

Refrescos

Coca Cola	3,15€	Zumo de naranja	2,90€	Agua con gas	3,20€
Coca Cola Zero	3,15€	Zumo de melocotón	2,90€	Vichy Catalán	3,20€
Fanta Naranja o Limón	3,15€	Sprite	3,15€	Bitter Kas	3,20€
Zumo de piña	2,90€	Agua	2,90€		

Cervezas

Copa Cerveza	3,30€	Mahou Sin Gluten	3,70€	Stella Artois	4,50€
Jarra Cerveza	5,00€	Leffe Negra	4,50€		
Mahou o / o Tostada	3,70€	Coronita	4,50€		

Cocktails

Mojito	10,00€	Negroni	10,00€
Moscow Mule	10,00€	Dark 'N Stormy	10,00€
Aperol Spritz	10,00€		

Café

Café	2,60€	Capuccino	3,00€
Cortado	2,60€	Flat White	3,50€
Café con leche	3,00€		

Infusiones

Manzanilla	3,00€	Té negro / verde	3,00€
Menta poleo	3,00€	Roibos	3,00€

Licores

Tomatin	7,00€/12,00€	Puerto de Indias	5,00€/10,00€
Macallan	10,00€/18,00€	Beefeater	5,00€/10,00€
Knockando	8,00€/14,00€	Seagram's	5,00€/10,00€
Glenfiddich	8,00€/14,00€	Baileys	5,00€/8,00€
Cardhu	8,00€/14,00€	Petroni rojo	6,00€
Ballentines	5,00€/8,00€	Petroni blanco	6,00€
Havana Club 7	5,00€/8,00€	Frangelico	5,00€/8,00€
Brugal	5,00€/8,00€	Yzaguirre	5,00€/8,00€
Cacique	5,00€/8,00€	Limoncello	3,00€
Grey Goose Vodka	10,00€/16,00€	Licor de hierbas	3,00€
Belvedere Vodka	10,00€/16,00€	Crema de Orujo	5,00€
Absolut	5,00€/10,00€	Tequila blanco	5,00€
Bombay Sapphire	5,00€/10,00€	Tequila reposado	5,00€
Gvine	10,00€/12,00€	Roku Gin	12,00€
Hendricks	10,00€/12,00€	Macaronesian Gin	12,00€
Tanqueray	5,00€/10,00€		

Compartir y disfrutar son la base de nuestra filosofía.

Para empezar

Pan de coca de cristal con tomate	3,00€
Anchoas Sanfilippo en aceite de oliva	11,50€
Ensaladilla rusa del día	8,90€
Croqueta de jamón (unidad)	3,50€
Croqueta de rabo de toro (unidad)	3,50€
★ Buñuelo de bacalao (unidad)	3,70€
Ostra francesa N2	6,20€
★ Flor de alcachofa con jamón ibérico (2 unidades)	12,90€
Ensalada de ventresca con tomate y cebolla	16,20€
Burrata con tomate y pesto	16,80€
Jamón ibérico 100% (Juan Manuel)	19,50€
Patatas bravas casa Anita	7,50€
Esqueixada de bacalao con aceitunas Kalamata	15,80€
★ Chipirones a la andaluza	18,50€
Calamares a la romana	18,90€
★ Calamares de Potera a la plancha	18,90€
Navajas o "canyut" del Delta a la plancha	16,30€
Zamburiñas a la plancha (4 unidades)	16,50€

Comienza tu experiencia en Casa Anita con una selección de entrantes pensados para abrir el apetito. Productos frescos y de proximidad, sabores tradicionales donde cada opción está cuidadosamente elegida para ofrecer un primer bocado lleno de sabor y autenticidad.

Comparte y disfruta de un comienzo lleno de matices, texturas y frescura.

Nuestros postres

Crema catalana	6,95€
★ Flan de Anita	8,50€
Torrija con helado de vainilla	8,90€
Tarta de queso casera	8,80€
Helado: vainilla/chocolate/leche merengada/stracciatella	7,90€
Trufas de chocolates Casa Anita en París	9,80€

El broche de oro perfecto para una comida en Casa Anita con nuestros postres, elaborados artesanalmente por nosotros.

★ Recomendaciones

*Suplemento terraza 10%

Platillos

★ Fricandó con "moixernons"	16,90€
Rabo de toro a baja temperatura	18,50€
Canelón de botifarra del Perol	16,90€
Pepito de ternera	10,90€
Solomillo de ternera	29,80€
Dados de solomillo a la pimienta	18,20€
Chuletón Premium con patatas y pimientos de Padrón (1kg aprox.)	70,00€
Caracoles a la pimienta	16,90€
Huevos rotos con jamón (100% ibérico)	17,90€
Brioche de calamar con alioli de Formentera	14,10€
Pulpo con cremoso de patata y panceta	24,80€
★ Tortilla abierta de gamba roja	18,90€
Tortilla abierta de bacalao	16,85€
★ Tartar de atún rojo al natural	18,90€
Tataki de atún (Bluefin)	18,25€
Gamba Roja (Palamós) 100 gr	32,95€
Gamba cristal andaluza	18,90€
Cigalas salteadas	29,00€
Bacalao con alioli gratinado	24,00€
Bogavante a la plancha	S/M
Lubina salvaje 700-800gr aprox (min 2 pax)	70,00€
Paella del "senyoret" (min. 2 pax)	24,00€
Arroz con bogavante (min 2 pax)	44,00€

Diseñados para ser compartidos, nuestros platos capturan la esencia de la cocina mediterránea. Ingredientes locales y de temporada se transforman en recetas que celebran la tradición y la creatividad, ideales para disfrutar en compañía.

**casa
Anita**
EN PARIS

Detrás del proyecto están David y Andrea un matrimonio apasionado por la gastronomía y dedicado a la excelencia del producto. En honor a su hija Anita, han ideado un restaurante que, sin pretensiones ni artificios, se enfoca en ofrecer un ambiente cercano y familiar donde el marisco, el pescado y la cocina tradicional son los protagonistas.

 [casaanita_enparis](https://www.instagram.com/casaanita_enparis)