

Carta de alérgenos Candil Montequinto

TRABAJAMOS PARA MANTENER LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD EN NUESTROS PRODUCTOS, SEPARAMOS NUESTROS ALIMENTOS PARA EVITAR TRAZAS DE ALÉRGENOS PERO NO PODEMOS ASEGURAR SU AUSENCIA.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis. Todos los productos que su consumo final sea crudo o poco cocinado, han sido sometido a congelación, mínimo -20 grados durante al menos 24 horas

Chacina ibérica de bellota

Jamón ibérico de bellota BEHER oro
Caña de lomo ibérica de bellota: Lactosa
Salchichón: Lactosa
Queso viejo: Derivado lácteo
Tabla degustación de quesos: derivado lácteo

Nuestras tostas

De gambas y ali-oli : *Harina de trigo, huevo, mostaza, crustáceos*
De sardina ahumada
con tomate confitado: Harina de trigo, pescado
De anchoas
con mantequilla de los valles asturianos: Harina de trigo, pescado
Matrimonio
con gelée de tomate y miel: harina de trigo, pescado

De la freiduría

Croquetas de la semana (preguntar alérgenos a nuestro personal)
Boquerones fritos al limón: *harina de trigo, pescado*
Puntillitas flamencas
con huevo poché, salsa brava y alioli ; harina de trigo, moluscos, huevo, mostaza
Lubina frita
con salsa tártara de jalapeños: harina de trigo, sulfito, huevo, pescado
Tallarines de chocos
con salsa de miel y mostaza: harina de trigo, moluscos, mostaza, huevo
Calamar de potera
con mayonesa de lima: moluscos, huevo, mostaza
Gambones en tempura
con mayonesa de kimchi: harina de trigo, huevo, crustáceos, soja

Al carbón de nuestra brasa

Presa ibérica
Pieza entera de presa ibérica
Chuletitas de cordero lechal
Solomillo de ternera
Lomo bajo de buey
con papas fritas
Chuletón de ternera morucha
Pulpo a la parrilla
con patatas asadas y salsa romescu: molusco, harina de trigo, frutos secos: almendra, sulfitos
Calamar de potera a la brasa
con su refrito de ajo: moluscos

Algo de carne...

Carrillada ibérica al Pedro Ximénez: sulfitos
Mini Burger ibérica
con confitura de bacon: harina de trigo, derivado lácteo, sulfitos, huevo
Mollejas de ternera a la parrilla

con patatas al ajo

Nuestro flamenquín casero
de pollo, con bacon y queso de cabra: harina de trigo, huevo, derivado lácteo

Las cositas que nos dan los mares

Bacalao confitado
con puré de pera y cardamomo: pescado
Tartar de salmón con guacamole: *harina de trigo, pescado*
Tartar de atún rojo: *harina de trigo, soja, pescado*
Tataký de atún rojo
con ajoblanco de coco harina de trigo, soja, pescado, sésamo
Calamar de potera a la parrilla
con su refrito de ajo: molusco
Gambas al ajillo: crustáceos
Berechos al vino blanco: moluscos, sulfitos
Zamburiñas al horno
gratinadas con muselina de fruta de la pasión: moluscos, harina de trigo, frutos secos: almendra, sulfitos

Un poco de todo

Salmorejo
con jamón y huevo duro: harina de trigo, huevo, sulfitos, lactosa
Ensaladilla de langostinos
con gambas cristal: huevo, mostaza, crustáceos, harina de trigo
Tomate azul con ventresca de atún
y alcaparras crujientes: sulfitos, pescado
Huevo asado a baja temperatura ...
con crema de boniato y ragú de boletus trufado: huevo
Ensalada de burrata trufada y bacalao marinado
con sorbete de tomate y frutos rojos a la pimienta: pescado, derivado lácteo, sulfitos
Risotto de seta y secreto ibérico: Derivado lácteo
Pan bao de porkbelly
con rúcula y mayonesa japonesa: harina de trigo, huevo, sulfitos
Gyozas de carrillada ibérica
con kétchup de sriracha y mayokimchi harina de trigo, huevo, soja , sulfitos

Nuestros arroces

Arroz meloso de carabinero: *crustáceos*
Arroz con bogavante: *crustáceos*
Arroz marinero caldoso: *pescado, moluscos crustáceos*
Arroz a banda *pescado, moluscos crustáceos*
Arroz negro: *pescado, moluscos, apio, crustáceo, Derivado lácteo*
Arroz con perdiz sulfitos

Carta de alérgenos Candil Montequinto

TRABAJAMOS PARA MANTENER LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD EN NUESTROS PRODUCTOS, SEPARAMOS NUESTROS ALIMENTOS PARA EVITAR TRAZAS DE ALÉRGENOS PERO NO PODEMOS ASEGURAR SU AUSENCIA.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis. Todos los productos que su consumo final sea crudo o poco cocinado, han sido sometido a congelación, mínimo -20 grados durante al menos 24 horas

Los clásicos de El Candil...

Solomillo ibérico al "Candil" *harina de trigo derivado lácteo, soja, apio y mostaza*

San Jacobo casero: harina de trigo, huevo, derivado lácteo

Alcachofas confitadas al Jerez
con langostinos y jamón: Harina de trigo, Crustáceos, sulfitos

Huevos rotos con gulas y langostinos: Huevo, Crustáceos,
Pescado, moluscos

CONTINUA EN LA SIGUIENTE PÁGINA "CARTA DE COMEDOR"

C
A
R
T
A

D
E

B
A
R
R
A

Carta de alérgenos Candil Montequinto

TRABAJAMOS PARA MANTENER LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD EN NUESTROS PRODUCTOS, SEPARAMOS NUESTROS ALIMENTOS PARA EVITAR TRAZAS DE ALÉRGENOS PERO NO PODEMOS ASEGURAR SU AUSENCIA.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis. Todos los productos que su consumo final sea crudo o poco cocinado, han sido sometido a congelación, mínimo -20 grados durante al menos 24 horas

Empezamos con...

- Jamón ibérico de bellota BEHER oro
- Caña de lomo ibérica de bellota: lactosa
- Anchoas del Cantábrico
con mantequilla de los valles asturianos: derivado lácteo, pescado, harina de trigo
- Tosta de sardina ahumada
con tomate confitado: harina de trigo, pescado
- Gambas blancas: crustáceos
- Berberechos al vino blanco: moluscos, sulfito s
- Zamburiñas al horno
con sriracha y fruta de la pasión moluscos
- Ostras Gillardeau nº2 Moluscos
- Ensalada de burrata trufada y bacalao marinado
con sorbete de tomate y frutos rojos a la pimienta: derivado lácteo, pescado, sulfitos

Seguimos con...

- Gambones en tempura
Con mayonesa de kimchi: harina de trigo, huevo, crustáceos, soja
- Tartar de atún rojo: harina de trigo, soja, pescado
- Lubina frita
con salsa tártara de jalapeños: harina de trigo, sulfito, huevo, pescado
- Puntillitas flamencas
con huevo poché, salsa brava y alioli; harina de trigo, moluscos, huevo, mostaza
- Huevos rotos con gulas y langostinos: Huevos rotos con gulas y langostinos: Huevo, Crustáceos, Pescado, moluscos
- Alcachofas confitadas al Jerez con langostinos y jamón: Harina de trigo, Crustáceos, sulfitos*

Nuestros arroces (mínimo dos raciones)

- Arroz meloso de carabinero: *crustáceos*
- Arroz con bogavante: *crustáceos*
- Arroz marinero caldoso: *pescado, moluscos crustáceos*
- Arroz a banda *pescado, moluscos crustáceos*
- Arroz negro: *pescado, moluscos, apio, crustáceo, Derivado lácteo*
- Arroz con perdiz *sulfitos*

Carnes

- Brazuelo de cordero asado en su jugo
- Cochinillo de teta en su punto crujiente
- Carrillada ibérica al P.X
- Solomillo ibérico al "Candil" *harina de trigo derivado lácteo, soja, apio y mostaza*

A la brasa de carbón de encina

- Calamar de potera a la brasa
con su refrito de ajo
- Pulpo a la parrilla con patatas asadas y salsa romesco: molusco, harina de trigo, frutos secos: almendra, sulfitos*
- Solomillo de ternera
- Lomo bajo de buey
- Chuletón de ternera morucha
- Chuletitas de cordero lechal
- Presa ibérica ... 15,8 €
- Pieza entera de presa ibérica (700 g. aprox)

Pescados

- Brocheta de corvina y langostinos
con bulgur tabule: harina de trigo, pescado, crustáceos
- Tataky de atún rojo
con ajoblanco de coco : harina de trigo, soja, pescado, sésamo
- Lomo de lubina
con salsa marinera tradicional: pescado, crustáceos, moluscos
- Merluza "Candil"
rellena de salmón y gambas: harina de trigo, huevo, derivado lacte, pescado, crustáceos
- Lomo de bacalao
a la Vizcaína: pescado
- Pescado fresco del día (según disponibilidad en lonja) para elaborar a la espalda, a la sal o al horno: Pescado
- Lubina: pescado
- Pargo: pescado
- Rodaballo: pescado
- Lenguado: pescado
- Salmonete: pescado

C
A
R
T
A

D
E

C
O
M
E
D
O
R