

MENÚ EL CANDELAS

¡Comidas y cenas de Navidad 2021!

APERITIVOS

Caldito de cocido con croqueta de jamón ibérico

PRIMEROS A ELEGIR

Risotto de setas hongos con aceite de jamón ibérico

Migas con huevo frito y longaniza de Graus Casa Melsa

Espiral de pasta fresca rellena de espinacas con gambas sobre crema de carabinero y corteza de calamar

Ensalada de queso brie con confitura de frutos rojos y vinagreta de tomate

SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina rellena de marisco en salsa de espárragos trigueros

Magret de pato con sémola de calabaza y pasas

Entrecot de vaca con su guarnición

Carrillera de ternera estofada con patata rosti

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso con helado de vainilla

Sorbete de limón al cava

Coulant de chocolate con helado de turrón



VINO BORSAO SELECCIÓN
AGUA Y PAN
CAFÉ NATURAL "EL CRIOLLO"

33€
(IVA INCLUIDO)

* Menú El Candelas *

COMIDAS Y CENAS NAVIDAD 2021

ENTRANTES

Caldito de cocido con croqueta de jamón ibérico

PRIMEROS AL CENTRO

Tabla de ibéricos con queso curado y pan artesano con tomate
Chipirones a la plancha con piparras y ali-oli de trufa de calamar
Canelón de pato con manzana caramelizada y foie

SEGUNDO A ELEGIR

Lomo de bacalao confitado con ajos tiernos, tomillo y
tomate cherry

Entrecot a la brasa con guarnición

Paletilla de ternasco asado con patatas a lo pobre

Pulpo a la brasa con Parmentier de piquillos y vinagreta
templada de gambones al ajillo

POSTRE

Torrija brioche con helado de vainilla

Tiramisú al Aroma de Cointreau sobre crema de cacao

Tarta al Whisky con su chorradica

VINO
ENATE CABERNET-MERLOT
ROSADO Y BLANCO
LAUS


CANDELAS
Bar Restaurante

38€
(IVA INCL.)

