

Los Candiles — *de Toño* —

Restaurante

nuestra carta

Entrantes

incoming / nouveau

Combinado de Ibéricos <i>jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso de oveja</i> Iberian combo ham, loin, sausage, salami and pecorino Assiette de charcuterie Iberic et fromage de brebis	18,00€	
Jamón Ibérico de Bellota Iberian acorn-fed ham Jamon Ibérique de gland	24,00€	
Calamares a la Romana nacional Roman style squid Calamars a la romeine	14,00€	
Sepia a la plancha nacional Grilled cuttlefish Seiche grillés	14,00€	
Pulpo a la brasa con puré de patata Grilled octopus with mashed potato Pouipe grillé avec pureé de pommes de terre	25,00€	
Croquetas de Jamón Ibérico caseras Iberian ham croquettes Croquettes de kambon ibérique	12,00€	  
Revuelto de "Los Candiles" Scrambled house Maison Brouillée	16,00€	 
Queso curado de Oveja con Anchoas Cured sheep cheese with anchovies Fromage de brevis affiné aux anchois	16,00€	
Zamburiñas a la Plancha 9 unidades Grilled scallops Péturdes grillée	20,00€	
Gambones Plancha Grilled shrimps Crevettes grillé	18,00€	
Gambas Plancha Grilled Prawns Crevettes grillé	22,00€	

Nuestros Platos

our dishes / nos plats

Cecina de vacuno con virutas de Foie

Beef jerky with jam sharing

Bouef séché aux copeux de foie

20,00€  

Verduras de Temporada a la plancha

Grilled vegetables

Légumes grillés

20,00€

Carpaccio de Bacalao y Naranja

Cod and orange carpaccio

Carpaccio de cabillaud et orange

18,00€ 

Tartar de Atún Rojo de Almadraba

Bluefin tuna trap

Tartare de thon rouge piège

23,00€   

Pimientos con Ventresca y Anchoas

Peppers with belly and anchovies

Poivrons avec ventriche et anchois

18,00€ 

Ensaladas

salads / salades

Ensalada de Atún Escabechado casero

Pickled tuna salad
Salade de thon mariné

18,00€ 

Ensalada de Canónigos con Sardinas ahumadas y Queso de Cabra

Canos salad with smoked sardinas and goat cheese
Canons salade avec sardines fumme et fromage de chèvre

19,00€   

Ensalada de “*Los Candiles*”

Homemade salad
Salada maison

19,00€

Ensalada templada de Puipo y Gambas

Warm octopus and prawn salad
Salade tiède de crevettes et poulpe

24,00€ 

Ensalada de Berberechos y Salmón ahumado

Cokles and smoked salmon salad
Salade de coques et de saumon

20,00€  

Carnes

meats / la viande

Rabo de Buey estofado Braised oxtail Queue de boeuf braisée	22,50€
Entrecot de Ternera Beefsteak Steak de boeuf	22,00€
Solomillo de Ternera al gusto Beef tenderloin to taste Filet de boeuf au goût	24,00€
Solomillo con Foie en reducción de Pedro Ximénez Sirioin with fole in Pedro Ximénez reduction Steak de fole de doux réduit dans le vin Pedro Ximénez	26,00€
Chuletillas de Lechazo Sucking lamb chops Côtelettes d'agneau de lait	23,50€
Carne a la Piedra 2 personas Meet on the stone 2 people Viande sur pierre 2 personnes	43,00€
Carne a la Piedra 3 personas Meet on the stone 3 people Viande sur pierre 3 personnes	64,50€

Pescados

fishes / poissons

Bacalao a la Vizcaina

Cod a la Vizcaina
Morue a la Vizcaina

21,00€



Lomos de Bacalao al Ajo Arriero con Gambas

Cod fillets with ajoarriero sauce
Morue loin sauce al'ail

21,00€



Merluza a la cazuela

Hake casserole
Casserole de merlu

25,00€



Rodaballo a la Plancha

Grilled turbot
Turbot grillé

25,00€



Atún Rojo de Almadraba

Almadraba bluefin tuna
Thon rouge d'Almadraba

25,00€



Merluza Rellena o Plancha

Stuffed or grilled hake
Merlu farci au grillé

22,50€



Ventresca de Atún

Tuna belly
Ventre de thon

16,00€



Postres

desserts

Helados Artesanos

Artisian Ice Cream
Glace Artisanale

6,50€   

Mousse de Limón

Lemon mousse
Mousseline au citron

5,50€ 

Tarta de Queso

Cheesecake with milk ice cream
Tarte au fromage avec glace de late

7,00€   

Tarta de la Casa

Cake or the house
Gâteau de la maisori

7,50€   

Tiramisú

Tiramisu
Tiramisu

7,00€   

Crema de Café al Whisky

Coffe&Whisky Cream
Crème au café et au whisky

6,50€     

Helados infantiles

Childrens ice cream
Glace pour enfants

5,50€     



ENTRANTES

SEPIA A LA PLANCHA	13,50
CALAMAR A LA ROMANA	14,00
PULPO A LA BRASA	25,00
CRDQUETAS DE JAMÚN	12,00

ESPECIALIDADES

SETA RELLENA	5,00 (od.)
TARTAR DE ATÚN ROJO	22,50
REVUELTO DE LA CASA	18,00
CECINA CON FOIE	18,00
PIMIENTOS CON VENTRESCA Y ANCHDAS	19,00
PUERROS BABY CON QUESO DE CABRA Y FOIE	21,50
VERDURAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA	20,00

ENSALADAS

ENSALADA DE ATÚN ESCABECHADO	18,00
ENSALADA "LOS CANDILES"	19,00
ENSALADA TEMPLADA DE PULPO Y GAMABAS	24,00
ENSALADA DE BERBERECHOS Y SALMÓN AHUMADO	19,00
ENSALADA DE CECINA CON QUESO DE CABRA	18,00
ENSALADA DE SARDINA AHUMADA CON QUESO DE CABRA	20,00

Cr Los Soidados. 5
34001 **PALENCIA**
Tího. 979 744 756



CHAPATAS

TERNERA "CANDILES"	9,50
VEGETAL CON POLLO EMPANADO	10,50
LOMO CON PIMIENTOS Y QUESO	10,00
CALAMARES	10,00
JAMÓN CON TOMATE	9,50
PIMIENTOS CON VENTRESCA Y ANCHDAS	11,00

TORTILLAS

CLÁSICA	17,50
CON PIMIENTOS	19,50

DEL MAR

CHIPIRONES A LA PLANCHA	18,00
ZAMBURIÑAS (9uds)	20,00
CARPACCIO DE BACALAO	18,50

Los Candiles de Toño

DE LA TIERRA

MORCILLA A LA PLANCHA CON PIMIENTOS	14,00
MENESTRA DE VERDURAS	22,00
CALLOS	15,00
HUEVDS CON PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO	15,00

CARNES

CHULETILLAS DE LECHAZO	22,50
ENTRECOT DE TERNERA FILETEADO	21,50
ESCALOPIONES DE CERDO CON ROQUEFORT	15,00
ESCALOPINES DE CERDO CON PX Y MICUIT	15,00
CARNE A LA PIEDRA PARA DOS PERSONAS	42,00
CARNE A LA PIEDRA PARA TRES	63,00

PAN 1,80



MENÚ

1

Menu

ENTRANTES A COMPARTIR:

Combinado de ibéricos
Ensalada de ventresca y anchoas
Fritura de chipirón con pimientos del padrón
Langostinos a la plancha

SEGUNDOS A ELEGIR:

Bacalao a la vizcaína
Ventresca de atún a la plancha con
pimientos rojos caramelizados y Ali Oli
Entrecot de ternera al gusto
Solomillo de cerdo sobre boletus
y crujiente de jamón

POSTRE:

Couland de chocolate negro

Vino de la casa, agua, pan y café o chupito

* Cerveza, refrescos y cualquier
otra bebida se cobrarán aparte.

43 €/persona

IVA incluido

MENÚ
2

Menu

ENTRANTES A COMPARTIR:

Cecina de vaca con virutas de foie
Ensalada de tomate, atún, anchoas y canónigos
Calamares a la romana
Gambones a la plancha

SEGUNDOS A ELEGIR:

Merluza rellena con crema de marisco
Bacalao al ajo arriero con gambas
Solomillo de ternera a la plancha
Chuletillas de lechazo
Cualquier segundo del Menú Nº 1

POSTRE:

Tarta de queso

Vino de la casa, agua, pan y café o chupito

* Cerveza, refrescos y cualquier
otra bebida se cobrarán aparte.

47 €/persona

IVA incluido



MENÚ

3

Menu

ENTRANTES A COMPARTIR:

Jamón ibérico de bellota

Ensalada "Los Candiles"

Pulpo a la brasa con puré de patata

Gambas a la plancha

SEGUNDOS A ELEGIR:

Solomillo de ternera con foie al Pedro Ximénez

Rabo de buey estofado al vino tinto

Atún rojo de la Almadraba

Rodaballo a la plancha

Cualquier segundo de los Menús Nº 1 y Nº 2

POSTRE:

Tarta de la casa, hojaldre con crema y nata

Vino de la casa, agua, café o chupito

* Cerveza, refrescos y cualquier otra bebida se cobrarán aparte.

57 €/persona

IVA incluido

