

ENTRANTES

	Euros
Bilini de salmón, geelé de manzana y helado de mostaza	6,90
Ensalada de sardinas marinadas, pimientos asados y queso de oveja al aceite	7,50
Micuit de hígado de pato, amaretto y chutney de pera especiada	14,45
Patata rellena de gambas, gorgonzola y verduras a la holandesa	8,60
Huevos envueltos, atún en escabeche con salsa de setas fresca	6,45
Judías al aroma de jabugo, y cocochas a la andaluza	13,90
Puré de aceite de oliva y patata, mollejas de pato y pan de ajo crujiente	5,90
Jamón de Salamanca, pan de coca con tomate	15,50
Ensalada Don Cándido	12,30

SOPAS, ARROZ Y PASTA

Arroz caldoso, sopieta y espaldita de conejo	11,30
Crema de trigueros, mojama, brotes de soja y mantequilla de caviar	9,20
Pasta fresca salteada, a la mantequilla y trufa del pirineo	7,00
Fideos salteados, con alcachofas y gambas sobre tinta de romero	11,30

PESCADOS

	Euros
Bacalao confitado, fondo de remolacha, cacao y curry	16,05
Rape asado, envuelto en beicon, crema de calabaza y cítricos al aceite	19,80
Rodaballo a la plancha, boniato escalibado y reducción de naranja sanguina	23,40
Lubina braseada, garbanzos, киноa especiada y jugo de ibérico reducido	15,50
Tataki de atún, ajo blanco de coco y langostino en tempura	16,55

CARNES

Presa de ibérico, miso blanco, chalota en aceite de vainilla y "rossinyols" salteados	14,45
Costillar de cordero, con su jugo a la miel, piñones, romero y frutas picantes	13,95
Solomillo de ternera marcado, pastelito de polenta y cebolla caramelizada	20,05
Entrecot a la bordalesa, zanahoria glaseada y jugo de canela	13,20

ESPECIALIDADES

TEMPORADA DE CAZA

Escalopines de jabalí salteados, sobre chocolate al curry con compota de higos	15,50
½ Perdiz confitada, rollo de col y ceps	9,70
Salteado de setas de temporada, tocino ibérico y huevo	15,50

ENTRANTS

	Euros
Bilini de salmó, gleelé de poma i gelat de mostassa	6,90
Amanida de sardines marinades, pebrots rostits i formatge d'ovella amb oli	7,50
Mi-cuit de fetge d'ànec, amb amaretto i chutney de pera especiada	14,45
Patata farcida de gambes, gorgonzola i verdures a l'holandesa	8,60
Ous embolicats, tonyina en escabetx i salsa de bolets fresca	6,45
Mongetes a l'aroma de pernil de Jabugo, i cocotxes a l'andalusa	13,90
Puré d'oli d'oliva i patata, pedrer d'ànec i pa d'all cruixent	5,90
Pernil de Salamanca, pa de coca amb tomàquet	15,50
Amanida Don Cándido	12,30

SOPES, ARRÒS I PASTA

Arròs caldós, de sipieta i espatlletes de conill	11,30
Crema d'espàrrecs de marge, moixama, brots de soja i mantega de caviar	9,20
Pasta fresca saltada, amb mantega i trufa del pirineu	7,00
Fideus saltats, amb carxofes i gambes sobre tinta de romaní	11,30

PEIX

	Euros
Bacallà confitat, amb fondo de remolatxa, cacau i curry	16,05
Rap rostit, embolicat amb bacó, crema de carbassa i cítrics amb oli	19,80
Turbot a la planxa, moniato escalivat i reducció de taronja sanguina	23,40
Llobina brasejada, cigrons, kinoa especiada i suc d'ibèric reduït	15,50
Tataki de tonyina, all blanc de coco i tempura de llagostí	16,55

CARN

Presa d'ibèric, miso blanc, xalota amb oli de vainilla i rossinyols saltats	14,45
Costellam de xai, amb el seu suc, mel, pinyons, romaní i fruites picants	13,95
Filet de vedella marcat, amb pastisset de polenta i ceba caramel.litzada	20,05
Entrecot a la bordalesa, pastanaga glassejada i suc de canyella	13,20

ESPECIALITATS

TEMPORADA DE CAÇA

Escalopins de porc senglar saltats, sobre xocolata amb curry i compota de figues	15,50
½ Perdiu confitada, farcellet de col i ceps	9,70
Saltat de bolets de temporada, cansalada ibèrica i ou	15,50

HORS D'OEUVRE

	Euros
Salmon bilinni, apple geelé and mustard ice	6,90
Marinated sardines salad, roasted peppers and goat's cheese in oil	7,50
Duck liver micuit, with amaretto and spicy pear chutney	14,45
Stuffed potato with prawns, gorgonzola and vegetables in holland style	8,60
Wrapped egg, pickled tuna with fresh mushrooms sauce	6,45
Beans in ham arome, with cheeks in andalusian style	13,90
Olive oil and potato purée, duck sweetbread and crispy garlic bread	5,90
Ham from Salamanca, with its brand in catalan style	15,50
Don Cándido salad,	12,30

SOUPS, RICE AND PASTA

Soggy rice , with cuttle fish and rabbit shoulders	11,30
Green asparagus cream soup, with mojama, soya shoots and caviar butter	9,20
Sautéed fresh pasta, in butter and truffle	7,00
Sautéed noodles, with artichokes and prawns on its rosemary ink	11,30

FISHES

	Euros
Confited cod, with beet, cococa and curry	16,05
Roasted monkfish, wrapped bacon, pumpink cream and citirics in oil	19,80
Grilled turbot, roasted sweet potato and orange juice reduction	23,40
Grilled sea bass, chickpeas, spicy kinoa and reduced iberian juice	15,50
Tuna tataki, coco white garlic and temputa prawn	16,55

MEATS

Iberian presa , with miso, chalota in vanilla oil and sautéed mushroom	14,45
Veal rack, with its juice in honey, pinenuts, rosemary and spicy fruits	13,95
Veal sirloin, with polenta smallbun and sweet onion	20,05
Entrecot in bordalesa, glazéd carrot and cinnamon juice	13,20

HUNTED SEASON

SPECIALITIES

Sautéed wild boar scallopini, with chocolate in curry and fig compote	15,50
½ Confited partridge, with cabbage and egg roll	9,70
Seson mushrooms sautéed , iberian bacon and egg	15,50

TAX Included