

PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota BEHER etiqueta oro (80 gr)	16,20
Caña de lomo (110 gr)	13,00
Queso viejo (110 gr)	10,60
Surtido ibérico de la casa (200 gr).....	21,00
Tosta de sardina ahumada con tomate dulce.....	2,60 / ud.
Anchoas del Cantábrico sobre salmorejo.....	2,60 / ud.
Gambas blancas de Huelva (220 gr).....	29,70
Foie mi-cuit con compota de tomate y pan de naranja	13,50
Frito variado.....	12,70
Pulpo a la gallega con cachelos.....	14,50

ENTRADAS

Ensalada “candil” (endibias, palmitos y aguacates con salsa de roquefort)	10,30
Ensalada de tomates con burrata y aceite de albahaca.....	10,30
Alcachofas al Jerez con langostinos y jamón	12,00
Wok de verduritas con langostinos al chili dulce	10,60
Atadillo de espárragos trigueros y chipirones	11,20
Huevos rotos con gulas y langostinos al jerez	12,00
Dados de atún al ajillo con langostinos y uvas sobre salmorejo.....	11,50
Croquetas de carrillada ibérica	9,20
Tosta de gambas con ali-oli.....	11,00

Pan y aperitivo en mesa 2,20 €
(10 % I.V.A. incluido)

PESCADOS

Lubina al horno con verduritas al estilo de Rota	19,60
Merluza con crema de gambas.....	20,00
Merluza “Candil”	17,20
Lomo de bacalao fresco al ajillo con gulas y gambas.....	19,10
Lomo de bacalao con crema de espinacas	19,10
Preguntar por nuestros pescados frescos del día, al horno o a la sal (mínimo 2 raciones)	45,00 €/Kg

CARNES

Solomillo de ternera con salsa de castañas.....	20,60
Steak Tartar terminado al momento	21,50
Lomo de vaca madurado	21,50
Entrecotte de ternera	19,30
Solomillo ibérico al candil.....	15,20
Presa ibérica	15,80
Pierna de cordero al horno.....	17,00
Brazuelo de cordero	19,80
Chuletitas de cordero lechal.....	17,20
Cochinillo al horno	17,00

ARROCES (mínimo dos raciones)

Arroz con carabineros	20,30
Arroz marinero.....	12,00
Arroz a banda.....	13,10
Arroz negro	13,10
Arroz con perdiz	13,10
Paella mixta	12,50

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