

PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota BEHER etiqueta oro (100 gr).....	20,00
Caña de lomo (110 gr)	13,30
Queso viejo (110 gr)	11,00
Surtido ibérico de la casa (200 gr).....	21,00
Tosta de sardina ahumada con tomate dulce.....	3,10 / ud.
Anchoas del Cantábrico sobre tomate natural	2,70 / ud.
Gambas blancas de Huelva (220 gr).....	29,70
Berberechos al vino blanco	12,50

ENTRADAS

Ensalada “candil” (endibias, palmitos y aguacates con salsa de roquefort)	10,50
Ensalada de tomates con burrata y aceite de albahaca.....	10,50
Tomate rosa con ventresca de atún y piparras.....	12,70
Cogollos de Tudela con salmón y anchoas	10,60
Tartar de salmón con guacamole	11,20
Tartar de atún.....	12,20
Alcachofas al Jerez con langostinos y jamón	12,20
Huevos rotos con gulas y langostinos al jerez	12,20
Pulpo a la gallega con cachelos.....	14,80
Croquetas de corvina y gambas.....	9,40
Puntillitas bravas (con salsa brava y ali-oli suave).....	11,60
Tosta de gambas con ali-oli.....	11,40

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

PESCADOS

Corvina al Río Viejo con virutas de jamón.....	19,70
Merluza “Candil” (rellena de salmón y gambas)	17,40
Lomo de bacalao fresco confitado con crema de vizcaína ..	19,30
Preguntar por nuestros pescados frescos del día, al horno o a la sal	47,00 €/Kg

CARNES

Solomillo de ternera	21,60
Steak Tartar terminado al momento	22,00
Lomo bajo de buey a la plancha.....	17,20
Chuletón de vaca madurado.....	58 €/Kg
Chuletón de ternera morucha.....	50 €/Kg
Solomillo ibérico al candil.....	13,40
Presa ibérica	14,00
Carrillada ibérica al P.X.....	11,80
Cochinillo al horno.....	17,30
Pierna de cordero al horno.....	17,00
Brazuelo de cordero	20,10
Chuletitas de cordero lechal.....	17,50

ARROCES (mínimo dos raciones)

Arroz marinero.....	12,20
Arroz con carabineros	20,50
Arroz a banda.....	13,30
Arroz negro	13,30
Arroz con perdiz	13,30
Paella mixta	12,70

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