

## BAR-COLMADO EL CANDIL

### LISTA DE PRECIOS.

#### DE PICOTEO:

	€
Higadillos de lechón.....	8,50
Callos a la madrilleña.....	8,50
Surtido de Setas de temporada .....	16,00
Chichas de cerdo ibérico (Probadura de chorizo) .....	12,00
Longaniza casera.....	8,00
Morcilla de cordero con piñones (1 loncha).....	2,50
Farinato de Ciudad Rodrigo (1 trozo).....	2,50
Picadillo de ternera de Tejares .....	8,00
Pimientos a lo “Charro” .....	13,00
Caracoles de tierra picantes.....	10,00
Boletos edulis a la plancha o salteados .....	16,00
Surtido de Quesos de Castilla y León .....	15,00
Torta de la dehesa Durius All Natural.....	16,00
Ración de Pan.....	1,50

#### FIAMBRES Y CARNES:

Jamón ibérico de Bellota Reserva 2º año (100 grs.)...	21,00
Lomo ibérico de bellota (100 grs.).....	21,00
Chorizo de Salamanca ibérico de bellota (100 grs.)...	12,00
Surtido de Ibéricos (100 grs.).....	21,00

Criadillas ( <i>turmas</i> ) empanadas .....	10,50
Pluma Ibérica .....	13,00
Carrilleras Ibéricas estofadas .....	13,00.
Estofado de Llama de Morucha a la tinta de Toro.....	16,00
Carpaccio de Vacuno Mayor al aceite de oliva de <i>Manzanilla Cacereña</i> y sal <i>Maldon</i> .....	16,00
Mollejas de cordero salteadas con jamón ibérico .....	13,00
Lechazo de Castilla y León en tacos.....	20,00
Tostón en tacos .....	16,00
Solomillo de Ternera Charra sobre salsa de setas.....	21,00
Entrecot de buey veteado.....	21,00
Chuletillas de lechazo .....	16,00

#### PESCADOS Y MARISCOS:

Gambas al ajillo o a la plancha .....	13,00
Lomo de Bacalao Blanco de las Islas Feroe al ajo con salteado de setas de temporada y espinacas.....	21,00
Carpaccio de Lomos de Bacalao al aceite de oliva de <i>Cornicabra</i> (D.O. Montes de Toledo) con guarnición de espuma de pimientos de Fresno de la Vega (León) ....	14,00
Lomo de rodaballo con vinagreta de verduras.....	19,00

**I.V.A. INCLUIDO EN PRECIOS**

**C/ Ventura Ruiz Aguilera, 14-16. 37002- SALAMANCA**

**Tfno. y Fax : 923-21.72.39**

**e-mail [restauranteelcandil@ono.com](mailto:restauranteelcandil@ono.com) –web: <http://www.elcandil.info>**

**CARTA DE BARRA**  
**RESTAURANTE**  
**“EL CANDIL”**



**Fundado en 1940**  
Premio “**Alimentos de España**” 2003