

BOTÀNIC DELIVERY

ALTA COCINA EN CASA



Para información y reservas: contacte con delivery@canbordoy.com o contacte al  +34 659 89 46 95
Los pedidos deben hacerse con 24 horas de antelación. Servicio a domicilio de jueves a domingo. Para platos, peticiones especiales y otras opciones de horario y entrega, póngase en contacto con nosotros canbordoy.com/botanicdelivery

*Contact delivery@canbordoy.com or  +34 659 89 46 95 for further information and bookings.
Orders must be done 24h in advance. Home delivery from Thursday to Sunday.
Please, do not hesitate to contact us should you have special queries about dishes, food preferences',
delivery or timetable options
canbordoy.com/botanicdelivery*

COMBOS

De aguacate cocido al vapor, lenteja salteada, puré de calabaza y almendra

Steamed avocado, sautéed lentil, pumpkin and almond purée

24

De langostinos, arroz venere salteado y garbanzos con salsa verde

Prawns, skipped venere rice and chickpeas with green sauce

24

Hamburguesa vegana con patatas risoladas y salteado de verduras

Vegan burger with risolée potatoes and sautéed vegetables

24

YOUNGSTER COMBO

Mini hamburguesa de ternera, patatas al horno y arroz salteado con guisantes

Mini veal burger, baked potatoes and sautéed rice and peas

16

No dude en consultarnos sobre platos especiales, preferencias o sobre otras opciones de entrega y horarios

Please, do not hesitate to contact us should you have special queries about dishes, food preferences, delivery or timetable options

PARA PICAR · SNACKING

- ARROZ VENERE con verduritas y mantequilla trufada
MELLOW RICE with vegetables and truffle butter..... 16
- CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA con fideos de calabacín y pesto albahaca
IBERIAN SHOULDER CUT CARPACCIO with courgette noodles' and basil pesto..... 16
- CANELONES DE TERNERA Y PATO con salsa de calabaza, curry y espárragos
VEAL AND DUCK CANNELLONI with pumpkin, curry and asparagus sauce..... 17
- BURRATA artesana con tomate Raff y pesto de algas
ARTISAN BURRATA with Raff tomato and seaweed's pesto..... 18
- PULPO con ensaladilla de encurtidos y mahonesa picante
OCTOPUS with pickled spanish potato salad with spicy mayonnaise..... 19
- TARTAR de langostinos con aguacate y salsa de eneldo
PRAWN'S TARTAR with avocado and dill sauce..... 19

PESCADOS · FISH

- MERLUZA con trigo sarraceno meloso, ensaladita de espinacas, tomate y frutas secas
HAKE with mellow buckwheat, spinach's salad, tomato and dried fruits..... 22
- RODABALLO ASADO con hierbas, verduras y puré de calabaza
BAKED TURBOT with seasonal herbs, vegetables and pumpkin purée..... 26

CARNES · MEATS

- POLLO CAMPERO relleno con manzanas, patatas risoladas a la mantequilla de trufa
Apple-stuffed FREE-RANGE CHICKEN, truffle buttered risolée potatoes..... 23
- PRESA DE CERDO IBÉRICO ASADA con puré de chirivía y vainilla y salsa de naranja
GRILLED IBERIAN SHOULDER cut with parsnip purée, vanilla and orange sauce 25
- PALETILLA DE CORDERO LECHAL MALLORQUÍN glaseada con miel y hierbas frescas, y couscous con fruta seca
MAJORCAN SUCKLING LAMB SHOULDER with honey glaze and herbs, dried fruits' cous-cous..... 32

POSTRES · DESSERTS

- SEMIFRÍO de almendra, con naranja y piña salteada al ron
ALMOND SEMIFREDDO, with orange and sautéed pineapple with rum..... 11
- CREMOSO de queso, baño de frutos rojos y fresas
CREAMY CHEESE, red fruits' bth and strawberries..... 11
- BROWNIE con kumquat, cremoso de chocolate y melaza de naranja
KUMQUAT BROWNIE, creamy chocolate and orange molasses..... 11

ESPUMOSOS - SPARKLING

MM BRUT NATURE RESERVE 2015 Xarel·lo tinto y Pinot Noir, 42 meses de crianza, Bodega Loxarel. D.O. Classic Penedès <i>Red Xarel·lo and Pinot Noir; 42 months' ageing, Bodega Loxarel. D.O Classic Penedès</i>	46
AMALTEA BRUT NATURE RESERVE 2016 Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Bodega Loxarel. D.O. Penedès	22
PEÑALBA LÓPEZ BRUT NATURE Viura, Chardonnay, Finca Torremilanos, Aranda del Duero. D.O. Cava	25
CHAMPAGNE ERIC TAILLET EXCLUSIV'T Blanc de meunière, extra brut barrica. Bodega D'Amos. D.O. Pla i Llevant	75

BLANCOS - WHITE WINE

VERDEJO PARRA JIMÉNEZ Biodinámico. Bodega Parra Jiménez, D.O. La Mancha <i>Biodynamic. Bodega Parra Jiménez, D.O. La Mancha</i>	18
ALBARIÑO MARÍA BARGIELA Bodega María Bargiela, D.O. Rías Baixas	22

ROSADOS - ROSÉ WINE

RIBAS ROSÉ Mantonegro, ecológico, Bodega Ribas - <i>Mantonegro, ecologic, Bodega Ribas</i>	25
L'AURELIENNE Grenache, Syrah y Cabernet más un toque de Vermentino y Ugni Blanc, ecológico, Domaine Camaisette, A.O.P. Provence <i>Grenache, Syrah and Cabernet with a touch of Vermentino and Ugni Blanc, ecologic, Domaine Camaisette, A.O.P. Provence</i>	32

TINTOS - RED WINE

SON P Callet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Mantonegro, ecológico, Bodega Es Fangar, D.O. Pla i Llevant <i>Callet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Mantonegro, ecologic, Bodega Es Fangar; D.O. Pla i Llevant</i>	26
MONTECASTRILLO Tempranillo, biodinámico, 4 meses en barrica, Finca Torremilanos, D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo, biodynamic, 4 months ageing, Finca Torremilanos, D.O. Ribera del Duero</i>	21
SIERRA CANTABRIA CUVEE Tempranillo, 12 meses en barrica, Bodega Sierra Cantabria, D.O. Ca Rioja <i>Tempranillo, 12 months ageing, Bodega Sierra Cantabria, D.O. Ca Rioja</i>	40
