

## *ENTRANTES*

	<b>Euros</b>
Ensalada de queso de cabra, mojama, chip de jamón y muselina de fresa	<b>12,85</b>
Cuscús aromatizado, salteado de langostinos	<b>13,05</b>
Cocochas de bacalao guisadas, berberechos y judías del "ganxel"	<b>15,00</b>
Carpaccio de ternera, Idiazabal, polvo de vino y pistacho	<b>7,25</b>
Jamón de Salamanca, con pan de chapata y tomate	<b>15,50</b>
Ensalada Don Cándido	<b>12,30</b>
Terrina de foie, cremoso de zanahoria y su galleta de arroz	<b>14,45</b>
Sepietas rellenas de langostinos y verduras, reducción de su tinta	<b>13,65</b>
Torre de alcachofas y rape, croquetas de setas	<b>8,00</b>

## *CREMAS Y PASTA*

Sopa de yuca ahumada , picada catalana	<b>6,00</b>
Gazpacho de mango, tomate y gambas	<b>9,10</b>
Tagliatelle, con sofrito marinero	<b>12,80</b>
Arroz cremoso, de verduras y queso seco de oveja	<b>11,25</b>
Canelones melosos, de bacalao y manzana ácida	<b>10,70</b>

## *PESCADOS*

	<b>Euros</b>
Lomo de atún, puré de apio-nabo, trufa y aceite dulce	<b>15,50</b>
Dorada salvaje, sopa de chipirones y patata rota en su tinta	<b>16,85</b>
Lubina braseada, calabaza y arroz en su jugo	<b>15,00</b>
Merluza al vapor, verduras al dente y sal volcánica	<b>23,50</b>
Gambot, sobre sopa de coral, juliana de puerros y pan de curry	<b>16,60</b>

## *CARNES*

Cochinillo del "Molinillo", ajos y membrillo	<b>12,80</b>
Costillar de cordero confitado, jugo de limón y patata trufada	<b>13,95</b>
Solomillo de ternera, foie, trufa y salsa de Jerez Dry-Sack	<b>20,05</b>
Entrecot de ternera a la parrilla, sal escamada y hierbas aromáticas	<b>13,20</b>
Presa de ibérico, compota de almendra fresca y salsa de vino tinto	<b>12,85</b>

## *SUGERENCIAS DEL CHEF*

## *ENTRANTS*

	<b>Euros</b>
Amanida de formatge de cabra, moixama, chip de pernil i mussolina de maduixa	<b>12,85</b>
Cuscús aromatitzat, saltat de llagostins	<b>13,05</b>
Cocotxes de bacallà guisades, escopinyes i mongetes del "ganxet"	<b>15,00</b>
Carpaccio de vedella, Idiazabal, pols de vi i pistatxo	<b>7,25</b>
Pernil de Salamanca, amb pa de xapata i tomàquet	<b>15,50</b>
Amanida Don Cándido	<b>12,30</b>
Terrina de foie, cremós de pastanaga i galeta d'arròs	<b>14,45</b>
Sipietes farcides de llagostins i verdures, reducció de la seva tinta	<b>13,65</b>
Torre de carxofes i rap, croquetes de bolets	<b>8,00</b>

## *ARRÒS I PASTA*

Sopa de iuca fumada, picada catalana	<b>6,00</b>
Gaspaxo de mango, tomàquet i gambes	<b>9,10</b>
Tagliatelle, amb sofregit mariner	<b>12,80</b>
Arròs cremós, de verdures i formatge sec d'ovella	<b>11,25</b>
Canelons melosos, de bacallà i poma àcida	<b>10,70</b>

## *PEIX*

	<b>Euros</b>
Llom de tonyina, puré d'api-rave, trufa i oli dolç	<b>15,50</b>
Orada salvatge, sopa de calamarsos i patata trencada amb la seva tinta	<b>16,85</b>
Llobarro a la brasa, carbassa i arròs amb el seu suc	<b>15,00</b>
Lluç al vapor, verdures al dente i sal volcànica	<b>23,50</b>
Gambot, sobre sopa de coral, juliana de porros i pa de curri	<b>16,60</b>

## *CARN*

Garrí del "Molinillo", alls i codony	<b>12,80</b>
Cap de costella de xai confitat, suc de llimona i patata trufada	<b>13,95</b>
Filet de vedella, foie, trufa i salsa de Xerès Dry-Sack	<b>20,05</b>
Entrecot de vedella a la graella, sal escamada i herbes aromàtiques	<b>13,20</b>
Presa d'ibèric, compota d'ametlla fresca i salsa de vi negre	<b>12,85</b>

## *SUGGERIMENTS DEL XEF*

## *HORS D'OEUVRE*

	<b>Euros</b>
Goat cheese salad, cured tuna, ham chip and strawberry mousseline	<b>12,85</b>
Aromatized couscous, sauteéd prawns	<b>13,05</b>
Cod cheek stew, cockle and beans from "ganxet"	<b>15,00</b>
Veal carpaccio , idiazabal, wine and pistachio dust	<b>7,25</b>
Salamanca ham, with bread and tomato	<b>15,50</b>
Don Cándido salad	<b>12,30</b>
Foie terrine, carrot cream and rice biscuit	<b>14,45</b>
Stuffed cuttlefish with prawns and vegetables, reduction in ink sauce	<b>13,65</b>
Artichokes and angler fish tower, mushroom croquettes	<b>8,00</b>

## *RICE AND PASTA*

Smoked iuca soup, minced catalana	<b>6,00</b>
Mango gazpacho, tomato and prawns	<b>9,10</b>
Tagliatelle, sailor's fried sauce	<b>12,80</b>
Creamy rice, with vegetables and hard cheese sheep	<b>11,25</b>
Cannelloni, with cod and acid apple	<b>10,70</b>

## *FISHES*

	<b>Euros</b>
Tuna loin, mashed german celery, truffle and sweet oil	<b>15,50</b>
Wild gilthead, small squid soup, potato with ink sauce	<b>16,85</b>
Grilled sea bass, pumpkin and rice with it's broth	<b>15,00</b>
Steamed hake, vegetables "al dente" and volcanic salt	<b>23,50</b>
Prawn, over coral soup, leeks in julienne and curry's bread	<b>16,60</b>

## *MEATS*

Suckling pig from "Molinillo", garlic and quince	<b>12,80</b>
Candied lamb rib, lemon juice and truffled potato	<b>13,95</b>
Veal sirloin, foie, truffle and sherry Dry-Sack sauce	<b>20,05</b>
Grilled veal entrecôte, salt and aromatic herbs	<b>13,20</b>
Iberian pork "presa", fresh almond compote and red wine sauce	<b>12,85</b>

## *CHEF SUGGESTIONS*