

DOSSIER DE MENÚS DE GRUPO

# LA CANDELA

— *de Triana* —

RESTAURANTE · BRASAS

2026



LA—  
CAN  
DE—  
—LA

*de Triana*

La *Candela de Triana* es el sexto restaurante del Grupo Triana. Fieles a nuestro mantra, bajo el paraguas de una cocina honesta, y con más de 20 años de experiencia en el mundo de la gastronomía, afrontamos esta nueva apertura con ilusión y con ganas de seguir compartiendo mesa, momentos y recuerdos.

La *Candela de Triana* nace con la vocación de convertirse en un refugio: un lugar para compartir con los tuyos, disfrutar sin prisas y donde tu paladar siempre se sienta en casa. Y cómo no, al calor de la candela.

Descubre a continuación nuestra propuesta de menús de grupo.



# Menú 1

## ENTRANTES A COMPARTIR

- Ensaladilla rusa de gambas
- Croquetas melosas de jamón ibérico
- Huevos rotos camperos trufados con patata chip

## SEGUNDOS A ELEGIR

- Bacalao confitado con gratén de alioli y sofrito de verduras y tinta
- Entraña de ternera a la parrilla y patatas fritas
- Lubina al horno con bilbaína y patata panadera
- Secreto confitado al carbón con parmentière

## POSTRES

Tarta de queso artesana al horno • Tarta cremosa de chocolate  
(a elegir una opción para todos los comensales)

*\*Barra libre de bebidas de la casa durante 120 minutos, hasta el servicio de postre y café*

**PVP: 55€** (IVA incluido)



# Menú 2

## ENTRANTES A COMPARTIR

- Milhoja de ventresca con aguacate y mayo coreana
- Croquetas melosas de jamón ibérico
- Tortillita de camarón
- Delicias de merluza fritas con alioli

## SEGUNDOS A ELEGIR

- Bacalao confitado con gratén de alioli y sofrito de verduras
- Abanico ibérico de bellota a la brasa con patata rústica especiada
- Chipirones a la plancha con encebollado y sus patitas crujientes
- Entrecote de vaca madurado a la brasa con patatas fritas crujientes

## POSTRES

Tarta de queso artesana al horno • Tarta cremosa de chocolate  
(a elegir una opción para todos los comensales)

*\*Barra libre de bebidas de la casa durante 120 minutos, hasta el servicio de postre y café*

**PVP: 65€** (IVA incluido)



# Menú 3

## ENTRANTES A COMPARTIR

- Tabla de jamón Ibérico de Bellota y queso Don Apolonio
- Tomate de temporada aliñado con ventresca y AOVE
- Alcachofa confitada en flor a la plancha y crujiente de ibérico
- Huevos de corral rotos con gambas al ajillo

## SEGUNDOS A ELEGIR

- Pluma ibérica de bellota a la brasa con patatas fritas crujientes
- Entrecote de vaca madurado a la brasa con patatas fritas crujientes
- Corvina a la bilbaína con patata panadera
- Canelón de rape y gamba con graten de marisco

## POSTRES

Tarta de queso artesana al horno • Tarta cremosa de chocolate  
(a elegir una opción para todos los comensales)

*\*Barra libre de bebidas de la casa durante 120 minutos, hasta el servicio de postre y café*

**PVP: 70€** (IVA incluido)



# Menú 4

## ENTRANTES A COMPARTIR

- Jamón Ibérico de Bellota
- Gamba Blanca de Huelva a la plancha
- Ensaladilla rusa de gambas
- Zamburiñas al horno con su Pil Pil (2 unidades)
- Croquetas melosas de rabo de toro

----- **Sorbete de Mojito** -----

## SEGUNDOS A ELEGIR

- Entrecote de vaca madurado a la brasa con patatas fritas crujientes
- Solomillo de vaca con patatas fritas crujientes
- Lubina a la bilbaína con cremoso de patata y coliflor
- Lomo de rape a la marinera con patata panadera
- Bacalao confitado con gratén de alioli y sofrito de verduras

## POSTRES

Tarta de queso artesana al horno • Tarta cremosa de chocolate  
(a elegir una opción para todos los comensales)

*\*Barra libre de bebidas de la casa durante 120 minutos, hasta el servicio de postre y café*

**PVP: 85€ (IVA incluido)**



# Menú Infantil

## PARA EMPEZAR

- Croquetas melosas de jamón
- Huevos rotos con jamón y patatas

## SEGUNDOS A ELEGIR

- Escalope de ternera con patatas
- Finger de pollo con patatas
- Espaguetis boloñesa
- Mini burguers con patatas fritas (2 und)
- Solomillo a la brasa con patatas fritas *suplemento de 7€*

## POSTRES

Cono o bolas de helado

*\*Incluye bebida*

**PVP: 30€** (IVA incluido)



# Menú Asado

## MENÚ PARA 2 PERSONAS

### ENTRANTES A COMPARTIR

- Morcilla Km 0 de Alalpardo
- Croquetas melosas de jamón ibérico

### SEGUNDOS A ELEGIR

- Cuarto de cordero lechal asado
- Cuarto de cochinillo asado

GUARNICIONES: Ensalada verde • patatas fritas

### POSTRES A ELEGIR

- Nueces pecanas caramelizadas con nata
- Torrija caramelizada sobre leche merengada
- Servicio de pan y café o infusión

***Bebida NO incluida***

**PVP: 45€ / por persona (IVA incluido)**

# Condiciones:

**Antes de nada ¡Gracias por pensar en nosotros para su evento!**

Adjunto encontrarán las condiciones para la reserva de los distintos menús de grupo de los que disponemos.

Le adjunto las condiciones para la reserva de los distintos menús de grupo de los que disponemos. Por favor si algún comensal tuviera cualquier otro tipo de intolerancia alimenticia solo ha de comentárnoslo.

Para opciones veganas, vegetarianas y celíacos se adaptará el menú elegido para los distintos comensales.

Ofrecemos la posibilidad a nuestros comensales de variar los menús, de manera que puedan cambiar platos entre ellos, o incluso añadir extras de la carta que quieran probar. Siempre que esté en nuestra mano intentaremos llevarlo a cabo.

# Condiciones:

- La solicitud de información no implica la reserva del espacio (no se realizan prereservas). Para poder cerrar la reserva de grupo con alguno de los menús enviados, se ha de realizar una paga y señal de **300€** mediante transferencia bancaria o en efectivo en el restaurante si prefiere.
- Su reserva no quedará realizada en firme hasta la realización de dicha señal.
- No se admite pago con cheque restaurante, o cheque bancario.
- El pago total del evento se realizará con antelación de **3 días** al evento mediante alguna de las siguientes opciones: • En metálico (máximo 1.000 €, según Ley 11/2021, de 11 de julio, de prevención y lucha contra el fraude). • Con tarjeta (tengan en cuenta el límite de su tarjeta). • Por transferencia bancaria (**mínimo 7 días antes del evento**), enviando el justificante a: [hola@lacandeladetriana.com](mailto:hola@lacandeladetriana.com)
- En los menús con barra libre de bebidas, está comenzará al sentarse los clientes a comer y terminará en los cafés. **Toda bebida consumida antes o después serán abonadas aparte.**
- El número definitivo de comensales podrá ser modificado **DOS días** antes de la reserva. Se cobrará el número de comensales confirmados, independientemente de la asistencia final.
- Por motivos de sanidad, no está permitido el consumo de alimentos o bebidas ajenos al establecimiento.
- Los precios son por comensal y no incluyen degustaciones ni ninguna otra consumición que no figure en el menú contratado.
- El menú elegido será el mismo para todos los adultos (salvo en caso de alergias).
- Decoración: No está permitido clavar, pegar ni fijar objetos en paredes o techos, ni utilizar imperdibles en manteles o tejidos.
- Regalos: Rogamos no traer bicicletas, patinetes u otros obsequios voluminosos, ya que no disponemos de espacio para guardarlos.
- Toda la información facilitada en nuestra Web tiene carácter meramente informativo, por lo que la empresa se reserva el derecho a ejercer cambios de platos y precio de los mismos hasta no realizar el cliente la contratación firme del banquete mediante la señalización del mismo.
- Rogamos nos indiquen, en su caso, cuántos carritos de bebé van a traer al banquete a fin de optimizar el espacio disponible y no entorpecer otros eventos.
- Queda prohibido el uso de cualquier sistema pirotécnico, como petardos, fuegos artificiales, cohetes, etc.
- **La configuración de las mesas se montará según el criterio del Restaurante en función del espacio asignado a cada evento, facilitando la comodidad de todos nuestros clientes.**
- Si desean algún salón en exclusividad no duden en pedirnos presupuesto.

# Grupo Triana

*20 años de cocina honesta*

LA CANDELA  
*de Triana*  
RESTAURANTE · BRASAS

EL PATIO  
DE TRIANA  
TABERNA ANDALUZA

2006  MDR  
TRIANA  
SABOR ANDALUZ

ALBEDRÍO

TABERNA  
LA MENINA



A decorative header consisting of 20 vertical stripes of varying widths and colors, including shades of blue, green, yellow, and red, set against a light beige background.

¡MUCHAS GRACIAS!

676 039 771

[hola@lacandeladetriana.com](mailto:hola@lacandeladetriana.com)

*Ctra. de Paracuellos a Fuente el Saz, km 1.200 – Pol.  
Ind. Paracuellos de Jarama – C/ La Cañada, 1*