and ast mayonnaise

2,50 / u

SIGNATURE CROQUETTES

2,50 / u

CANTONESE CHICKEN FINGERS

soy and sesame mayonnaise sauce

8,95

CAN KIKU BRAVAS POTATOES

with roasted red pepper sauce, confit garlic and chillies

6,95

BRAVAS POTATOES WITH 4 CHEESE

and crispy pork belly

7,95

SMALL CAMEMBERT IN THE OVEN

finished with rosemary honey and burnt on the table

12,90

WHEAT FLOUR TORTILLA TACO

with low-temperature Iberian bacon, pico de gallo, green apple compote and chimichurri mayonnaise

13,95

PEPITO CAN KIKU STYLE

old beef fillet, caramelized onion, Italian tomato mayonnaise, chives and grilled bun bread

12,95

SLOW FIRE ROASTED CANNELLONI

soft bechamel and emmental cheese finished on the charcoal grill

9,75

"A LA ANDALUZA" SQUID

with citrus mayonnaise, ñora sauce and garlic

14,50

CAN KIKU STYLE SNAILS

garlic and parsley aioli and tomato and cumin sauce

18,90

NEW!

NEW!



THE CRUDES

BEEF "CHULETÓN" STEAK TARTAR

burnt free range egg yolk on the table and pane carasatu

19,95

BEEF FILLET STEAK TARTAR

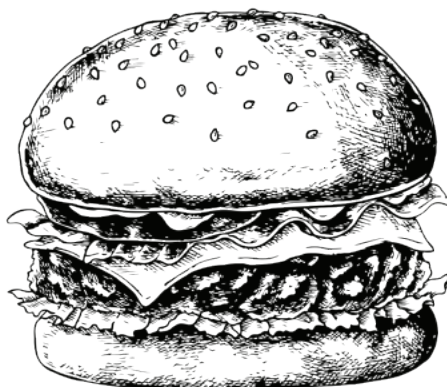
grilled marrow and veil of Maldonado Iberian pork jowls

19,95

IBERIAN SHOULDER STEAK CARPACCIO

laminated extreme Iberian ham, its powder, vinegared onion and "torreznos"

15,50



VEGETABLES



BURRATA WITH COULIS BASIL

pistachio injection, its powder, tomato confit and basil oil

14,50

GOAT CHEESE SALAD

tomato jam and nuts vinaigrette

12,95

EGGPLANT TEMPURA

with sweet chili sauce foam

10,95

CAESAR SALAD

fried chicken, fried bacon, croutons and tandoori Caesar sauce

12,95

GRILLED VEGETABLES FROM THE VEGETABLE GARDEN

with romesco sauce

13,95

BURGERS

USA BURGER

160gr. old cow smash burger, black garlic ketchup, mustard and chilli sauce, emmental cheese, tomato and crispy onion

13,90

BLACK BURGER

180 gr. Black Angus beef, melted 24-month-old Comté cheese, caramelized onion, tomato and salad

12,50

TERRITORY BURGER

180gr. Girona veal, "recuit de drap" with walnuts and honey, ratafia sauce and baked apple and fennel compote

10,50

LA ARGENTINA

churrasco meat made at low temperature, chimichurri mayonnaise and escalivada

16,95

LA CÉSAR BURGER

marinated and fried chicken thigh, creamy Parmesan reggiano, crispy bacon and Caesar sauce

12,50

WAGYU BURGER

wagyu beef burger with smoked gouda cheese and curry mustard sauce

15,95



“IN MEAT WE TRUST”

GASTRONOMIC MEATS IN THE JOSPER



KM 0 MEATS

“AMETLLA” PORK RIB STRIPS

made at low temperature and finished on the grill, barbecue sauce, chipotle and crispy onion

18,95

CHICKEN THIGH STUFFED WITH PRAWNS

sauce from their heads, grilled prawns and crispy potatoes

16,50

CRISPY PIG'S FOOT WITHOUT WORK

grilled scallops with pine nuts and air of garlic and parsley

15,50

350gr. GIRONA FEMALE BEEF ENTRECOT

laminated at the customer's point

19,95

MATURED COW CACHOPO

stuffed with goat cheese, piquillo peppers, caramelized onions and flora meat sauce

21,95

GARNISH AND SAUCES



Bravas potatoes

2,50

Wavy french fries

2,25

Grilled vegetables

2,50

Grilled heads of lettuce with oil and salt

2,50

Gluten-free bread

2,25

Mustard and chilli

1,50

Ratafia sauce

1,50

NATIONAL MEATS

SELECTION OF GRILLED IBERIAN MEATS

boneless flank, shoulder steak and lagarto

27,50

PREMIUM BEEF “CHULETÓN” 50 TO 70 DAYS OF MATURATION

500gr./1kg. laminated and finished at the table with its garnish of chips and padrón pepper

500gr. 42 / 900 gr. 69

GRILLED OLD BEEF FILLET

con opción de parmentier de patata, foie gras y ratafia

Without foie 24 - 1/2 16,90

With foie 33,50 - 1/2 27

RIBS AND MEDIUM SUPPLIES OF “LECHAL” LAMB D.O LA MANCHA

18,95

NEW!



EXOTIC MEATS

ASSORTMENT OF XAVI

old beef fillet, Wagyu entrama and Girona beef loin

29,50

300 gr. HIGH LOIN BLACK ANGUS PREMIUM

laminated at the customer's point

28,50



FOR CHILDREN...

CHICKEN FINGERS

with French fries

9,50

TRADITIONAL MACARONI

with fried minced meat and gratin cheese (10 min.)

9,50

CHICKEN CROQUETTES

with French fries

9,50

BEEF HAMBURGER 150g

with melted cheddar cheese and potatoes

9,50

MILK CHOCOLATE AND HAZELNUT COULANT

white chocolate ganache, brownie with nuts and white chocolate ice cream with violets

7,80

CHEESECAKE

raspberry ice cream, orange coulis, red berries and seasonal fruits

6,90

DESSERTS FROM THE TRUCK

5,50

VANILLA BISCUIT GLACE

with hot chocolate and dried fruit

8,50

NEW!

TIRAMISÚ

with the aroma of chocolate smoke

7,90

ASSORTMENT OF ICE CREAM

vanilla, cinnamon, chocolate and raspberry

6,95

GOLDEN APPLE CAKE

with apricot jam, crumble and Tahitian vanilla ice cream

6,95

FONDANT CHOCOLATE CAKE

Dark chocolate with a molten heart, served with vanilla ice cream.

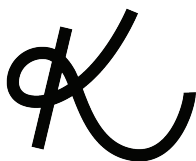
8,90

NEW!

NEW!

DESSERTS





@cankiku_cafe.restaurant
C/ Major 10-12 · 17220 St. Feliu de Guíxols
972 28 22 95 · info@restaurantcankiku.com
www.restaurantcankiku.com

κ

ENTRÉES À FROID

SELECCTTION DES FROMAGES CATALANS

fromage bleu, affiné, et molle de chèvre, vache et brebis, choisi selon maturation

14,95

OLIVES XILLU
avec la sauce ratafi

4,25

ANCHOIS DU CANTABRIQUE
avec pain de coca et tomate

13,90

ÉPAULE IBÉRIQUE 100% EXTREM
D.O EXTREMADURA

19,95

PAIN DE COCA GRILLÉ
avec tomate et oil d'olive

3,45

ENTRÉES CHAUDES



NACHOS DE BOEU VACHE MATURE

au wok, cheddar fondu, kimchi mayonnaise et jalapeños

12,95

CROQUETTES DE POULET

avec sa peau croustillante et la mayonnaise d'ast

2,50 / u

CROQUETTES D'AUTEUR

2,50 / u

FINGERS DE POULET CANTONES
sauce mayonnaise de soja et sésame

8,95

PATATAS BRAVAS CAN KIKU

avec sauce de piment rouge braisé, ail confit et petits piments piquants

6,95

POMMES DE TERRES BRAVES AUX 4 FROMAGES
et poitrine de porc croustillante

7,95

PETIT CAMEMBERT AU FOUR

fini au miel de romarin et brûlé à table

12,90

TORTILLA À LA FARINE DE BLÉ

avec bacon ibérique basse température, pico de gallo, compote de pommes vertes et mayonnaise chimichurri

13,95

PEPITO STYLE CAN KIKU

filet de bœuf vieux, oignon caramélisé, mayonnaise italienne à la tomate, ciboulette et pain brioix grillé

12,95

CANNELLONS RÔTISSÉS LENTEMENT

bexamel doux et fromage emmental, finis sur les grills à charbon

9,75

CALAMARS À L'ANDALOUSE

avec leur mayonnaise de citriques, sauce de piment doux et ail en escalivade

14,50

ESCARGOTS AU STYLE CAN KIKU

aioli d'ail et persil, sauce tomate et cumin

18,90



LES CRUS

T-BIRK DE BŒUF

jaune d'oeuf élevé en plein air, brûlé à table et pane carasatu

19,95

STEAK TARTARE DE FILET DE BŒUF

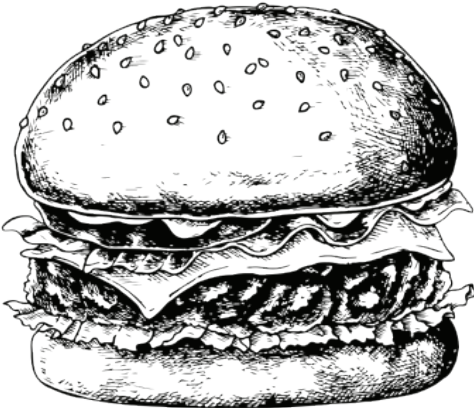
bone moll grillé, et veil de porc ibéric Maldonado

19,95

CARPACCIO DE "PRESA IBÉRIQUE"

jambon ibérique laminé extrem, son poudre, oignon vinaigre et "torreznos"

15,50



VEGETALS



BURRATA AU COULIS
BASLEY

injection de pistache, sa poudre, tomate confité et huile de basilic

14,50

SALADE DE FROMAGE
DE CHÈVRE

confiture de tomate et vinaigrette de fruits secs

12,95

TEMPURA D'AUBERGINE

avec mousse de sauce chili douce

10,95

SALADE CÉSAR

au poulet frit, bacon frit, croûtons et sauce César tandoori

12,95

LÉGUMES DE LA MAISON
GRILLÉS

avec sauce romesco

13,95

BURGERS

USA BURGER

160gr. Old Cow Smash Burger, ketchup à l'ail noir, sauce moutarde et piment, emmental, tomate et oignon croustillant

13,90

BLACK BURGER

180 g. de viande Black Angus, fromage comté 24 m. moulu, oignon caramélisé, tomate et salade

12,50

BURGER DU TERRITOIRE

180 g. de viande de boeuf de Girona, recuit en tissu aux noix et miel, sauce de ratafi, et compote de pomme au four avec fenouil

10,50

LA ARGENTINA

barbacue de boeuf à baisse température, chimichurri et légumes grillés

16,95

LA CÉSAR BURGER

cuisse de poulet, marinée et frit, crème de parmesan, croustillant au bacon et sauce César

12,50

WAGYU BURGER

hamburger de boeuf Wagyu gouda fumé et sauce de moutarde et curry

15,95

NOUVEAU!

NOUVEAU!



“IN MEAT WE TRUST”

VIANDES GASTRONOMIQUES AU JOSPER



VIANDES KM 0

CÔTES DE CÔTE DE PORC DES AMANDES

a basse température et fini sur le grill, sauce barbecue, chipotle et oignon croustillant

18,95

CUISSE DE POULET FARCIE AUX CREVETTES

sauce de leur têtes, crevettes grillées et pommes de terre croustillantes

16,50

CROQUANTS PIEDS DE PORC PAS DE TRAVAIL

coquilles Saint-Jacques grillés avec pignons et air d'ail et persil

15,50

350gr. ENTRECOT DE VEAU FEMME GIRONA

laminé au point du client

19,95

CACHOPO DE VACHE MATURE

farci au fromage de chèvre, aux poivrons piquillos, aux oignons caramélisés et à la sauce à la viande ñora

21,95

GARNITURES ET SAUCES



Pommes de terre braves

2,50

Frites ondules

2,25

Légumes grillés

2,50

Cabdells grillés avec huile et sel

2,50

Pain sens gluten

2,25

Moutarde et chili

1,50

Sauce ratafi

1,50

VIANDES NATIONALES

SÉLECTION DE VIANDES IBÉRIQUES GRILLÉS

“pluma”, “presa” et “lagarto” du porc

27,50

CÔTE DE BOEUF PREMIUM AVEC 50/70 JOURS DE MATURATION

500g./1kg. laminé et fini à table avec des pommes de terre frites et “piments du padrón”

500gr. 42 / 900 gr. 69

FILET DE VIEILLE VACHE GRILLÉ

avec l'option de parmentier de pommes de terre, foie gras et ratafi

Sans foie 24 - 1/2 16,90

Au foie 33,50 - 1/2 27

CÔTES ET MIDDLES D'AUGNEAU LECHAL D.O LA MANCHA

18,95



VIANDES ÉXOTIQUES

ASSORTIMENT DE XAVI

filet de vieille vache, “entrana” de Wagyu et longe bas de boeuf de Girona

29,50

300 g. LONGE HAUTE DE BLACK ANGUS PREMIUM

laminé au point du client

28,50



POUR LES ENFANTS...

FINGERS DE POULET

avec pommes frites

9,50

MACARONIS TRADITIONNELS

avec frit de viande haché et fromage gratin (10 min.)

9,50

CROQUETTES DE POULET

avec pommes frites

9,50

BURGER DE BOEUF 150g

avec fromage cheddar fondu et pommes frites

9,50

COULANT DE CHOCOLAT AU LAIT ET NOISETES

ganache au chocolat blanche, brownie avec fruits secs et glace au chocolat blanche avec violettes

7,80

GÂTEAU DU FROMAGE

glace de framboise, coulis d'orange, fruits rouges et fruits de saison

6,90

DESSERTS DU CHARIOT

5,50

GLAÇAGE AU BISCUIT À LA VANILLE

avec chocolat chaud et fruits secs

8,50

TIRAMISÚ

avec le fum aromatisé de chocolat

7,90

ASSORTIMENT DE GLACES

vanilla, cannelle, chocolat et gerds

6,95

TARTE DE POMME GOLDEN

confiture d'abricot crumble et glace à la vanille de Tahiti

6,95

GÂTEAU FONDANT AU CHOCOLAT

Chocolat noir au cœur fondant, accompagné de glace vanille.

8,90

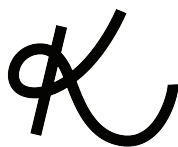
DESSERTS

NOUVEAU!

NOUVEAU!

NOUVEAU!





@cankiku_cafe.restaurant
C/ Major 10-12 · 17220 St. Feliu de Guíxols
972 28 22 95 · info@restaurantcankiku.com
www.restaurantcankiku.com
