

# BOTÀNIC DELIVERY

---

ALTA COCINA EN CASA



---

Para información y reservas: contacte con [delivery@canbordoy.com](mailto: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](http://canbordoy.com/botanicdelivery)

*Contact [delivery@canbordoy.com](mailto: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. Do not hesitate to contact us should you have special queries about dishes, food preferences', delivery or timetable options [canbordoy.com/botanicdelivery](http://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 rissolée 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 POLLO Y PATO con salsa de calabaza, curry y espárragos  
CHICKEN 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 rissolée 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	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
999 DE LOXAREL Pinot Noir i Xarel·lo Vermell, Bodega Loxarel. D.O Classic Penedés	24

## BLANCOS - WHITE WINE

VERDEJO PARRA JIMÉNEZ Biodinámico. Bodega Parra Jiméñez, D.O. La Mancha	18
ALBARIÑO MARÍA BARGIELA Bodega María Bargiela, D.O. Rías Baixas	22
MEMORIAS BINIAGUAL BLANC 2018-2019 Bodega Biniagual, D.O. Binissalem	21
BLANC DE PACS Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Bodega Pares Balta. D.O Penedés	20

## 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 Camaissette, A.O.P. Provence	32
MEMORIAS BINIAGUAL ROSADO 2018-19 Bodega Biniagual, D.O. Binissalem	18

## TINTOS - RED WINE

SON P Callet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Mantonegro, ecológico, Bodega Es Fangar, D.O. Pla i Llevant	26
MONTECASTRILLO Tempranillo, biodinámico, 4 meses en barrica, Finca Torremilanos, D.O. Ribera del Duero	21
SIERRA CANTABRIA CUVEE Tempranillo, 12 meses en barrica, Bodega Sierra Cantabria, D.O. Ca Rioja	23
EL PÁJARO ROJO Mencia, Bodega Losada. D.O Bierzo	16
NATURE DE FORTANT Merlot, Bodega Fortant. D.O Pays D'oc Francia	

PRECIOS POR BOTELLA EN EUROS · IVA INCLUIDO

PRICES PER BOTTLE IN EURO · VAT INCLUDED

## ALERGENOS - ALLERGENS

Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuets	Soja	Lácteos	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Moluscos
												
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soya	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphite	Shellfish

ARROZ VENERE con verduras y mantequilla trufada  
MELLOW RICE with vegetables and truffle butter



CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA con fideos de calabacín y pesto albahaca  
IBERIAN SHOULDER CUT CARPACCIO with courgette noodles' and basil pesto



CANELONES DE TERNERA Y PATO con salsa de calabaza, curry y espárragos  
VEAL AND DUCK CANNELLONI with pumpkin, curry and asparagus sauce



BURRATA artesana con tomate Raff y pesto de algas  
ARTISAN BURRATA with Raff tomato and seaweed's pesto



PULPO con ensaladilla de encurtidos y mahonesa picante  
OCTOPUS with pickled spanish potato salad with spicy mayonnais



TARTAR de langostinos con aguacate y salsa de eneldo  
PRAWN'S TARTAR with avocado and dill sauce



MERLUZA con trigo sarraceno meloso, ensaladita de espinacas, tomate y frutas secas  
HAKE with mellow buckwheat, spinach's salad, tomato and dried fruits



RODABALLO ASADO con hierbas, verduras y puré de calabaza  
BAKED TURBOT with seasonal herbs, vegetables and pumpkin purée



POLLO CAMPERO relleno con manzanas, patatas risoladas a la mantequilla de trufa  
Apple-stuffed FREE-RANGE CHICKEN, truffle buttered rissolee potatoes



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



PALETILLA DE CORDERO LECHAL MALLORQUÍN glaseada con miel, hierbas frescas, couscous con fruta seca  
MAJORCAN SUCKLING LAMB SHOULDER with honey glaze and herbs, dried fruits' cous-cous



SEMIFRÍO de almendra, con naranja y piña salteada al ron  
ALMOND SEMIFREDDO, with orange and sautéed pineapple with rum



CREMOSO de queso, baño de frutos rojos y fresas  
CREAMY CHEESE, red fruits' bth and strawberries



BROWNIE con kumquat, cremoso de chocolate y melaza de naranja  
KUMQUAT BROWNIE, creamy chocolate and orange molasses



*Por favor, no dude en consultarnos si tiene alguna preferencia alimentaria o necesidad especial.  
Please, do not hesitate to contact us should you have special queries about dishes, food preferences*