

Declaración de alérgenos

TRABAJAMOS PARA MANTENER LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD EN NUESTROS PRODUCTOS, SEPARAMOS NUESTROS ALIMENTOS PARA EVITAR TRAZAS DE ALÉRGENOS PERO NO PODEMOS ASEGURAR SU AUSENCIA.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis. Todos los productos que su consumo final sea crudo o poco cocinado, han sido sometido a congelación, mínimo -20 grados durante al menos 24 horas

C
A
R
T
A

D
E

B
A
R
R
A

Chacina ibérica de bellota

Tabla degustación de quesos
Derivado lácteo

Jamón ibérico de bellota BEHER ORO

Caña de lomo ibérica de bellota
Lactosa

Salchichón...
Lactosa y sulfitos

Queso viejo
Derivado lácteo

Nuestras tostas en pan cristal

De gambas y ali-oli
Harina de trigo, Crustáceos, huevo, sésamo

De jamón con salmorejo
Harina de trigo, sésamo, sulfitos, Sésamo

De sardina ahumada
con mermelada de tomate dulce
Harina de trigo, sésamo, pescado

De anchoas
con tomate natural
Harina de trigo, Pescado, sésamo

De solomillo de atún
con queso de cabra y confitura de tomate
Harina de trigo, traza de soja, sésamo, frutos de cascara, altramuces, Derivado lácteo

De la freiduría

Croquetas de corvina y gambas
Harina de trigo, Huevo, Derivado lácteo, Pescado, crustáceos, Trazas de soja, granos de sésamo, sulfitos

Boquerones fritos al limón
Harina de trigo, Pescado

Puntillitas bravas
con salsa brava y ali-oli suave
Harina de trigo, moluscos, Huevo

Chocos
Harina de trigo, moluscos

Taquitos de merluza o corvina
Harina de trigo, Pescado

Buñuelos de Camarones
Harina de trigo, crustáceos

Al carbón de nuestra brasa

Chuletitas de cordero lechal

Solomillo de ternera

Lomo bajo de buey
con papas fritas

Chuletón de vaca madurado

Chuletón de ternera morucha

Presa ibérica

Pieza entera de presa ibérica

Alguna otra carne

Solomillo ibérico al "Candil"
Huevo, apio, mostaza, Derivado lácteo, harina de trigo

San Jacobo casero
Harina de trigo, trazas de soja, de sésamo, y sulfitos huevo, Derivado lácteo,

Brioche de Carrillada
Harina de trigo, huevo, sésamo, Sulfitos, derivado lácteo

Carrillada ibérica al Pedro Ximénez
Sulfitos, frutos de cascara (piñones)

Mollejas de ternera a la parrilla ...
con patatas al ajo

Mini Burger ibérica
con tomate seco, queso curado y mayonesa de soja
Derivado lácteo, Gluten, sésamo, Soja, Huevo

Las cositas que nos dan los mares

Bacalao gratinado con ali-oli de membrillo
Pescado, huevo, Leche

Chipirón a la plancha sobre arroz negro
Moluscos, Crustáceo, Pescado, Leche, apio

Tartar de vieras y langostinos
moluscos, crustaceos, Huevo

Torrija noruega
Harina de trigo, huevo, derivado lacteo, pescado

Tartar de atún rojo de almadraba
Pescado, Soja, Sésamo, Harina de trigo, Mostaza

Declaración de alérgenos

TRABAJAMOS PARA MANTENER LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD EN NUESTROS PRODUCTOS, SEPARAMOS NUESTROS ALIMENTOS PARA EVITAR TRAZAS DE ALÉRGENOS PERO NO PODEMOS ASEGURAR SU AUSENCIA.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis. Todos los productos que su consumo final sea crudo o poco cocinado, han sido sometido a congelación, mínimo -20 grados durante al menos 24 horas

Burrito de merluza y gambas
Harina de trigo, pescado, crustáceos, derivado lácteo

Pulpo a la brasa
con patata asada y salsa romescu
Moluscos, sulfitos, harina de trigo, frutos de cascara

Gambas al ajillo
Crustáceos

Almejas
Moluscos

Berberechos al vino blanco
Moluscos, sulfitos

Navajas a la plancha
Moluscos

ostras
Moluscos

Taquitos de corvina...
salteados al oloroso con jamón
pescado, sulfitos, lactosa

Un poco de todo

Ensalada Candil
Nueces, derivado lácteo

Salmorejo
con jamón y huevo duro
Harina de trigo, sulfitos, huevo

Ensaladilla de gambas al ajillo
Crustáceos, huevo

Tomate rosa con ventresca de atún y piparras
Sulfitos, Pescado

Flamenquín de rosada
Harina de trigo, pescado, huevo, crustáceos

Alcachofas confitadas al Jerez
con langostinos y jamón
Harina de trigo, Crustáceos, sulfitos

Huevos rotos con gulas y langostinos
Huevo, Crustáceos, Pescado, moluscos

Declaración de alérgenos

TRABAJAMOS PARA MANTENER LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD EN NUESTROS PRODUCTOS, SEPARAMOS NUESTROS ALIMENTOS PARA EVITAR TRAZAS DE ALÉRGENOS PERO NO PODEMOS ASEGURAR SU AUSENCIA.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis. Todos los productos que su consumo final sea crudo o poco cocinado, han sido sometido a congelación, mínimo -20 grados durante al menos 24 horas

Empezamos con...

Ostras Gillaardeau nº2
Moluscos

Tabla degustación de quesos
Derivado lácteo

Jamón ibérico de bellota BEHER ORO

Caña de lomo ibérica de bellota
Lactosa

Anchoas del Cantábrico
sobre tomate natural
Pescado

De sardina ahumada
con mermelada de tomate dulce
Harina de trigo, sésamo, pescado

Gambas blancas
Crustáceos

Berberechos al vino blanco
Moluscos, sulfitos

Almejas
Moluscos

Navajas a la plancha
Moluscos

Ostras
Moluscos

Seguimos con...

Taquitos de corvina
salteados al oloroso con jamón
Pescado, sulfitos, lactosa

Ensalada Candil
Derivado lácteo, nueces

Tomate rosa con ventresca de atún y piparras
Pescado, sulfitos

Mollejas de ternera a la parrilla
con patatas al ajo

Torrija noruega
Harina de trigo, huevo, derivado lácteo, pescado

Tartar de atún rojo de almadraba
Pescado, Soja, Sésamo, Harina de trigo, Mostaza

Tartar de vieiras y langostinos
moluscos, crustaceos, Huevo

Taquitos de merluza o corvina fritos

Harina de trigo, Pescado

Puntillitas bravas
con salsa brava y ali-oli suave
Harina de trigo, moluscos, huevo

Pulpo a la brasa
con patata asada y salsa romescu
Moluscos, sulfitos, harina de trigo, frutos de cascara

Huevos rotos con gulas y langostinos
Huevo, Crustáceos, Pescado, moluscos

Alcachofas confitadas al Jerez
con langostinos y jamón
Harina de trigo, Crustáceos, sulfitos

Carnes

Solomillo de ternera

Lomo bajo de buey

Chuletón de vaca madurado

Chuletón de ternera morucha

Brazuelo de cordero asado en su jugo

Chuletitas de cordero lechal a la plancha

Cuarto de cordero asado

Cochinillo de teta en su punto crujiente

Carrillada ibérica al P.X.
Sulfitos, frutos de cascara (piñones)

Solomillo ibérico al "Candil"
Huevo, apio, mostaza, Derivado lácteo, harina de trigo

Presas ibéricas a la parrilla

Pescados

Corvina a la parrilla
Con verduras de temporada
Pescado,

Merluza "Candil"
rellena de salmón y gambas
Harina de trigo, huevo, Pescado, crustáceos, derivado lácteo

Lomo de bacalao confitado con crema de berenjena
Pescado

Atún rojo de almadraba a la plancha
Pescado

Arroz marinero caldos

Declaración de alérgenos

TRABAJAMOS PARA MANTENER LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD EN NUESTROS PRODUCTOS, SEPARAMOS NUESTROS ALIMENTOS PARA EVITAR TRAZAS DE ALÉRGENOS PERO NO PODEMOS ASEGURAR SU AUSENCIA.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis. Todos los productos que su consumo final sea crudo o poco cocinado, han sido sometido a congelación, mínimo -20 grados durante al menos 24 horas

Pescado, Molusco, crustáceos

Arroz con carabineros cremoso
Crustáceos

Arroz a banda:
Pescado, moluscos, crustáceos

Arroz negro
Pescado, moluscos, apio, crustáceo, Derivado lácteo

Arroz con perdiz
Sulfitos