

LA PORTADA

PARA ABRIR BOCA

Paté de la casa y sus tostas
Blinis con tartar de salmón y guacamole

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota BEHER ORO
Tosta de sardina ahumada con tomate confitado
Alcachofas confitadas al jerez con langostinos y jamón
Huevos rotos con chistorra y pimientos fritos

PLATO INDIVIDUAL

Frito variado de pescaito de nuestras costas

SURTIDO DULCE EL CANDIL

CAFÉ

BEBIDAS

10% IVA incluido

PRECIO 55 €

EL ALUMBRAO

PARA ABRIR BOCA

Paté de la casa y sus tostas
Bocadito de tartar de atún rojo

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota BEHER ORO
Tomate raff con ventresca de atún
Berberechos al vino blanco
Frito variado de pescaito de nuestras costas

PLATO A ELEGIR

Merluza rellena de salmón y gambas al estilo Candil
Solomillo ibérico al Pedro Ximénez

SURTIDO DULCE EL CANDIL

CAFÉ

BEBIDAS

10% IVA incluido

PRECIO 60 €

EL REAL

PARA ABRIR BOCA

Paté de la casa y sus tostas
Taquito de foie al P.X. sobre pan de especias

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota BEHER ORO
Langostinos de Sanlúcar cocidos
Frito variado de pescaito de nuestras costas

PLATO A ELEGIR

Bacalao a la Vizcaína
Lomo bajo de buey a la brasa

SURTIDO DULCE EL CANDIL

CAFÉ

BEBIDAS

10% IVA incluido

PRECIO 65 €

BEBIDAS

Cerveza
Manzanilla
Refrescos
Agua

Vino tinto (a elegir entre):

Viña Pomal reserva (D.O. Rioja)
Carramimbre crianza (D.O. Ribera del Duero)

Vino blanco (a elegir entre):

José Pariente verdejo (D.O. Rueda)
Martín Codax (Albariño)

- Los comensales a facturar serán los confirmados el viernes día 2 de mayo. De aquellos comensales confirmados que no asistan se facturará el 50 % del precio del menú contratado.
- 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 o una vez terminado el mismo, se abonarán aparte.
- Si algún comensal tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria deberá ser avisado previamente para adaptarle el menú.