


BY TONHOM  
DOS KANALLAS  
**MENU**

TENEMOS  
*Abierto*  
TODO EL AÑO

HAZ TU  
*Reserva*  
+34 871 74 26 72  
www.doskanallas.com



**\*APERITIVO MALLORQUÍN\***   
[Mínimo dos personas] - 20,00€  
Productos típicos mallorquines  
**EMBUTIDOS Y QUESOS DE LA ZONA**









*Recomendamos  
acompañarlo de nuestro  
Aperol Mallorquín - 12,00€*

**PARA COMPARTIR O NO**



|  |  |              |        |
|--|--|--------------|--------|
|    | <b>1. CROQUETAS KANALLAS CASERAS</b><br>(Por unidad)   | 3,50€        | 19,50€ |
|    | <b>2. Bruschetta de queso de cabra y foie</b><br>En pan de cristal<br>Con chutney de mango y Pedro Ximenez               | 19,50€       | 17,00€ |
|    | <b>3. Bruschetta de bacalao ahumado</b><br>Con tapenade de aceitunas negras y ajo tierno                                 | 19,50€       | 20,50€ |
|    | <b>4. Tosta de anís</b><br>Con cebolla caramelizada, morcilla de arroz y queso de cabra                                  | 16,00€       | 16,50€ |
|  | <b>5. Langostinos panko</b><br>Con crema de coco, hibiscus y tamarindo (6uni.)   | 18,00€       | 23,50€ |
|   | <b>6. Mejillones</b><br>Con crema de curry rojo, coco y lemongrass   | 17,50€       | 17,50€ |
|  | <b>7. Tumbet clásico mallorquín</b><br>El auténtico sabor mallorquín con un toque actual                                 | 16,50€       | 17,50€ |
|  | <b>8. Tataki de atún [200gr]</b><br>Lomo de atún macerado en soja, rebozado en sésamo tostado y cortado en finas lonchas | 20,50€       | 19,50€ |
|  |  | 1/2 - 16,50€ |        |
|  |  | 1 - 23,00€   |        |

**PARA COMPARTIR O NO**

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <b>9. Ceviche Kanalla</b><br>Con mango y fruta de la pasión   |    |
|  | <b>10. Tacos de carrilleras</b><br>De cerdo confitado con pico de gallo (Precio 2 uni.)   |   |
|  | <b>11. Tartar de atún</b><br>(200g) Con aguacate, ponzu y huevo crocante  |    |
|  | <b>12. Canelón de pato y foie</b><br>Con crema de setas y trufa fresca  |   |
|  | <b>13. Tartar de ternera TXOGITXU</b><br>(250g) Con esferas de parmesano  |  |
|  | <b>14. Ensalada de burrata</b><br>Kumato, tomate seco y pesto de pistacho   |  |
|  | <b>15. Ensalada de queso</b><br>Frutas de temporada, hojas tiernas y vinagreta cítrica (Queso mahones, queso azul y queso de cabra) |  |
|  | <b>16. Alcachofas asadas</b><br>Sobre una crema de alubias blancas y ajo tierno, jamón ibérico y trufa fresca                       |  |
|  | <b>17. Tabla de ibéricos y quesos</b><br>(Jamón salchichón, chorizo, lomo, queso mahones y queso stilton)                           |  |

**CARNES** 

 - **Carrilleras de cerdo confitadas**  
Sobre parmentier de patata y salsa de oporto tawny  
27,50€

- **Paletilla de cordero mallorquín**  
Cocinada a baja temperatura al romero y miel milflores  
30,00€

**NUESTRAS CARNES MÁS KANALLAS A LA PIEDRA**

TXOGITXU: EL AUTÉNTICO SABOR DEL BUEY VASCO. CARNE DE BUEYES Y VACAS DE TRABAJO, CON UNA INFILTRACIÓN DE GRASA Y MADURACIÓN QUE REALZAN SU SABOR PROFUNDO E INIGUALABLE. UN HOMENAJE A LA TRADICIÓN Y LA EXCELENCIA DE LA COCINA VASCA.

- Entrecote madurado 300g
- Chuletón de vaca madurado 500g - [Guarnición 1 pers.]
- Chuletón de vaca madurado 1000g - [Guarnición 2 pers.]

**Precio según mercado**

NUESTRAS CARNES VAN ACOMPAÑADAS DE PATATÓ Y VERDURITAS SAL TEADAS [ACONSEJAMOS PEDIR GUARNICIÓN EXTRA SI QUIERES COMPARTIR].

**GUARNICIONES EXTRAS 6,00€ :**  
Patató | Puré patata | Verduras | Chips | Ensalada | Arroz  
**SALSAS EXTRAS 4,00€ :**  
Pimienta | Roquefort

## TURNEDÓ ROSSINI DE SOLOMILLO TXOGITXU 38,00€

Jugoso solomillo Txogitxu, foie, trufa fresca y una delicada salsa de Oporto. Un clásico francés con el carácter y la profundidad del mejor buey vasco.

## BURGERS

### - Hamburguesa de ternera Kanalla

50% Angus, 50% Picaña con patatas fritas (Cebolla caramelizada, rúcula, tomate, queso mahones, pepinillo agri dulce, mayonesa de sriracha)  
20,50€

### - Hamburguesa Vegana

(Alubias negras y avena) con patatas fritas (Tomate, rúcula, aguacate, pepino agri dulce, cebolla, salsa de mostaza y miel)  
20,50€

## PESCADOS

### - Rodaballo al horno

Con aceite de hierbas aromáticas  
2 pers. (25 min de cocción)  
Precio según mercado

### - Salmón Glaseado

Con shiro miso, verduritas y caldo dashi  
26,50€

### - Dorada a la sal

Precio según mercado

### - Lomitos de rape asado

Con salsa de curry amarillo, crema de coco y cilantro  
27,50€

### - Risotto de gambas con su carpaccio

27,50€

NUESTROS PESCADOS VAN ACOMPAÑADAS DE PARMENTIER DE PATATA Y VERDURITAS SALTEADAS

## PASTAS Y PAD THAI

SIN GLUTEN

-Tagliatelle con salsa tartufato, trufa fresca y burrata - 25,50€

-Tagliatelle con salsa americana artesanal con bogavante - 29,50€

½ BOGAVANTE POR PERSONA

-Pad Thai KANALLA 

-POLLO

19,50€

-GAMBAS

22,00€

-MIXTO

20,00€

-VEGETAL

19,00€



WE ARE  
*Open*  
Abiertos  
TODO EL AÑO

BY TOMHOM  
DOS KANALLAS

# MENU

RESTAURANT  
BARRUT  
(COCINA SIN FILTROS)

HAZ TU  
*Reserva*  
+34 871 74 26 72  
www.doskanallas.com

## ARROZ A LA LLAUNA O FIDEUAS

(MÍNIMO DOS PERSONAS)



- De marisco - 19,50€/p.p
  - De montaña con sobrasada y secreto ibérico - 19,50€/p.p
  - De bogavante - 29,50€/p.p
- ½ BOGAVANTE POR PERSONA

## MENÚ INFANTIL



-Tagliatelle con salsa de tomate casera - 10,00€



-Pescado plancha ó empanado con patatas fritas - 12,00€



-Nuggets de pollo con patatas fritas - 10,00€



TODAS NUESTRAS SALSAS  
Y CALDOS SON SIN GLUTEN



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS

BY TONY  
DOS KANALLAS  
**MENU**



HAVE  
*Open*  
ALL YEAR

MAKE YOUR OWN

*Reservation*

+34 871 74 26 72  
www.doskanallas.com



**\*MALLORCAN APERITIF\* [Minimum two people] - €20.00**  
Typical Mallorcan products  
**LOCAL COLD CUTS & CHEESES**

*We recommend pairing it  
with our Mallorcan Aperol -  
€12.00*

**TO SHARE OR NOT**



- 1. KANALLAS CROQUETTES** 3,50€ | 19,50€  
HOMEMADE (Per unit)
- 2. Goat cheese and foie gras bruschetta** 19,50€ | 17,00€  
On crystal bread with mango chutney and Pedro Ximenez
- 3. Smoked cod bruschetta** 19,50€ | 20,50€  
With black olive tapenade and young garlic
- 4. Anise toast** 16,00€ | 16,50€  
With caramelized onions, rice black pudding and goat cheese
- 5. Panko prawns** 18,00€ | 23,50€  
With coconut cream, hibiscus and tamarind (6 units)
- 6. Mussels** 17,50€ | 17,50€  
With red curry cream, coconut and lemongrass
- 7. Classic Mallorcan Tumbet** 16,50€ | 17,50€  
The authentic Mallorcan flavor with a modern twist
- 8. Tuna Tataki [200gr]** 20,50€ | 19,50€  
Tuna loin marinated in soy sauce, coated in toasted sesame seeds and cut into thin slices

**TO SHARE OR NOT**

- 9. Ceviche Kanalla** | 19,50€  
With mango and passion fruit
- 10. Beef cheek tacos** | 17,00€  
Confit pork with pico de gallo (Price for 2 units)
- 11. Tuna tartare** | 20,50€  
(200g) With avocado, ponzu and crispy egg
- 12. Duck and foie gras cannelloni** | 16,50€  
With mushroom cream and fresh truffle
- 13. Beef tartare TXOGITXU** | 23,50€  
(250g) With Parmesan spheres
- 14. Burrata salad** | 17,50€  
Kumato, sun-dried tomato and pistachio pesto
- 15. Cheese salad** | 17,50€  
Seasonal fruits, tender leaves and citrus vinaigrette (Mahon cheese, blue cheese and goat cheese)
- 16. Roasted artichokes** | 19,50€  
On a bed of white bean and tender garlic cream, Iberian ham and fresh truffle
- 17. Board of Iberian cured meats and cheeses** | 16,50€ (1/2) | 23,00€ (1)  
(Ham, sausage, chorizo, pork loin, Mahón cheese and Stilton cheese)

**MEATS**



**- Confit pork cheeks**  
On potato parmentier and tawny port sauce  
27,50€

**- Shoulder of Mallorcan lamb**  
Slow cooked with rosemary and wildflower honey  
30,00€

**OUR MOST DELICIOUS MEATS COOKED ON A HOT STONE**

TXOGITXU: THE AUTHENTIC TASTE OF BASQUE BEEF. MEAT FROM WORKING OXEN AND COWS, WITH MARBLING AND AGING THAT ENHANCE ITS DEEP AND UNPARALLELED FLAVOR. A TRIBUTE TO THE TRADITION AND EXCELLENCE OF BASQUE CUISINE.

**Matured ribeye steak 300g**  
**Matured beef ribeye steak 500g - [Side dish for 1 person]**  
**Matured beef ribeye steak 1000g - [Side dish for 2 people]**

**Price according to market**

OUR MEATS ARE SERVED WITH POTATOES AND SAUTÉED VEGETABLES  
[WE RECOMMEND ORDERING EXTRA SIDE DISHES IF YOU WANT TO SHARE]

**EXTRA SIDE DISHES €6.00:**  
POTATO | MASHED POTATOES | VEGETABLES | CHIPS | SALAD | RICE  
**EXTRA SAUCES €4.00:**  
PEPPER | ROQUEFORT

WE ARE  
*Open*  
Open ALL YEAR

# MENU

MAKE YOUR OWN

*Reservation*

+34 871 74 26 72  
www.doskanallas.com



## TURNEDÓ ROSSINI DE SOLOMILLO TXOGITXU 38,00€

Succulent Txogitxu sirloin steak, foie gras, fresh truffle, and a delicate port wine sauce. A French classic with the character and depth of the finest Basque beef.

## BURGERS

### - Kanalla Beef Burger

**50% Angus, 50% Picanha**  
with French fries  
(Caramelized onion, arugula, tomato, Mahón cheese, sweet and sour gherkin, sriracha mayonnaise)  
20,50€



### - Vegan Burger

(Black beans and oats) with fried potatoes  
(Tomato, arugula, avocado, sweet and sour cucumber, onion, honey mustard sauce)  
20,50€

## FISH

### - Baked turbot

With aromatic herb oil  
Serves 2 (25 min cooking time)  
Price according to market

### - Glazed Salmon

With shiro miso, vegetables and dashi broth  
26,50€

### - Sea bream baked in salt

Price according to market

### - Roasted monkfish fillets

With yellow curry sauce, coconut cream and cilantro  
27,50€

### - Prawn risotto with its carpaccio

27,50€

OUR FISH DISHES ARE SERVED WITH POTATO PARMENTIER AND SAUTEED VEGETABLES.

## PASTA AND PAD THAI

GLUTEN FREE

-Tagliatelle with truffle sauce, fresh truffle and burrata - €25.50

-Tagliatelle with homemade American sauce with lobster - €29.50

½ LOBSTER PER PERSON

-Pad Thai

WITH THE CHANNEL

-CHICKEN -SHRIMP -MIXED -VEGETABLE

19,50€

22,00€

20,00€

19,00€



BY TOMIHO  
DOS KANALLAS  
**MENU**



WE ARE  
*Open*  
Open ALL YEAR

MAKE YOUR OWN  
*Reservation*  
+34 871 74 26 72  
www.doskanallas.com



# PAELLAS OR NOODLED DISH

(MINIMUM TWO PEOPLE)



- Seafood - €19.50/person
- Mountain with sobrasada and Iberian pork - €19.50/person
- Lobster - €29.50/person
- ½ LOBSTER PER PERSON

# CHILDREN'S MENU



-Tagliatelle with homemade tomato sauce - €10.00



-Grilled or breaded fish with fries - €12.00



-Chicken nuggets with fries - €10.00



ALL OUR SAUCES AND BROTHS ARE  
GLUTEN-FREE



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS

HABEN  
*Offen*  
DAS GANZE JAHR

STELLE DEIN EIGENES HER

# SPEISEKARTE *Reservierung*

+34 871 74 26 72

www.doskanallas.com



**\*Mallorkischer Aperitif\* [Mindestens zwei Personen] - 20,00 €**  
*Typische mallorquinische Produkte*  
**REGIONALE WURST- UND KÄSESPEZIALITÄTEN**

*Wir empfehlen dazu  
unseren mallorquinischen  
Aperol - 12,00 €.*

## TEILEN ODER NICHT?



### 1.1. KANALLAS KROKETTEN

3,50 €

HAUSGEMACHT  
(pro Einheit)



### 2. Bruschetta mit Ziegenkäse und Foie gras

19,00 €

Auf Kristallbrot mit Mango-Chutney und Pedro Ximénez



### 3. Bruschetta mit geräuchertem Kabeljau

19,00 €

Mit schwarzer Oliventapenade und jungem Knoblauch



### 4. Anis-Toast

16,00 €

Mit karamellisierten Zwiebeln, Milchreis und Ziegenkäse



### 5. Panko-Garnelen

18,00 €

Mit Kokoscreme, Hibiskus und Tamarinde (6 Stück)



### 6. Muscheln

17,50 €

Mit roter Currycreme, Kokosnuss und Zitronengras



### 7. Klassischer mallorquinischer Tumbet

15,00 €

Authentischer mallorquinischer Geschmack mit einem modernen Touch



### 8. Thunfisch-Tataki [200 g]

20,50 €

Thunfischfilet, mariniert in Sojasauce, mit gerösteten Sesamsamen bestreut und in dünne Scheiben geschnitten

## TEILEN ODER NICHT?

### 9. Ceviche Kanalla



Mit Mango und Passionsfrucht

### 10. Rinderbacken-Tacos



Konfiertes Schweinefleisch mit Pico de Gallo (Preis für 2 Stück)

### 11. Thunfisch-Tatar



(200 g) Mit Avocado, Ponzu-Sauce und knusprigem Ei

### 12. Cannelloni mit Ente und Gänseleber



Mit Champignoncreme und frischem Trüffel

### 13. Rindertartar TXOGITXU



(250 g) Mit Parmesankugeln

### 14. Burrata-Salat



Kumato, sonngetrocknete Tomaten und Pistazienpesto

### 15. Käsesalat



Saisonales Obst, zarte Blätter und Zitrusvinaigrette (Mahon-Käse, Blauschimmelkäse und Ziegenkäse)

### 16. Geröstete Artischocken



Auf einem Bett aus weißen Bohnen und zarter Knoblauchcreme, iberischem Schinken und frischem Trüffel

### 17. Verband für iberische Wurstwaren und Käse



(Schinken, Wurst, Chorizo, Schweinelende, Mahon-Käse und Stilton-Käse)

1/2 - 16,50 €

1 - 23,00 €

## FLEISCH



### - Konfierte Schweinebäckchen

Auf Kartoffel-Parmentier und Tawny-Portweinsauce  
27,50 €

### - Schulter vom mallorquinischen Lamm

Langsam gegart mit Rosmarin und Wildblütenhonig  
30,00 €

UNSERE KÖSTLICHSTEN FLEISCHSORTEN, ZUBEREITET AUF EINEM HEISSEN STEIN

TXOGITXU: DER AUTHENTISCHE GESCHMACK BASKISCHEN RINDFLEISCHS. FLEISCH VON ARBEITSOCHSEN UND -KÜHEN, DESSEN MARMORIERUNG UND REIFUNG SEINEN TIEFEN UND UNVERGLEICHLICHEN GESCHMACK UNTERSTREICHEN. EINE HOMMAGE AN DIE TRADITION UND EXZELLENZ DER BASKISCHEN KÜCHE.

Gereiftes Ribeye-Steak 300 g  
Gereiftes Rinder-Ribeye-Steak 500 g - [Beilage für 1 Person]  
Gereiftes Rinder-Ribeye-Steak 1000 g - [Beilage für 2 Personen]

Preis gemäß Markt

UNSERE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT KARTOFFELN UND SAUTIERTEM GEMÜSE SERVIERT.  
[WIR EMPFEHLEN, ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ZU BESTELLEN, WENN SIE TEILEN MÖCHTEN.]

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN 6,00 €:  
KARTOFFELN | KARTOFFELPÜREE | GEMÜSE | POMMES FRITES | SALAT | REIS  
ZUSÄTZLICHE SOSSEN 4,00 €:  
PFEFFER | ROQUEFORT

WIR SIND

*Offen*

Ganzjährig geöffnet

STELLE DEIN EIGENES  
HER

*Reservierung*

+34 871 74 26 72

www.doskanallas.com

# SPEISEKARTE



## TURNEDÓ ROSSINI DE SOLOMILLO TXOGITXU 38,00€

Saftiges Txogitxu-Rinderfilet, Foie gras, frischer Trüffel und eine feine Portweinsauce. Ein französischer Klassiker mit dem Charakter und der Tiefe feinsten baskischen Rindfleischs.

## BURGER

### - Rindfleischburger mit Kanal

LACTOS  
CONTIENE  
GLUTEN

**50 % Angus, 50 % Picanha mit Pommes frites**  
(Karamellierte Zwiebeln, Rucola, Tomaten, Mahón-Käse, süß-saure Gewürzgurken, Sriracha-Mayonnaise)

20,50€



### - Veganer Burger

CONTIENE  
GLUTEN  
SOJA

(Schwarze Bohnen und Haferflocken) mit Bratkartoffeln (Tomaten, Rucola, Avocado, süß-saure Gurke, Zwiebeln, Honig-Senf-Sauce)

20,50€

## FISCH

### - Gebackener Steinbutt

PESCADO

Mit aromatischem Kräuteröl. Für 2 Personen (25 Minuten Kochzeit).  
Preis gemäß Markt

### - Glasierter Lachs

PESCADO  
GLUTEN  
SOJA

Mit Shiro-Miso, Gemüse und Dashi-Brühe

26,50€

### - In Salz gebackene Dorade

PESCADO

Preis gemäß Markt

### - Gebratene Seeteufelfilets

CONTIENE  
GLUTEN  
PESCADO

Mit gelber Currysauce, Kokoscreme und Koriander

27,50€

### - Garnelenrisotto mit Carpaccio

MOLUSCOS PESCADO

27,50€

UNSERE FISCHGERICHTE WERDEN MIT KARTOFFEL-PARMENTIER UND SAUTIERTEM GEMÜSE SERVIERT.

## PASTA UND PAD THAI

Tagliatelle mit Trüffelsauce, frischem Trüffel und Burrata - 25,50 €

Tagliatelle mit hausgemachter amerikanischer Sauce und Hummer - 29,50 €

½ HUMMER PRO PERSON

Pad Thai KANALLA

-Hähnchen -Garnelen -Gemischt -Gemüse

19,50€

22,00 €

20,00 €

19,00€

GLUTENFREI



LACTOS  
CONTIENE  
GLUTEN



PESCADO  
CONTIENE  
GLUTEN



MOLUSCOS  
CONTIENE  
GLUTEN



GRANOS PESCADO  
DE SESAMO



SOJA  
FRUTOS  
DE CASCARA

WIR SIND

*Offen*

Ganzjährig geöffnet

STELLE DEIN EIGENES HER

# SPEISEKARTE *Reservierung*

+34 871 74 26 72

www.doskanallas.com



## PAELLA ODER NUDELGERICHT

(MINDESTENS ZWEI PERSONEN)



MOLUSCO CRUSTACEOS PESCADO

-Meeresfrüchte - 19,50 €/Person

-Berggericht mit Sobrasada und iberischem Schweinefleisch - 19,50 €/Person

-Hummer - 29,50 €/Person

1/2 HUMMER PRO PERSON

## KINDERMENÜ



CONTIENE GLUTEN

-Tagliatelle mit hausgemachter Tomatensoße - 10,00 €



PESCADO HUEVOS CONTIENE GLUTEN

-Gegrillter oder paniertes Fisch mit Pommes frites - 12,00 €



HUEVOS CONTIENE GLUTEN

-Chicken Nuggets mit Pommes - 10,00 €



ALLE UNSERE SAUCEN UND BRÜHEN  
SIND GLUTENFREI.



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS