

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

Chacina ibérica de bellota

Jamón ibérico de bellota BEHER or

Caña de lomo ibérica de bellota
Lactosa

Salchichón...
Lactosa y sulfitos

Queso viejo
Derivado lácteo

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,

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

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

Brioche de carrillada

Harina de trigo, sulfitos, sésamo, huevo, derivado lácteo

Croissant de carrillada ibérica
 con ali-oli de membrillo
Huevo, Lácteo, gluten

Presa ibérica

Mini Burger ibérica

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

Alguna otra carne

Tiras de pollo crujiente ...
 con salsa sweet-chili
Harina de trigo, Huevo

Gyozas fritas rellenas de cordero ...
harina de trigo, sésamo, soja

Lomo bajo de buey
 con papas fritas

Mollejas de ternera a la parrilla
 con patatas al ajo

Solomillo de ternera

Chuletón de vaca madurado

Chuletón de ternera morucha.

Pincho moruno de cordero

Chuletitas de cordero lechal

Las cositas que nos dan los mares

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

Chipirón a la plancha sobre arroz negro

C
A
R
T
A

D
E

B
A
R
R
A

Del cerdo, hasta los andares...

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

Moluscos, Crustáceo, Pescado, Leche, apio

Croissant de gambas
Harina de trigo, huevo, derivado lácteo, crustáceos,

Torrija noruega
Harina de trigo, sésamo, sulfitos, huevo, pescado,

Tartar de vieras
moluscos, crustaceos, Huevo

burrito de merluza y gambas
harina de trigo, pescado, crustaceos, derivado lacteo

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

Pulpo ahumado y frito
con salsa romescu
Moluscos, harina de trigo, frutos de cascara

Gambas al ajillo
Crustáceos

Gambas thai
Crustáceos, mostaza

Berberechos al vino blanco
Moluscos, sulfitos

Navajas a la plancha
Moluscos

Un poco de todo

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

Ensaladilla de gambas al ajillo
Crustáceos, huevo

Ensalada Candil
Derivado lácteo, nueces

Tomate rosa con ventresca de atún y piparras
Sulfitos, Pescado

Flamenquin de rosada
Harina de trigo, huevo, pescado, 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...

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

Seguimos con...

Ensalada candil
Derivado lácteo, nueces

Tomate rosa con ventresca de atún y piparras
Pescado, sulfitos

Torrija noruega
Harina de trigo, sésamo, sulfitos, huevo, pescado,

Tartar de vieiras
moluscos, crustaceos, Huevo

Mollejas de ternera a la parrilla
con patatas al ajo

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

Taquitos de merluza
Harina de trigo, Pescado

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

Pulpo parrilla
Con salsa romescu
Moluscos, 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

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

Presa ibérica a la parrilla

Pescados

Corvina a la parrilla
con verduras

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

Lomo de bacalao fresco
sobre crema de berenjenas
Pescado

Atún rojo de almadraba a la plancha
Pescado

Preguntar por nuestros pescados frescos del día al horno o a la sal
Pescado

Arroz marinero caldos
Pescado, Molusco, crustáceos

Arroz con carabineros cremoso
Crustáceos

Arroz a banda:
Pescado, moluscos, crustáceos

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

Arroz negro

Pescado, moluscos, apio, crustáceo, Derivado lácteo

Arroz con perdiz

Sulfitos