

LISTA DE PLATOS.
RESTAURANTE “EL CANDIL”.
PREMIO “ALIMENTOS DE ESPAÑA” 1999 y 2003.

ENTRANTES Y ENSALADAS:

EUROS

Jamón Ibérico de bellota Reserva 2º año (100 grs.)	21,90
Lomo Ibérico de bellota (100 grs.)	21,90
Chorizo de Salamanca Ibérico de bellota (100 grs.).....	12,50
Surtido de Ibéricos de bellota (100 grs.).....	21,90
Ensalada de puerros confitados y vinagreta de anchoas	14,50
Ensalada de gallo de corral con <i>monalisa</i> y aceite de oliva de <i>lechín</i> al pimentón de La Vera	14,50
Ensalada de perdiz salvaje escabechada con vinagre de Jerez Reserva 12 años sobre cama de canónigos	14,50
Ensalada de carpaccio de boletus edulis y foie con vinagreta de frutos del bosque.....	16,50
Surtido de setas de temporada.....	16,50
Verduras a la plancha con confitura de cebolla y foie caliente	16,50
Carpaccio de Lomos de Bacalao al aceite de oliva de variedad <i>lechín</i> con guarnición de espuma de pimientos de Fresno de la Vega (León)	14,70
Carpaccio de Vacuno Mayor al aceite de oliva de <i>Manzanilla Cacereña</i> , sal <i>Maldon</i> , Queso parmesano y rúcola.....	16,50
Surtido de quesos de Castilla y León (<i>Pasta Blanda de Cabra, Semicurado de Oveja Churra, Curado Zamorano, Azul de Valdeón</i>).....	15,50
Teja de queso de cabra de La Adrada con setas de otoño salteadas al aceite de albahaca	12,00
Pimientos del piquillo rellenos a lo “Charro”	13,50
Caracoles a la española.....	12,00
Ración de mantequilla	3,00
“ de pan	2,00

CREMAS, HUEVOS Y LEGUMBRES:

Sopa de Rabo especial de la casa.....	12,00
Sopa castellana.....	9,80
Crema de Puerros con crujiente	10,50
Huevos a lo Charro típicos de la casa	12,00
Lentejas de La Armuña (<i>Denominación de Origen</i>) con chorizo ibérico	12,50
Garbanzos pedrosillanos con “callos de monte” (colmenillas-Morchella conica)	15,00

IVA INCLUIDO EN PRECIOS.
C/ Ventura Ruiz Aguilera, 14-16. 37001 - SALAMANCA

PESCADOS Y MARISCOS:

Mero con guarnición de salsa Mornay.....	22,50
Merluza del Cantábrico sobre salsa de pistachos o a la plancha	21,80
Lomo de Rodaballo con vinagreta de verduras	22,50
Lomo de Bacalao Blanco de las Islas Faroe (Gadus Morhua Candidus) al ajo con salteado de setas de temporada y espinacas.....	22,10
Gambas especiales a la plancha o al ajillo.....	13,50

CARNES, ASADOS Y AVES:

Cochinillo asado del Campo de Peñaranda	16,60
Chuletillas de cordero lechal de Castilla y León	20,00
Chuletón de Morucha “Candil”	21,20
Entrecot de buey veteadado	22,20
Rabo de buey con rebozuelos (<i>cantharellus cibarius</i>)	16,50
Milhojas de solomillo de ternera con setas silvestres y foie.....	22,50
Solomillo de Ternera Charra sobre salsa de setas	22,20
Estofado de Llana de Morucha (I.G.P.) a la Tinta de Toro con <i>Boletus edulis</i>	17,50
Perdiz Salvaje de los Montes de Toledo escabechada en vinagre de Jerez reserva 18 años	22,50
Chichas de la matanza de cerdo ibérico (Probadura de chorizo)	12,50
Mollejas de cordero salteadas	14,50
Carrilleras de ibérico estofadas.....	14,50
Pluma ibérica a la plancha	13,50

TODAS NUESTRAS ELABORACIONES SE REALIZAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE “LA LAGUNA DE FUENTE PIEDRA” DE MÁLAGA, VARIEDAD LECHÍN.

PREMIO "MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA ESPAÑOLES: COSECHA 2004-2005". MODALIDAD: FRUTADOS VERDES DULCES

**IVA INCLUIDO EN PRECIOS.
C/ Ventura Ruiz Aguilera, 14-16. 37001 - SALAMANCA**

CARTA DE POSTRES Y VINOS DE POSTRE

POSTRES. SORBETES Y CREMAS HELADAS:

Café Irlandés con nata o Escocés con helado	6,70
Sorbete de cacao, té verde y jengibre confitado	6,70
Crema helada de almendra tostada con turrón de Jijona	6,70
Crema helada de Chocolate con naranja y Grand Marnier	7,30
Copa de castañas del Bierzo bañadas con nata	6,70
Sorbete de mandarina de Sóller con crema de arroz con leche y reducción de Pedro Ximenez	8,70
Flan de la casa	5,00
Cuajada de la casa	5,00
Natillas de la casa	5,00
Fruta de temporada	3,30

GENEROSOS DULCES, VINOS DE POSTRE Y OPORTOS:

SOLERAS EXCLUSIVAS (D.O. JEREZ) con una crianza media superior a 30 años:

• MATUSALEM (V.O.R.S.) Oloroso dulce muy viejo, para acompañar con queso Valdeón	5,30
• NOÉ (V.O.R.S.) Pedro Ximenez muy viejo, ideal para acompañar con helado de vainilla	5,30
OLIVARES 1996. (Jumilla . 100% <i>Monastrell</i>)	3,30
BROTONS FONDILLÓN Reserva 1964 (D.O. Alicante. 100% <i>Monastrell</i>)	3,30
LA BOTA de... Pedro Ximenez (D.O. Montilla. Bod. Pérez Barquero. 1.500 botellas)...	5,00
EMILIO HIDALGO Pedro Ximenez (D.O. Jerez. 100% Pedro Ximenez).....	2,70
NÉCTAR (D.O. Jerez. 100% Pedro Ximenez).....	2,15
MOSCATEL TONELES (Bod. Valdespino. Edad entre 80 y 100 años. Bot. 37,5 cl.) ..	105,00 bot.
PX NIÑOS VORS (Bod. Valdespino. Bot. 37,5 cl)	83,00 bot.
LA BOTA DE PX “1/12” (Bod. Marqués del Real Tesoro. Edición de 1.500 botellas) ...	5,00
QUINTA DO INFANTADO VINTAGE CARÁCTER Oporto	2,70
QUINTA DO VALE DA MINA LBV 1996 Oporto.....	3,60
QUINTA DO CRASTO LBV 1997 Oporto	2,70
QUINTA DO VALE DE DONA MARÍA VINTAGE 2000, botella 3/8 Oporto	32,30
TOKAJ OREMUS LATE HARVEST 2005	4,70
TOKAJ OREMUS ASZÚ 3 PUTTONYOS 2000.....	6,10
TOKAJ OREMUS ASZÚ 5 PUTTONYOS 1999.....	11,70

IVA INCLUIDO EN PRECIOS.

C/ Ventura Ruiz Aguilera, 14-16. 37001 - SALAMANCA

NUESTROS MARIDAJES RECOMENDADOS

PLATOS

VINOS

- Surtido de Ibéricos de bellota
 - Lomo de Bacalao Blanco de las Islas Faroe (*Gadus Morhua Candidus*) al ajo con salteado con setas de temporada y espinacas
 - Mero con guarnición de salsa Mornay
 - Lechazo asado de Castilla y León
 - Pimientos a lo “Charro”
 - Carnes de Morucha (Indicación Geográfica Protegida).
 - Copa de castañas del Bierzo bañadas con nata.
 - Menú Degustación
- ❖ ELISABET Gran Reserva Brut Millesime (40 % *Xarel.lo*, 30% *Chard.*, 20% *Monastrell*)
 - ❖ BLANCO NIEVA Fermentado Barrica (D.O. **Rueda**. (100% *Verdejo prefiloxérico de pie franco*)
 - ❖ ALBARIÑO DO FERREIRO Cepas Vellas (D.O. **Rias Baixas**. (100% *Albariño*)
 - ❖ FERRATUS C. 2004 (D.O. **Ribera del Duero**. 100% *Tinto Fino*)
 - ❖ LAS CERCAS 2004 (D.O. **Ribera del Duero**. 60% *Tempranillo* y 40% *Syrah*)
 - ❖ CÉSAR PRÍNCIPE Cr. 01 (D.O. **Cigales**. 100% *Tempranillo*)
 - ❖ BROTONS Fondillón 1964 Dulce (Alicante. 100% *Monastrell*).
 - ❖ CHAMPAGNE PIERRE PETERS o GATINOIS.

MENÚ DEGUSTACIÓN.

Aperitivo: Manzanilla en rama de Barbadillo

Ensalada de gallo de corral con monalisa y aceite de oliva al pimentón de La Vera

**Carpaccio de Bacalao al aceite de oliva de variedad *lechín*
con guarnición de espuma de pimientos de Fresno de la Vega (León).**

Pimiento del Piquillo a lo “Charro”

Cochinillo asado del Campo de Peñaranda

O

Rodaballo con vinagreta de verduras

**Sorbete de mandarina de Sóller con crema de arroz con leche y reducción de
Pedro Ximenez de Emilio Hidalgo**

Precio: 49,00 €

IVA INCLUIDO EN PRECIOS.

C/ Ventura Ruiz Aguilera, 14-16. 37001 - SALAMANCA