

LA CANDELA

— *de Triana* —

CARTA

ENTRANTES FRÍOS Y CHACINAS

| | |
|--|---------|
| Jamón ibérico de bellota “Castro y González” DOP Guijuelo | 26/14 |
| Lomito ibérico de bellota “Castro y González” DOP Guijuelo | 21/14 |
| Queso curado de oveja “Don Apolonio” | 15 |
| Chicharrones al estilo de Cádiz | 14 |
| Boquerones en vinagre con sus patatitas fritas | 14 |
| Anchoas del Cantábrico en salazón | 19 |
| Matrimonio bienavenido | 26 |
| Ensaladilla rusa de marisco con mahonesa de ajonjolí | 16/8,50 |

ENSALADAS Y VERDURAS

| | |
|--|-------|
| Ensalada de escarola, bonito escabechado y <i>majao</i> de tomate | 17 |
| El mejor tomate, esencia de Triana y sal, nada más | 16,50 |
| Nuestra versión de la César con cogollos a la llama, anchoas y dátiles | 16 |
| Burrata en flor, pesto de albahaca, tomate seco y almendras | 19 |

MAR

| | |
|---|----|
| Tartar de langostinos de Sanlúcar sobre tuétano asado | 23 |
| Coquinas especiales a la sanluqueña | 24 |
| Gambas blancas de Huelva a la plancha o cocida | 29 |
| Zamburiñas al pilpil (6 uds.) | 19 |

ENTRANTES CALIENTES Y FRITURA

| | |
|---|-------|
| Rabas de calamar de potera al estilo de Santander | 19 |
| Croquetas melosas de jamón ibérico (8/4 uds.) | 15/8 |
| Buñuelos de queso de cabra payoya al pimentón de la Vera (8/4 uds.) | 18/10 |
| Chipironcitos a la andaluza, parmentier trufado y huevo frito | 19 |
| Focaccia de verduras asadas, romescu y esencia de monte | 15 |
| Huevos rotos con gambas al ajillo y patatas chip | 23 |
| Huevos rotos con jamón ibérico y patatas chip | 21 |



LA CANDELA

de Triana

CARTA

PESCADOS

| | |
|---|-------|
| Lomo de bacalao skrei, gratén de ajoblanco y tomate confitado | 25 |
| Cocochas de corvina al amontillado | 26 |
| Parpatana de atún a la brasa con ponzu mediterráneo | 24 |
| Rodaballo al estilo Orio | 60/kg |
| Lubina a la sal o a la bilbaína | 45/kg |

CARNES Y BRASAS

| | |
|---|-----------|
| Steak tartar de solomillo de vaca al estilo clásico | 25 |
| Parrillada de cortes de cerdo ibérico de bellota "Jesús del Valle" DOP Guijuelo (pluma, presa, secreto y abanico) con chimichurri campero (400 g) | 39 |
| Entrecotte seleccionado de lomo bajo de vaca | 32 |
| Rabo de vaca estofado a la cordobesa | 25 |
| Burger de vaca madurada en pan brioche de mantequilla, mahonesa de trufa y queso ahumado | 17 |
| Entraña de Black Angus americano con salsa ranchera | 29 |
| Chuleta de lomo bajo de vaca madurada (500 g) "Txoguitxu" | 48 |
| T-bone de vaca mayor madurada (1 kg aprox.) | 90/kg |
| Chuleta de vaca mayor madurada selección "Carnes Selectas Vaquero" | 95/kg |
| Cochinillo asado en horno de leña con sus patatas chip | 64/cuarto |
| Cordero lechal asado al sarmiento con sus patatas chip | 62/cuarto |
| Lomo alto de wagyu australiano | 180/kg |

POSTRES

| | |
|---|------|
| Quitapenas | 7 |
| Tarta de queso | 7 |
| Nata con nueces | 7 |
| Torrija | 7 |
| Torrija con helado | 8,50 |
| Pastel de chocolate caliente con sopa de chocolate blanco | 7 |

Si tienes alguna alergia o intolerancia, consulta con nuestro equipo. Estaremos encantados de ayudarte.
Pan y aperitivo: 2,00 por persona; cesta de pan en barra o terraza: 3,50.
Todos los precios incluyen IVA y están expresados en euros.

Etiquétanos en tus stories y fotos de Instagram: @lacandeladetriana