

· DESDE 1991 ·

Canaima[®]

Cafetería · Restaurante · Arepera

www.restaurantecanaima.com

.....

Calle Fernando Beutell 25
38009 Santa Cruz de Tenerife
922 22 15 02



Menú



Entremeses

	1/2	1ración
1. Croquetas *Huevo, gluten.	4.00	8.00
2. Ensaladilla rusa *Huevo, gluten.	4.00	8.00
3. Gambas al ajillo *Crustáceos.		9.00
4. Huevos estrellados *Gluten, huevo. (papas fritas en dados y chorizo bañadas con huevo*)	5.00	9.00
5. Jamón ibérico Pata negra etiqueta roja 11.00		18.00
6. Jamón serrano con queso *Queso.	7.00	12.00
7. Jamón serrano	6.00	9.00
8. Papas bravas (papas fritas en dados con salsa picante) *Queso		6.00
9. Papas locas *Queso, gluten, mayonesa (huevo), mostaza. (papas fritas, jamón, queso, mayonesa, ketchup y mostaza)		6.00
10. Pan con tomate a la catalana (Pa amb tomàquet)		2.50
11. Revueltos Varios *Pueden contener gluten, huevo, mostaza y/o marisco.		8.00
Gambas, bacon y cebolla · gambas y espinacas · champiñones · mechada		
12. Pata asada con pimientos	6.00	12.00
13. Pata asada con queso blanco *Queso.	6.00	12.00
14. Queso asado con mojo (rojo y verde), miel y nueces	6.00	11.00
15. Queso curado *Lácteos.	6.00	10.00
16. Quesos variados *Lácteos	6.00	11.00
17. Queso guayanés Novedad *Lácteos		9.00
18. Queso tierno del país *Lácteos.		5.00 8.00
19. Tequeños *Queso, huevo, gluten	6unid. 6.00	12unid. 11.00
(Palitos de harina de trigo rellenos de queso semicurado y servido con mermelada casera).		
20. Setas al ajillo		8.00
21. Tomates aliñados	3.00	5.00
22. Tomates aliñados con queso *Lácteos	4.50	8.00

Tapas

23. Ensaladilla *Mayonesa (huevo)		2.50
24. Salpicón de atún		3.50
25. Tortilla española *Huevo		2.00

Otras especialidades

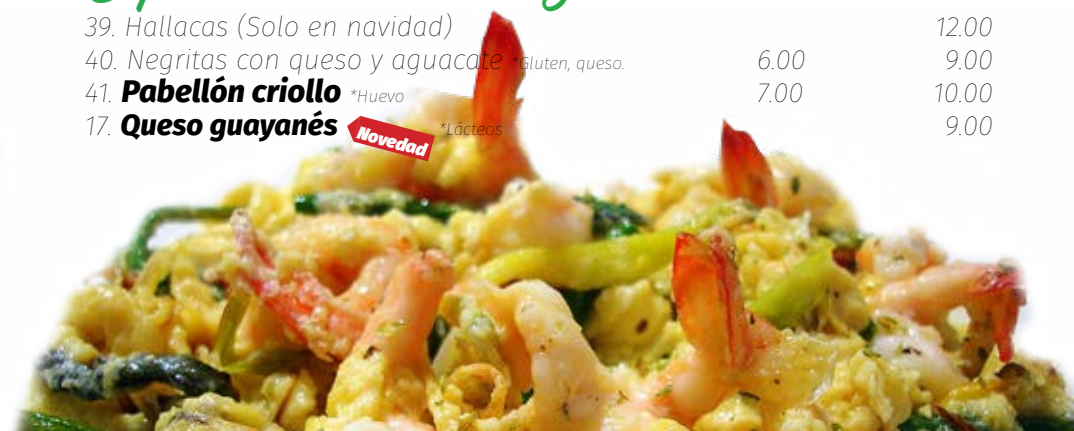
26. Albóndigas (Martes y viernes)	5.00	8.00
27. Arroz a la cubana *Gluten, queso.	4.00	6.00
28. Arroz amarillo (carne / pescado / verduras)	4.00	7.00
29. Costillas con papas y piña (Viernes y sábados)	6.00	11.00
30. Pasticho (Lasaña)		8.00
31. Puchero canario (Miércoles de otoño-invierno)		10.00
32. Ropa vieja (Miércoles)	5.00	8.00
33. Pasta del día (Pregunte al camarero)	5.00	8.00
34. Sopa, Potaje o Crema del día (Pregunte al camarero)		4.00

Acompañamientos

35. Papas fritas, arrugadas o guisadas	2.50	4.00
36. Papas negras arrugadas	3.50	5.00
37. Arroz blanco	2.50	4.00
38. Servicio en mesa por persona (pan + arepita + alioli + cubiertos)		1.50

Especialidades venezolanas

39. Hallacas (Solo en navidad)		12.00
40. Negritas con queso y aguacate *Gluten, queso.	6.00	9.00
41. Pabellón criollo *Huevo	7.00	10.00
17. Queso guayanés Novedad *Lácteos		9.00



Pescados

	1/2	1ración
50. Bacalao de la casa (Martes, jueves y sábados)		11.00
51. Calamares a la plancha *Moluscos.		13.00
52. Calamares a la romana *Moluscos.	7.00	13.00
53. Chocos a la plancha *Moluscos.		12.00
54. Pulpo en rejo *Moluscos	11.00	15.00
55. Pulpo a la gallega *Moluscos	13.00	18.00
56. Salpicón de atún	6.00	8.00
57. Pescado fresco del día. SEGÚN PESO		(Pregunte a nuestros camareros)

Ensaladas

60. Ensalada del día (pregunte al camarero)	4.50	8.50
61. Ensalada mixta de la casa	4.50	8.50
62. Ensalada J.J.	4.50	8.50

(atún, lechuga, tomate, cebolla, maíz, zanahoria, huevo duro, queso tierno, papaya y piña)

Carnes

70. Bichillo de cerdo ibérico (con cebolla caramelizada)		14.00
71. Chuleta de cerdo		7.00
72. Secreto ibérico		12.00
73. Solomillo de res (solo o en salsas)		13.00
74. Muslo de pollo	4.50	7.50
75. Pechuga de pollo	5.00	8.00

(Pregunte a nuestros camareros por la carne del día, servida a la parrilla o a la plancha)

Bocadillos

	1/2 o pulga	1 ración
80. Bacon y queso *Gluten, Queso.	2.00	3.00
81. Pechuga de pavo *Gluten	2.00	3.00
82. Carne mechada *Gluten	2.25	3.00
83. Carne mechada con queso *Gluten, Queso.	2.50	3.50
84. Jamón serrano *Gluten.	1.80	2.50
85. Jamón pata negra (etiqueta roja) *Gluten	4.00	7.00
86. Jamón serrano a la catalana *Gluten	2.00	2.80
87. Jamón serrano con queso *Queso, Gluten	2.20	3.00
88. Lomo a la plancha *Gluten.	1.80	2.50
89. Lomo con todo *Gluten, Queso, huevo.	2.50	4.00
90. Lomo con queso *Gluten, Queso.	2.00	3.00
91. Mixto (jamón y queso) *Gluten, Queso.	2.00	3.00
92. Pata asada de cerdo *Gluten.	2.20	3.00
93. Pata asada con queso *Gluten, Queso.	2.50	3.50
94. Pata asada con pimientos *Gluten	2.50	3.50
95. Pata asada con todo *Gluten, Queso.	3.00	4.00
96. Pollo al Canaima *Gluten, queso, huevo.	2.70	3.50
97. Queso blanco y guayaba *Gluten, Queso.	2.00	3.00
98. Queso blanco *Gluten, Queso	1.60	2.50
99. Queso manchego semicurado *Gluten, Queso	2.00	2.80
100. Queso manchego y jamón *Gluten, Queso	2.50	3.20
101. Tortilla española o francesa con queso *Gluten, Queso, huevo.	2.00	3.00
102. Tortilla francesa o española *Gluten, huevo.	1.50	2.50
103. Mixto al gusto	3.00	5.00
104. Vegetal (huevo, piña, queso, ensalada) *Gluten, huevo, lácteos	2.50	3.50
105. Sandwich americano *Gluten, Queso, huevo.		3.50
106. Sandwich mixto *Gluten, Queso.		2.50
107. Sandwich vegetal (huevo, piña, queso, ensalada) *Gluten, huevo, lácteos		3.50

*NOTA: No se elaboran medios sándwiches.



Arepas a la brasa




1 ración

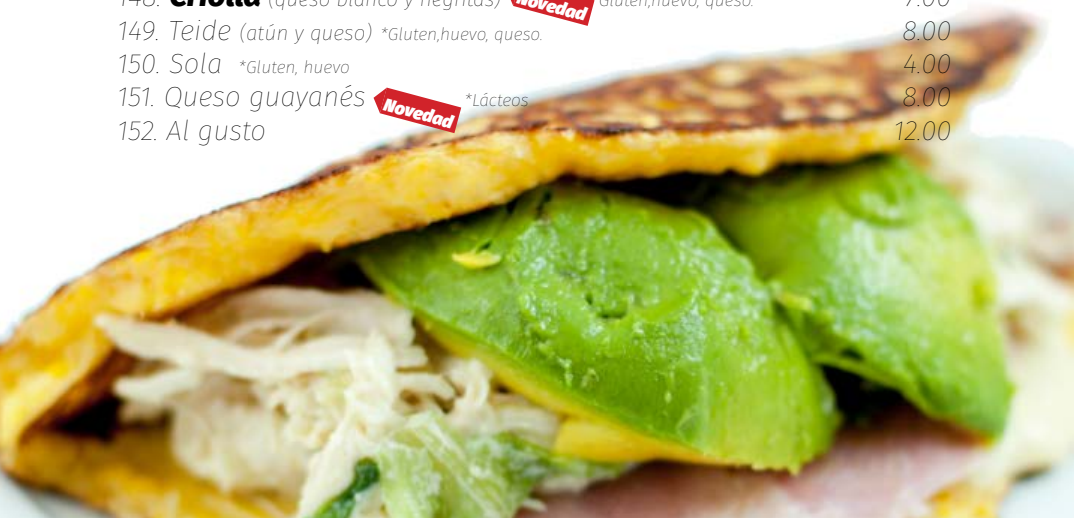
110. Salpicón de Atún	3.00
111. Dominó (negritas con queso) *Gluten, Queso.	3.00
112. Queso blanco y guayaba *Queso.	3.00
113. Jamón y queso *Gluten, Queso.	3.00
114. Carne mechada	3.00
115. Carne mechada con queso *Queso	3.50
116. Reina pepiada  (Pollo, mayonesa y aguacate) *Huevo.	3.50
117. Reina pepiada con queso (Pollo, mayonesa y aguacate) *Huevo.	4.00
118. Perico (Huevos, tomate y cebolla) *Huevo	2.80
119. Pata de cerdo asada	3.00
120. Pata de cerdo asada con queso *Queso.	3.50
121. Queso blanco o amarillo *Queso.	2.80
122. Atún	3.00
123. Teide (atún y queso)  *Queso	3.00
124. Vegetal (tomate, lechuga, zanahoria, maíz tierno y cebolla) 	3.00
125. Vegetal con queso *Queso	3.50
126. Mixta al gusto	5.00
127. Criolla  (huevo frito, caraotas y queso rallado) *Queso, huevo	3.50
128. Viuda (arepa sola) 	1.50
129. Queso guayanés  *Lácteos	3.50



Cachapas

1 ración

140. Canaima  *Gluten, huevo, queso. (pollo, mayonesa, aguacate, jamón y queso)	9.50
142. Carne mechada con o sin queso *Gluten, huevo.	9.00
143. Pata asada *Gluten, huevo.	9.00
144. Queso blanco *Gluten, huevo, queso.	6.00
145. Queso blanco y guayaba *Gluten, huevo, queso.	7.00
146. Queso blanco y aguacate *Gluten, huevo, queso.	8.00
147. Jamón y queso *Gluten, huevo, queso.	8.00
148. Criolla (queso blanco y negritas)  *Gluten, huevo, queso.	7.00
149. Teide (atún y queso) *Gluten, huevo, queso.	8.00
150. Sola *Gluten, huevo	4.00
151. Queso guayanés  *Lácteos	8.00
152. Al gusto	12.00



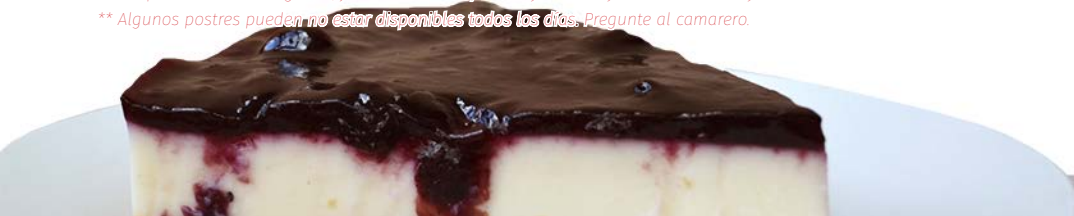
Postres caseros

1ración

160. Quesillo <small>Plato Especial</small>	3.00
161. Crema catalana	3.00
162. Dulce 3 leches	3.50
163. Macedonia de frutas	3.20
164. Mousse de chocolate	3.00
165. Tarta del día (preguntar al camarero)	3.50
166. Tiramisú	3.60
167. Arroz con leche	2.50
168. Biscocho de la casa <small>Plato Especial</small>	1.80
169. Torrijas (servidas con miel, si lo desea)	1.80
170. Pieza de fruta	1.00

* La repostería contiene gluten, frutos de cáscara, huevo y/o leche y derivados en mayor o menor medida.

** Algunos postres pueden no estar disponibles todos los días. Pregunte al camarero.



Batidos de frutas

Algunas frutas están sujetas a la estacionalidad. Pregunte al camarero

	1/2	1ración
179. Al gusto		4.00
180. Aguacate		3.00
181. Papaya		2.70
182. Papaya y naranja		3.00
183. Piña		2.80
184. Plátano		2.20
185. Batido pequeño		2.50
186. Mango		3.00
187. Fresa		3.50
188. Guanábana		4.00
189. Limonada		2.00
190. Melón		2.80
191. Naranja y zanahoria		3.00
192. Tres en Uno (zanahoria, naranja y remolacha)		3.50
193. Vitaminas (fresa, piña, naranja, papaya y plátano)		3.50
194. Zumo de naranja	1.50	2.50

Bebidas Frías

195. Refrescos		1.60
196. Agua	1.50	2.50
197. Cerveza Heineken o Dorada		1.60
198. Cerveza Carlsberg		2.00
199. Cerveza importada o ediciones especiales		4.00
200. Appletiser		2.00

Bebidas calientes

201. Café o cortado*	1.00
202. Café con leche*	1.50
203. Barraquito* o cortado largo*	1.10
204. Infusión	1.50
205. Cola cao*	1.50
206. Chocolate caliente*	1.80

* Contienen leche.



Vinos

Vinos Canarias

Embotellado

3/4 litro

210. Tacoronte Acentejo

12.00

De la casa

1copa 1/4litro 1/2 litro 3/4litro 1litro

211. Tinto (Tacoronte Acentejo)

1.00 2.00 4.00 6.00 8.00

212. Blanco seco o afrutado (Abona)

1.00 2.00 4.00 6.00 8.00

Vinos Peninsulares

3/4 litro

213. Ribera del Duero Crianza

13.00

214. Ribera del Duero Joven

11.00

215. Rioja Crianza

12.00

216. Rioja Joven

11.00

* Todos los vinos contienen sulfitos.

En este establecimiento se elaboran alimentos con los siguientes alérgenos establecidos en el Anexo II del reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, por lo que el menú establecido en la carta o fuera de ella contiene o puede contener trazas de cereales con gluten, sésamo, soja, huevos, leche, crustáceos, pescado, moluscos, cacahuets, frutos de cáscara, altramuces, mostaza, apio, sulfitos, o en sus productos derivados.

Menús

Medio Menú

Novedad

Plato único
(a elegir entre)
Sopa del día
Ensalada del día
Plato principal 1
Plato principal 2
+ Café
+ Pan
+ Una bebida
(agua, refresco o cerveza)

5€

(IGIC incluido)

Menú del día

Primeros platos

(a elegir entre)
Sopa del día
Ensalada del día

Segundos platos

(a elegir entre)
Plato principal 1
Plato principal 2
Postre o café

Pan y una bebida
(agua, refresco o cerveza)

10€

(IGIC incluido)

Menú CRIOLLO®

Novedad

Pabellón criollo
Mediano
+ Pan + una bebida
(agua, refresco o cerveza)
+ Postre o café

8€

(IGIC incluido)

Infantil 1

Pechuga de pollo
o Hamburguesa
(sin pan),
papas fritas y
huevo frito
+
Una Bebida
(batido pequeño, refresco o agua)

5€

(IGIC incluido)

Infantil 2

Salchichas,
arroz blanco y
huevo frito
+
Una Bebida
(batido pequeño, refresco
o agua)

5€

(IGIC incluido)

Menú CRIOLLO Uip®

Pabellón criollo
Mediano
+ 3 tequeños
+ Pan + una bebida
(agua, refresco o cerveza)
+ Postre o café

10€

(IGIC incluido)