

Chacina ibérica de bellota

- Jamón ibérico de bellota BEHER oro...22,0 € | 100g
- Caña de lomo ibérica de bellota ... 13,9 € | 110 g
- Salchichón ... 10,1 € | 110 g
- Queso viejo ... 11,1 € | 110 g
- Tabla degustación de quesos ... 14,2 € | 140 g

Nuestras tostas en pan cristal

- De gambas y ali-oli ... 12,2 €
- De jamón con salmorejo ... 13,4 €
- De sardina ahumada ... 3,3 € | ud.
con mermelada de tomate dulce
- De anchoas ... 2,9 € | ud.
con tomate natural
- De solomillo de atún ... 3,7 € | ud.
con queso de cabra y confitura de tomate

De la freiduría

- Croquetas de corvina y gambas ... 4,0 € | 10,1 €
- Boquerones fritos al limón ... 10,9 €
- Puntillitas bravas ... 12,3 €
con salsa brava y ali-oli suave
- Calamares ... 12,6 €
- Taquitos de merluza ... 12,2 €

Al carbón de nuestra brasa

- Chuletitas de cordero lechal ... 18,7 €
- Solomillo de ternera ... 22,6 €
- Lomo bajo de buey ... 10,1 € | 18,1 €
con papas fritas
- Chuletón de vaca madurado ... 60,0 € | Kg.
- Chuletón de ternera morucha ... 55,0 € | Kg.
- Presa ibérica ... 4,7 € | 15,5 €
- Pieza entera de presa ibérica (700g aprox)... 44,0 €

Algo de carne...

- Solomillo ibérico al "Candil" ... 4,1 € | 14,1 €
- San Jacobo casero ... 4,1 € | 13,3 €
- Carrillada ibérica al Pedro Ximénez 4,1 € | 12,3 €
- Croissant de carrillada ibérica ... 4,1 €
con ali-oli de membrillo
- Mini Burger ibérica ... 4,2 €
con tomate seco, queso curado y mayonesa de soja
- Costillas a baja temperatura ... 11,0 € | 20,0 €
con miel y romero (medio costillar o entero)
- Mollejas de ternera a la parrilla ... 4,1 € | 11,5 €
con patatas al ajo
- Pincho moruno de cordero ... 4,5 €

Canelón de cordero ... 4,1 €
con parmentier de boletus

Nuestro serranito al estilo Candil ... 4,1 €

Las cositas que nos dan los mares

- Bacalao gratinado con ali-oli de membrillo... 4,1 €
- Chipirón a la plancha sobre arroz negro ... 4,1 €
- Tartar de salmón con guacamole ... 4,1 € | 11,0 €
- Tartar de atún rojo de almadraba... 8,0 € (70g) | 15,5 € (140g)
- Tataky de atún rojo de almadraba ... 8,0 € (70g)
con aguacate y salsa asiática
- Pulpo a la brasa (280 g.) ... 19,1 €
con emulsión de mojo picón
- Taquitos de corvina ... 15,5 €
salteados al oloroso con jamón
- Gambas al ajillo ... 13,3 €
- Berberechos al vino blanco ... 13,4 €
- Almejas a la marinera ... 23,4 €
- Ostras Gillardeau nº2 ... 4,0 € | ud.
- Navajas a la plancha ... 2,3 € | ud.

Un poco de todo

- Salmorejo ... 4,0 €
con jamón y huevo duro
- Ensaladilla de gambas ... 4,0 € | 8,4 €
- Ensalada de brotes tiernos ... 11,0 €
con cebolla encurtida, queso de cabra, higos y vinagreta de miel y mostaza
- Ensalada de atún en escabeche ... 12,8 €
con pipirrana de fresas
- Tomate rosa con ventresca de atún y piparras... 12,8 €
- Papas bravas a nuestro estilo ... 3,1 €
- Parmentier de patata ... 4,1 €
con chorizo picante y huevo frito
- Alcachofas confitadas al Jerez ... 13,1 €
con langostinos y jamón
- Huevos rotos con gulas y langostinos ... 4,1 € | 12,8 €
- Revuelto de queso gorgonzola, patata y cebolla confitada ... 11,6 €

Nuestros arroces

- Arroz con carabineros ... 20,7 €
- Arroz con bogavante ... 20,0 €
- Arroz a banda ... 13,1 €
- Arroz marinero ... 13,1 €
- Arroz negro ... 13,1 €
- Arroz con perdiz ... 13,1 €



B A R M E N U

Iberian acorn-fed sausage

Acorn-fed Iberian ham BEHER gold ...22,0 € |100g

Acorn-fed Iberian pork loin ... 13,9 € | 110 g

Sausage salchicha ... 10,1 € | 110 g

Aged cheese ... 11,1 € | 110 g

Cheese tasting table... 14,2 € | 140g

Our toasts in glass bread

With prawns and ali-oli ... 12,2 €

Acorn-fed Iberian ham with salmorejo ... 13,4 €

*Smoked sardine ... 3,3 € | ud.
with sweet tomato jam*

*Anchovies ... 2,9 € | ud.
with fresh tomato*

*Tuna fillet ... 3,7 € |ud.
with goat cheese and tomato jam*

From the fryer

Corvina and prawn croquettes ... 4,0 € | 10,1 €

Fried anchovies in lemon ... 10,9 €

*Fried baby squid ... 12,3 €
with brava sauce and mild ali-oli*

Squid ... 12,6 €

Hake cubes ... 12,2 €

In our barbecue ...

Lamb chops grilled ... 18,7 €

Beef sirloin ... 22,6 €

Low beef loin ... 10,1 € | 18,1 €

Matured cow steak ... 60,0 € | Kg.

Morucha" veal steak ... 55,0 € | Kg.

Iberian pork shoulder fillets... 4,7 € | 15,5 €

Iberian pork shoulder ("presa") complete piece (700g aprox.) ... 44,0 €

Some meat

Iberian sirloin in "Candil" style ... 4,1 € | 14,1 €

Hommeda codón blue ... 4,1 € | 13,3 €

Iberian cheek in Pedro Ximénez ...4,1 € | 12,3 €

*Iberian pork cheek croissant ... 4,1 €
with quince ali-oli*

*Mini Iberian Burger ... 4,2 €
with dried tomato, aped cheese and soy
mayonnaise*

*Ribs cooked at low temperature ... 11,0 € | 20,0 €
with honey and rosemary (half rack or whole)*

*Grilled veal sweetbreads ... 4,1 € | 11,5 €
with garlic potatoes*

*Lamb cannelloni ... 4,1 €
with boletus parmentier*

Moroccan lamb skewer ... 4,5 €

Our "serranito" Candil style ... 4,1 €

The little things that the seas give us

Cod au gratin with quince ali-oli ... 4,1 €

Grilled baby squid on black rice ... 4,1 €

Salmon tartar with guacamole ... 4,1 € | 11,0 €

Almadraba red tuna tartar ... 8,0 € (70g) | 15,5 € (140g)

*Almadraba red tuna tataky ... 8,0 € (70g)
with avocado and asian sauce*

*Grilled octopus (280 g.) ... 19,1 €
with mojo picon emulsion*

*Corvina cubes ... 15,5 €
sautéed with sherry and ham*

Spanish garlic prawns ... 13,3 €

Cockles in white wine sauce... 13,4 €

Clams in marinera style ... 23,4 €

Oysters Gillaudeau n°2 ... 4,0 € | ud.

Grilled razor clams ... 2,3 € | ud.

A bit of everything

*Salmorejo ... 4,0 €
with ham and hard-boiled egg*

Prawn salad ... 4,0 € | 8,4 €

*Tender sprout salad ... 11,0 €
with pickled onion, goat cheese, figs and honey
mustard vinaigrett*

*Marinade tuna salad ... 12,8 €
with strawberry "pipirrana"*

Pink tomato with tuna belly and peppers ... 12,8 €

*Potatoe parmentier ... 4,1 €
with spicy chorizo and fried egg*

Papas bravas our style ... 3,1 €

*Atichokes in sherry sauce ... 13,1 €
with prawns and ham*

Fried eggs with eels and prawns ... 4,1 € | 12,8 €

*Scrambled eggs ... 11,6 €
with gorgonzola cheese, potato and confit onion*

Desserts ... 5,5 €

*Our desserts are house made in an artisanal way,
ask our staff what we can offer you today*