



Desde 1961

C/ Olivera nº1, Port de Pollença, Mallorca

Telf. 971 86 58 69

restaurantcanjosep@gmail.com

¡Bienvenidos a su casa!

Disfrute de la gastronomía mallorquina y mediterránea con nosotros,
donde la calidad y el servicio son nuestra razón de ser.

¡Buen provecho!

JUEVES CERRADO | THURSDAY CLOSED

DONNERSTAG GESPERRT | JEUDI FERMÉ

I.V.A.Incluido | V.A.T. included

ENTRANTES

PATE DE LA CASA

Home made Pate Terrine
Hausgemachte Pate Terrine
Terrine de pâte fait maison

12,00 € |  

GAZPACHO ANDALUZ (EN TEMPORADA)

Chilled Tomato Soup (in season)
Kalte Tomaten Suppe (je nach Saison)
Gazpacho Andalou (en saison)

11,00 € | V

MELÓN CON JAMÓN SERRANO IBÉRICO

Melon with Iberian Serrano Ham
Melone mit iberischem Serrano-Schinken
Melon au jambon ibérique Serrano

15,95 €

RACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO

Iberian Cured Ham
Iberischem Schinken
Ration de jambon ibérique

23,50 €

PIMIENTOS DE PADRÓN

Padrón peppers
Padrón-Paprikaschoten
Piments Padrón

12,00 € | V

AGUACATE CON GAMBAS Y SALSA ROSA

Avocado with prawns and pink sauce
Avocado mit Krabben und rose sauce
Avocat aux crevettes et sauce rose

17,50 € |  

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON AGUACATE, NUECES Y BALSÁMICO DE MIEL

Salad with Goat's Milk Cheese, Nuts, avocado and Honey
Salat mit Ziegenkäse, Nüssen, Avokado und Honig
Salade de chèvre, miel, avocat, balsamique et noix

16,50 € |   V

ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE

Caesar salad with chicken
Caesar Salat mit Hühn
Salade césar avec poulet

16,50 € |   

ENSALADA CAPRESE DE TOMATE Y MOZZARELLA CON ALBAHACA

Caprese salad with tomatoes, mozzarella and basil
Caprese salate mit tomaten, mozzarella und basilikum
Salade caprese de tomates et mozaarella au basilic

16,50 € | 

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA (8 UD.)

Grilled Scallops
Gegrillte Kammuscheln
Pétoncles grillés

23,25 € | 
UD. EXTRA 2,90 €

PAN, ALI I OLI Y ACEITUNAS | Bread, ali i oli and olives | Brot, Alioli und Oliven | Pain, ali i oli et olives | 2,00 €  

Pan sin gluten | Gluten-free | Glutenfreies Brot | Pain sans gluten | 3 € 

ENTRANTES

CREMA DE VERDURAS

Vegetables cream soup

Gemüse Taggessuppe

Légumes crème du jour

11,00 € |   V

MEJILLONES A LA MARINERA

Mussels in seafood sauce

Miesmuscheln in Meeresfrüchtesoße

Moules marinière

16,50 € |      

CROQUETAS CASERAS DE POLLO (8 UD.)

Home-made Chicken Croquettes

Hühn Kroketten des hauses

Croquettes de Poulet de la Maison

13,50 € |      

CROQUETAS CASERAS DE MERLUZA

Y GAMBAS (8 UD.)

Homemade hake and prawn croquettes

Kroketten mit Seehecht und Krabben

Croquettes de Merlu et Crevettes

14,50 € |        

PARRILLADA DE VERDURAS

CON SALSA ROMESCU

Mixed grill of vegetables with romesco sauce

Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce

Légumes grillés avec sauce romesco

16,50 € | V

GAMBONES AL AJILLO

Garlic Prawns

Garnelen mit Knoblauch

Gambas à l'ail

18,50 € | 

PULPO A LA GALLEGA

Octopus Galician Style

Oktopus mit kartoffeln "a la Gallega"

Poulpe à la galicienne

24,50 € | 

CALAMARES A LA ANDALUZA CON

HARINA DE GARBANZO

Squid Rings with chickpea flour

Tintenfisch frittiert auf andalusische Art

Rondelles de calamari frit a la farine de pois-chiches

18,00 € |    

FRITO MALLORQUÍN DE CORDERO

Lamb Majorcan Frito

Lamm Mallorquinischer Frito

Frit Majorquin a l'agneau

14,50 €

FRITO DE PULPO A LA MALLORQUINA

Octopus "Frit" Majorcan style

Oktopus "Frit" nach Mallorquinischer art

Poulpe "Frit" de Majorque

18,50 € | 

PESCADOS

LUBINA FILETEADA A LA PLANCHA

Grilled Sea Bass Fillet
Gegrillte Seebrassenfilet
Loup de mer a la plancha grillée

24,50 € | 

DORADA A LA MALLORQUINA EN CAZUELA CON ESPINACAS

Sea Bream Majorcan Style with Spinach
Doradenfilet auf mallorquinische Art mit Spinat
Cassolette de Dorade a la Majorquine des épinards

25,50 € |       

BACALAO CONFITADO CON SOBRASADA Y MIEL

Cod Fillet with Sobrasada and Honey
Stockfisch Confit mit Sobrasada und Honig
Confit de morue accompagné de sobrasada et miel

26,50 € | 

SALMÓN A LA PLANCHA O A LA SIDRA

Grilled salmon or cider sauce
Gegrillter Lachs oder Apfelwein sosse
Saumon grillé ou cidre sauce

24,50 € |       

SEPIA A LA PLANCHA CON LANGOSTINOS

Grilled cuttlefish with prawns
Gegrillter Tintenfisch mit Garnelen
Seiche grillée aux crevettes

23,50 € | 

MERLUZA DE ANZUELO EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y GAMBAS

Hake in Green Sauce with Clams and Prawns
Seehecht in Grüner Soße mit Meeresfrüchten
Merlu en Sauce d'asperges, Palourdes et Gambas

27,25 € |       

MERLUZA DE ANZUELO A LA PLANCHA

Grilled hake fillet
Gegrillter Seehechtfilet
Merlu grillé

24,50 € | 

LENGUADO FRESCO A LA PLANCHA

Grilled fresh sole
Gegrillte frische Seezunge
Sole a la plancha grillée

S.P.M. | 

PESCADO DEL DÍA

Fish of the day
Fisch des Tages
Poisson du jour

S.P.M. | 

CARNES | GRILL

LECHONA AL HORNO

Roast Suckling Pig
Spanferkel aus Majorca
Cochon de lait rôti

26,50 €

SOLOMILLO DE CEBÓN

Grilled Beef Fillet
Rinderfillet Gegrillte
Filet de bœuf grillée

33,50 €

PECHUGA DE POLLO A LA PIMIENTA O SETAS

Chicken breast with Pepper Sauce or mushrooms
Hähnchenbrust mit Pfeffer Sosse oder Champignons
Poitrine de poulet au poivre ou champignons

19,00 € | 🍷

SOLOMILLO DE CEBÓN AL OPORTO

CON FOIE DE PATO

Beef Fillet Steak with Foie and Port Sauce
Rinderfillet mit Foie und Portweinsosse
Filet de boeuf au porto et foie de canard

36,50 €

PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA

Shoulder of Lamb
Mallorquinische Lamm Schulter
Épaule d'agneau rôtie

31,00 €

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO AL FUNGHI

Iberian pork sirloin with funghi
Iberisches Schweinefilet mit Funghi
Filet de porc ibérique aux champignons

25,50 € | 🍷

CHULETITAS DE CORDERO

Grilled lamb chops
Gegrillte Lammkoteletts
Côtelettes d'agneau grillée

28,50 €

ENTRECOT BLACK ANGUS (IRL)

Black Angus entrecôte
Black Angus Entrecôte
Black Entrecôte Angus

29,50 €

CHULETITAS DE CORDERO FRITAS CON AJOS

Fried tender lamb chops with garlic
Gebratene lammkoteletts mit knoblauch
Côtelettes d'agneau frites a lail

29,50 €

CHATEAUBRIAND

(MÍN. 2 PERSONAS)

Chateaubriand (min. 2 people)
Chateaubriand (min. 2 personen)
Chateaubriand (min. 2 personnes)

43,50 € P/P
(precio por persona)

PAELLAS & PASTAS

PAELLA MÍNIMO 2 PERSONAS. PRECIO POR PERSONA

PAELLA MIXTA

Mixed Paella with Meat, vegetables and Seafood
Gemischte Paella mit Fleisch, Gemüse und Fisch
Paella mixte Avec Viande, Légumes et Poisson

18,95 € P/P |    

PAELLA DE MARISCO

Seafood Paella
Paella mit Meeresfrüchten
Paella aux Fruits de Mer

21,50 € P/P |    

PAELLA NEGRA CON SEPIA Y GAMBAS

Black Paella with Cuttlefish and Prawns
Schwarze Paella mit Tintenfisch und Garnelen
Paella noire Avec Seiches et Crevettes

21,50 € P/P |    

PAELLA CIEGA MIXTA

Mixed Paella with Boneless no shells
Gemischte Paella mit ohne Knochen und Schale
Paella mixte Désossé, sans coquille

18,95 € P/P |    

PAELLA DE VERDURAS

Paella of vegetables
Paella mit Gemüse
Paella aux légumes

18,95 € P/P |  V

PAELLA DE CARNE Y VERDURAS

Meat and Vegetables Paella
Paella aus Fleisch und Gemüse
Paella de Viande et de Légumes

18,95 € P/P | 

FIDEUÀ DE PESCADO Y MARISCO

Seafood Noodles Paella
Fideau Meeresfrüchten mit Nudeln
Paella avec nouilles de fruits de mer

21,50 € P/P |     

RAVIOLIS ESPINACAS CON SALSA PESTO

Spinach Ravioli con with pesto
Ravioli mit Spinat und pesto
Raviolis aux épinards avec pesto

20,50 € |   V

RAVIOLIS DE SALMÓN AL CAVA

Salmon raviolis with wine sauce
Lachs raviolis mit weinsosse
Saumon raviolis au vin

21,50 € |   

TAGLIATELLE CON BOLETUS, PARMESANO Y SALSA DE TRUFA

Tagliatelle with truffle sauce, cheese and boletus
Tagliatelle mit Truffel Sauce, Käse und Boletus
Tagliatelle au boletus fromage e sauce aux truffes

26,50 € |    V

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Tagliatelle alla carbonara
Tagliatelle alla carbonara
Tagliatelle alla carbonara

19,50 € |   

POSTRES

SORBETES DE LIMÓN, MANDARINA O MANGO

Lemon, mandarine or mango sorbet
Zitronen oder Mandarine oder Mango sorbet
Sorbet au citron ou mandarine ou mangue

8,50 € | 🍌 🍊 🍋

CREMA CATALANA

Crema Caramel
Cremè Catalana

8,50 € | 🍌 🍊 🍋

GATÓ DE ALMENDRA CON HELADO

Almond cake with ice-cream
Mandel Kuchen mit Eis
Gâteau aux amandes avec sa glace

9,75 € | 🍌 🍊 🍋 🍋

TARTA HELADA DE WISKY

Whiskie Ice-cream Cake
Whiskie kuchen
Tarta glacée au whisky

8,50 € | 🍌 🍊 🍋 🍋

FRESAS CON NATA O CON HELADO DE VAINILLA

Strawberries with cream or vanilla ice cream
Erdbeeren mit Sahne oder Vanilleeis
Fraises à la crème ou glace à la vanille

8,50 € | 🍌 🍊 🍋 🍋

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

Chocolate Brownie with Vanilla Ice-cream
Schokoladen Brownie mit Vanilleeis
Brownie au chocolat et sa boule de glace vanilla

9,75 € | 🍌 🍊 🍋 🍋

TARTA DE QUESO

Homemade Cheese cake
Käsekuchen vom des hauses
Tarte au fromage de la maison

8,50 € | 🍌 🍊 🍋

COULANT DE CHOCOLATE CON SORBETE DE MANGO

Chocolate fondant with mango sorbet
Schokoladencoulant mit Mangosorbet
Moelleux au chocolat et sorbet de mangue

9,75 € | 🍌 🍊 🍋 🍋 🍋

PIÑA NATURAL

Fresh pineapple
Frucht ananas
Ananas frais

6,25 €

TARTA CA VOSTRA CON BROWNIE Y QUESO

Brownie and cheese cake
Schokoladen brownie mit Käsekuchen
Brownie avec fromage kuchen

9,75 € | 🍌 🍊 🍋 🍋

ALÉRGENOS



GLUTEN
Gluten



CRUSTÁCEOS
Crustaceans



HUEVOS
Eggs



PESCADO
Fish



CACAHUETES
Peanuts



SOJA
Soya



LÁCTEOS
Milk



ALTRAMUCES
Lupins



FRUTOS DE CÁSCARA
Nuts



APIO
Celery



MOSTAZA
Mustard



SÉSAMO
Sesame



SULFITO
Sulphite



MOLUSCOS
Mollusk

V

VEGETARIANO
Vegetarian

Si tiene alguna duda pregúntenos | If you have any questions, please ask us
Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an uns | Si vous avez des questions, veuillez nous les poser