

MENÚ 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR.

(1 cada 4 personas)

- Surtido ibérico con queso manchego, brie y frutos secos.
- Ensalada Candelita con queso de cabra gratinado y mermelada de higos.
- Risotto de setas, boletus y foie a la plancha con crujiente de parmesano.

SEGUNDO A ESCOGER.

(1 por persona)

- Bacalao confitado a la vizcaína sobre patata ahumada.
- Lomo alto de vaca madurada con su guarnición.

BEBIDA: Rioja crianza, rueda verdejo, agua, cerveza, refresco...

POSTRE: Tarta de queso horneada, crema de yougurt natural con frutos del bosque o brownie de chocolate (1 a escoger)

CAFÉ O TÉ.

33€ I.V.A. incluido

MENÚ 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR

(1 cada 4 personas)

- Cecina de León con virutas de foie y aceite de oliva.
- Croquetas caseras de jamón.
- Patas de pulpo asadas sobre crema de patata y mostaza antigua.

SEGUNDO A ESCOGER.

(1 por persona)

- Lomo de merluza asada con salsa de marisco y patata panadera.
- Chuleta de vaca a la parrilla con su guarnición.

BEBIDA: Rioja crianza, rueda verdejo, agua, cerveza, refresco...

POSTRE: Tarta de queso horneada, crema de yougurt natural con frutos del bosque o brownie de chocolate. (1 a escoger)

CAFÉ O TÉ.

35€ I.V.A. incluido

MENÚ 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR.

(1 cada 4 personas)

- Cecina de León con pimientos asados y queso manchego.
- Ensalada de aguacate, mozzarella fresca, tomate y cebolla crujiente.
- Risotto de setas, boletus y foie a la plancha con crujiente de parmesano.

SEGUNDO A ESCOGER.

(1 por persona)

- Lubina o Rodaballo (S.M) con patata panadera y salsa marinera.
- Solomillo emparrillado con foie, salsa de oporto y frutos del bosque.

BEBIDA: Rioja crianza, rueda verdejo, agua, cerveza, refresco...

POSTRE: Tarta de queso horneada, crema de yogurt natural con frutos del bosque o brownie de chocolate. (1 a escoger)

CAFÉ O TÉ.

39€ I.V.A incluido.

MENÚ 4

ENTRANTES PARA COMPARTIR

(1 cada 4 personas)

- Jamón ibérico acompañado de tostas de pan y su salmorejo.
- Ensalada de langostinos, paleta ibérica y ali oli ligero .
- Pulpo asado sobre crema de patata y mostaza antigua.

SEGUNDO A ESCOGER.

(1 por persona)

- Rodaballo o Lubina (S.M.) al horno con patata panadera y salsa americana.
- Bife argentino a la parrilla con su guarnición.

BEBIDA: Rioja crianza, rueda verdejo, agua, cerveza, refresco...

POSTRE: Tarta de queso horneada, crema de yogurt natural con frutos del bosque o brownie de chocolate. (1 a escoger)

CAFÉ O TÉ.

40€ IVA incluido

MENÚ 5

MENÚ DE PICOTEO, TODAS LAS RACIONES SON PARA COMPARTIR
(1 cada 4 personas)

- Ensalada Cesar con jamón, pollo crujiente, queso Brie y vinagre de frambuesas.
- Croquetas caseras de jamón ibérico.
- Puding de cabracho y salsa tartara.
- Tacos de bacalao en tempura con ali oli y salsa tex mex.
- Lomo alto de vaca madurada con patatas y pimientos asados.

BEBIDA: Rioja crianza, rueda verdejo, agua, cerveza, refresco...

POSTRE: Tarta de queso horneada, crema de yogurt natural con frutos del bosque o brownie de chocolate. (1 a escoger)

CAFÉ O TÉ.

28€ I.V.A incluido

DISPONEMOS DE MENÚ INFANTIL PARA LOS MÁS PEQUEÑOS.

- Filete de ternera relleno de jamón y queso con patatas, huevo y croquetas, bebida y postre.

15€ I.V.A. incluido

Elija el menú que más le guste para cualquier celebración: bautizos, comuniones, bodas, comidas de empresa...

Para las **comuniones, bautizos o eventos especiales** pueden contratar animación, tarta de comunión, mesa dulce...

Salones privados a partir de 35 y 50 personas.

También puede pedir presupuesto sin compromiso para organizar su fiesta de cumpleaños y diferentes eventos con el formato de

VINO ESPAÑOL.

Tienen la posibilidad de cambiar referencias entre menús para que pueda hacer su menú a medida.

Desde La Candelita le damos las gracias por pensar en nosotros.