EL CANDIL
TRIANA

CÓCTEL Nº1

APERITIVOS

Paté de la casa con sus tostas
Blinis de salmón con miso picante

A COMPARTIR

Cortezas de ensaladilla de gambas
Tosta de presa a la sal con ali-oli rojo

Nuestras papas bravas
Croquetas caseras de corvina y gambas
Mini San Jacobos estilo Candil

Presa ibérica a la brasa troceada

POSTRE

Surtido de pastelitos caseros "El Candil"

BEBIDAS

Tinto: Martínez Lacuesta joven
Blanco: Legaris verdejo
Cerveza
Refrescos
Agua

10% IVA incluido ***PRECIO 35 €***

Calle Paraíso, 3, 41010. Sevilla
954 27 47 84
www.grupoelcandil.es

EL CANDIL
TRIANA

CÓCTEL Nº2

APERITIVOS

Paté de la casa con sus tostas
Taquito de foie bañado en oro

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota BEHER etiqueta oro
Tosta de sardina ahumada con mermelada de tomate

Chipirones fritos con mayonesa de albahaca
Alcachofas confitadas con langostinos y jamón

CAZUELITAS INDIVIDUALES

Huevos rotos con gulas y langostinos
Arroz con perdiz

POSTRE

Surtido de pastelitos caseros "El Candil"

BEBIDAS

Tinto: Melior roble
Blanco: Carramimbre verdejo
Cerveza
Refrescos
Agua

10% IVA incluido ***PRECIO 40 €***

Calle Paraíso, 3, 41010. Sevilla
954 27 47 84
www.grupoelcandil.es

EL CANDIL
TRIANA

CÓCTEL Nº3

APERITIVOS

Paté de la casa con sus tostas
Blinis de salmón y eneldo
Taquito de foie bañado en oro
Nigiri de pez mantequilla con mayonesa de kimchi
Tosta de tartar de atún
Taco gaditano

A COMPARTIR

Nuestras papas bravas
Puntillitas bravas (con salsa brava y ali-oli suave)
Tosta de gambas con ali-oli
Mini San Jacobo casero

CAZUELITAS INDIVIDUALES

Arroz marinero caldoso
Carrillada ibérica al P.X.

POSTRE

Surtido de pastelitos caseros "El Candil"

BEBIDAS

Tinto: Quinta de Tarsus
Blanco: Protos verdejo
Cerveza
Refrescos
Agua

10% IVA incluido ***PRECIO 42 €***

Calle Paraíso, 3, 41010. Sevilla
954 27 47 84
www.grupoelcandil.es

EL CANDIL
TRIANA

- Los menús se componen de la siguiente manera:
    - Aperitivos: son algunas de nuestras delicias en formato aperitivos, para tomar de un solo bocado.
    - A compartir: platos servidos en las mesas de apoyo para compartir, ser servirá 1 ración por cada 4 comensales.
    - Cazuelitas individuales: se sirve un plato en formato tapa de manera individual por cada comensal.
    - Postre: Algunos de nuestros postres servidos en formato pastelito.

- El precio del menú incluye la bebida que se sirva desde el comienzo del menú hasta que se sirva el postre. Las consumiciones que se tomen antes de comenzar el menú se abonarán aparte.

- El vino que incluye cada menú es orientativo, puede ser modificado por otro vino de nuestra bodega de precio similar a petición del cliente.

- Si algún comensal tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria deberá ser avisado previamente para adaptarle el menú.

- Los comensales a facturar serán los confirmados el día antes del evento.