

Algo de carne:

Solomillo ibérico al candil.....	3,5	12,1
Daditos de solomillo al roquefort.....	3,5	12,1
San Jacobo casero	3,5	10,9
Carrillada ibérica al Pedro Ximénez	3,3	10,5
Presa ibérica con cebolla caramelizada y piñones	3,5	12,7
Lingote de presa a la crema de quesos con flor de alcaparras	3,5	
Palomitas de presa con salsa de mostaza dulce ..	3,4	12,1
Presa ibérica a la plancha	3,5	12,5
Mini burger de cordero	3,3	
Cola de toro	3,5	11,9
Lomo bajo de buey loncheado con papas fritas ..	8,0	15,3
Entrecote de ternera		18,6
Lomo de vaca madurado		20,4
Solomillo de ternera en salsa de castañas		19,6
Pierna de cordero lechal asada		16,3
Sesos de cordero		9,8
Mollejas de cordero al estilo Candil		10,2
Chuletitas de cordero lechal		16,5

De la freiduría:

Croquetas caseras de carrillada y jamón	3,1	8,6
Buñuelos de camarones con mayonesa de soja ..	3,4	9,3
Fiturilla “Candil”		9,8
Boquerones		9,2
Palitos de mero		9,3
Puntillitas.....		10,7
Calamares.....		11,3
Taquitos de merluza.....		10,9

Chacina ibérica de bellota:

Jamón ibérico de bellota	15,0 (80 g)
Caña de lomo	12,0 (110 g)
Chorizo.....	9,0 (110 g)
Salchichón	9,0 (110 g)
Queso viejo	9,8 (110 g)

Nuestras tostas:

Tosta de gambas con ali-oli.....	10,2
Tosta de presa ibérica a la sal con ali-oli rojo.....	11,2
Tosta de queso camembert con mermelada de manzana y cebolla crujiente	10,0

Las cositas que nos dan los mares:

Tosta de sardina ahumada con tomate dulce .2,5ud.	
Tartar de atún con guacamole y pipas	3,3
Bacalao gratinado con ali-oli de pera	3,4
Lingote de atún con piquillo y gambas	3,3
Merluza en salsa de almendras.....	3,4
Gambas al ajillo.....	11,8
Gambas blancas de Huelva (220 g)	28,5
Pulpo a la brasa sobre crema fina de pimentón	14,5

Un poco de todo:

Salmorejo	3,2
Ensaladilla de gambas	3,2
Risotto de perdiz de tiro	3,4
Mini bocata de calamares con cebolla frita en pan de tinta.....	3,4
Foie mi-cuit con compota de tomate y pan de naranja	6,5
Huevos rotos con gulas y langostinos.....	3,3
Patatas a la campesina con huevo y chistorra	11,1

Paseando por la huerta:

Salteado de boletus con huevo frito	10,1
Berenjenas rellenas de ibérico con huevo poché	10,6
Alcachofas confitadas con langostinos y jamón	11,3
Seta rellena de salmón con salsa tártara	10,5
Ensalada de tomates con burrata y aceite de albahaca	9,8
Pimiento del piquillo relleno de frutos del mar en salsa verde.....	11,3

Postres:

Todos nuestros postres son elaborados por nosotros de manera artesanal, consulte con nuestro personal qué podemos ofrecerle hoy.

Precio: 5,00

Este establecimiento dispone de carta de alérgenos, solicítela al camarero si la necesita.

10 % IVA incluido