

**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
Sardinas ahumadas con emulsión de tomate .....	12,00
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
Torta de la dehesa <i>Durius All Natural</i> de leche de oveja churra .....	16,50
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:**

Gazpacho .....	11,50
Crema de calabaza con gambas .....	11,50
Lentejas en vinagreta con crujiente de panceta ibérica .....	11,50
Crema de Puerros con crujiente .....	10,50
Huevos a lo Charro típicos de la casa.....	12,00

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

### **PESCADOS Y MARISCOS:**

Sargo de roca al horno con reducción de albariño y espuma de patata y jamón ibérico .....	20,50
Merluza del Cantábrico sobre salsa de pistachos o a la plancha .....	24,20
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
Paletilla asada de cordero lechal de Castilla y León.....	24,00
Cabrito lechal asado 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. ( <b>Jumilla</b> . 100% <i>Monastrell</i> ) .....	3,30
BROTONS FONDILLÓN Reserva 1964 ( <b>D.O. Alicante</b> . 100% <i>Monastrell</i> ) .....	3,30
NÉCTAR ( <b>D.O. Jerez</b> . 100% Pedro Ximenez) .....	2,15
LA BOTA de... Pedro Ximenez ( <b>D.O. Montilla. Bod. Pérez Barquero. 1.500 botellas</b> ) ..	5,00
LA BOTA DE... Viejo Cream BOTA "NO". <b>Bod. Valdespino. 600 botellas</b> .....	80,00 bot.
LA BOTA DE... PX "1/12" ( <b>Bod. Marqués del Real Tesoro. Edición de 1.500 botellas</b> ) ..	5,00
EMILIO HIDALGO Pedro Ximenez (D.O. Jerez. 100% Pedro Ximenez) .....	2,70
MOSCATEL TONELES ( <b>Bod. Valdespino</b> . Edad entre 80 y 100 años. Bot. 37,5 cl.) ..	105,00 bot.
PX NIÑOS VORS ( <b>Bod. Valdespino</b> . Bot. 37,5 cl) .....	83,00 bot.
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 puerros confitados y vinagreta de anchoas**

**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**