

SOBRETUDO VERDURAS ~ ESPECIALLY VEG' ~ SURTOUT DES LÉGUMES

Ensalada con endibias, queso Roquefort®, peras y nueces, vinagreta de miel ~ M/8€ • R/14€*

Walnuts, pear, Roquefort cheese & endive salad, honey & olive oil dressing

Salade d'endive, Roquefort, poires et noix, vinaigrette miel et huile d'olive

Mezclum, albahaca, shiitake en escabeche (zanahoria, laurel, tomillo, chalota, ajo, AOVE, Jerez añejo) ~ M/9€ • R/16€*

Salad of mesclun, basil, shiitake in escabeche (carrot, laurel, thyme, shallot, garlic, AOVE, old Jerez)

Salade de mesclun, basilique, shiitake en escabèche (carotte, laurier, thym, échalotte, ail, AOVE, Jerez vieux)

Sopa del día ~ M/6€*

Soup of the day

Soupe du jour

Patatas arrugadas con mojo verde ~ T/3,50€* • M/6,50€*

Potatoes «arrugadas w' mojo verde»

Pommes-de-terre «arrugadas et mojo verde»

PESCADOS ~ FISHES ~ POISSONS

Filete de lubina marinada al Jerez añejo, guacamole, salsa virgen con rabanitos ~ M/9€ • R/18€*

Marinated sea bass fillet w' old Jerez vinager, guacamole, virgin sauce w' radish

Filet de loup de mer mariné au vinaigre vieux de Xérès, guacamole, sauce vierge aux radis

Rodaballo lacado al demi glas de vino tinto y piel de naranja confitada, col estofada y espinaca ~ M/12€*

Lacquered Turbot w' red wine jus & confit orange zest, braised cabbage and spinach

Turbot laqué au jus de vin rouge et zests d'orange confits, chou braisé et épinard

Vieira, griega de verduras con azafrán, cilantro, hierbabuena y cardamomo ~ 4,50€ la pieza

Scallop, Greek vegetable with saffron, mint, coriander, cardamom ~ 4,50€ each

Noix de Saint-Jacques, légumes à la grecque au safran, menthe, coriandre, cardamome ~ 4,50€ la pièce

Pata de pulpo plancha al ajo negro y estragon, puerro a la sal, salsa ravigote (pepinillos, alcaparras, chalotes y perejil y perifollo picados) ~ M/12€*

Octopus leg "plancha" w' black garlic & tarragon, salt leek & ravigote dressing (chopped gherkins, capers, shallots, parsley, chervil)

Patte de poulpe saisie à l'ail noir et estragon, poireau au sel, sauce ravigote (cornichons, câpres, persil, cerfeuil et estragon hachés, échalotes émincées)

CARNES ~ MEATS ~ VIANDES

Mi-cuit de pato, mermelada pera, manzana y té ~ T/5€ • M/10€*

Homemade duck «foie gras», pear, apple and tea marmalade

Foie gras de canard, marmelade poire, pomme et thé.

Panceta de cerdo caramelizada, puré de patatas, ensaladita de hierbas aromaticas, vinagreta de mostaza y jugo ~ M/9€ • R/17€*

Caramelized pork belly, mashed potatoes, aromatic fresh herbs salad, old mustard and jus dressing

Poitrine de porc caramélisée, purée de pommes de terre, salade d'herbes fraîches aromatiques, vinaigrette moutarde à l'ancienne et jus

Secreto iberico confitado y sellado en balsamico, manzana, apio bola y patatas ~ M/10€ • R/19€*

Confit' secreto iberico sealed in balsamic vinegar, apple, celeriac, potatoes, jus de ratatouille

Secreto iberico confit et saisi au vinaigre balsamique, pomme, celeri rave, pomme de terre, jus de ratatouille

Cuadril de ternera, patatas panaderas, jugo mi-cuit de pato y portobello ~ M/11€ • R/21€*

Rump steak tagliata, pommes boulangères, duck «foie gras» and portobello jus

Tagliata de cœur de rumpsteak, pommes boulangères, jus de mi-cuit de canard et portobello

Estofado de carrillada de ternera, fusión Hongria y Borgoña (vino tinto, zanahoria, champiñones, nabos, pimentón ...) ~ M/110€ • R/19€*

Beef cheek stew, meeting between Hungary and Bourgogne (red wine, carrot, mushrooms, turnips, paprika...)

Ragoût de joue de boeuf, rencontre entre Hongrie et Bourgogne (vin rouge, carotte, champignons, navets, paprika...)

QUESOS ~ CHEESES ~ FROMAGES

Surtido según mercado ~ Cheeses plate depending on market availability ~ Assiette selon arrivage ~ T/4,50€ • M/8,50€*

POSTRES ~ DESSERTS ~ DESSERTS

Consultar por nuestros postres ~ ask for desserts ~ consultez-nous pour les desserts ~ 6€-7,50€

EL INVIERNO TOÑO DE LA LUZ DE CANDELA...
OCTUBRE 2019

TINTOS - RED WINES - VINS ROUGES

Páramo de Cásser, Res.2013, Málaga, Syrah-Cab.Sauv.-Merlot (75 cl) ~ 29 €
Vega del Geva, Málaga, Syrah-Cab.Sauv.-Merlot (75 cl) ~ 21 €
Finca La Indianna, 2011, Sierra de Málaga, Petit Verdot (75 cl) ~ 24 €
Tamaral, Res.2013, Ribera del Duero, Temp. (75 cl) ~ 33 €
Tamaral, Ribera del Duero, Temp. (75 cl) ~ 19 €
Alidis, Ribera del Duero, Tempranillo (75 cl) ~ 17 €
CM by Carlos Moro, 2015, Rioja, Tempranillo (75 cl) ~ 42 €
Martinez Lacuesta, Crianza 2014, Rioja, Temp. (75 cl) ~ 23 €
Viña hermosa, Rioja (75 cl) ~ 17 €
Pasión de Bobal, Utiel Requena, Bobal (75 cl) ~ 20 €
Equilibrio 4, Jumilla, Monastrell (75 cl) ~ 19 €
Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza, Argentina, Malbec (75 cl) ~ 20 €
Clos de l'Oratoire des Papes, Châteauneuf du pape, 2013 (75 cl) ~ 60 €

BLANCOS - WHITE WINES - VINS BLANCS

Mara, Martin Códax, Monterrei, Godello (75 cl) ~ 18 €
Marieta, Martin Códax, Rías Baixas, Albariño (75 cl) ~ 19 €
Pazo Señorans, Rías Baixas, Albariño (75 cl) ~ 29 €
Flor Floris, Málaga, Moscatel seco (75 cl) ~ 21 €
Pasión de Moscatel, Utiel Requena, Moscatel seco (75 cl) ~ 20 €
Viña Adaja, Rueda, Verdejo (75 cl) ~ 18 €
Azpiculeta, Rioja, Viura (75 cl) ~ 19 €
Fuentesecca, Utiel Requena, Macabeo-Sauvignon Blanc (75 cl) ~ 17 €
Gandia, Utiel Requena, Chardonnay (75 cl) ~ 18 €

ROSADOS - ROSÉS - VINS ROSÉS

Tamaral, Ribera del Duero, Temp. (75 cl) ~ 18 €
Pasión de Bobal, Utiel Requena, Valencia, Bobal (75 cl) ~ 20 €

ESPUMOSOS - SPARKLINGS - PÉTILLANTS

Laurent Perrier, Champagne, La Cuvée, Brut (75 cl) ~ 59 €
Tartratos, Brut nature, Axarquía malagueña, moscatel (75 cl) ~ 38 €
Parxet Brut, Cava, Macabeo, Parellada y Pansa Blanca (75 cl) ~ 22 €
Agusti Torello Mata rosado, Cava, Temp. y Grenache (75 cl) ~ 25 €

VINO DULCE - SWEET WINE - VINS DOUX

Zumbral, Málaga, Moscatel ~ copa (6 cl) ~ 3 €
Rujaq Andalusi, Málaga, Moscatel dulce añejo ~ copa (6 cl) ~ 4 €
El Lagar de Zar, Tinto dulce de Málaga ~ copa (6 cl) ~ 4 €

CAFÉ/TÉ - COFFEE/TEA - CAFÉ/THÉ

Café - Té - Infusión ~ 2,50 €

A LA COPA - BY THE GLASS - AU VERRE

Aperitivo - wine aperitif - apéritif

Kir, vino blanco y liquor de grosella negra/cassis liquor & white wine ~ 4 €
Kir berrichon, vino tinto y liquor de mora/blackberry liqueur & red wine ~ 4 €
Pêche grisée, vino rosado y liquor de melocotón/peach liqueur & rosé ~ 4 €

Espumosos - sparklings - pétillants

Cava Freixenet Brut, Cordón negro, 200 ml ~ 6 €

Tintos - red wine - rouges

Vega del Geva, Málaga ~ 3,60 €
Alidis, Ribera del Duero ~ 3,20 €
Viña Hermosa, Rioja ~ 3,20 €
Tinto de verano, Casera® ~ 3 €

Blancos - white wines - blancs

Flor Floris, Málaga, Moscatel seco ~ 3,60 €
Viña Adaja, Rueda, Verdejo ~ 3,20 €
Fuentesecca, Utiel Requena, Macabeo-Sauvignon Blanc ~ 3,20 €
Gandia, Utiel Requena, Chardonnay ~ 3,30 €

Rosado - rosé

Tamaral, Ribera del Duero, Temp. ~ 3,50 €

CERVEZAS - BEERS - BIÈRES

Alhambra Especial, Botella 20 cl ~ 2€, 33 cl ~ 3€
Alhambra 1925, Botella (33 cl) ~ 3,50 €
Alhambra roja, Botella (33 cl) ~ 3,80 €
Alhambra Sin, sin alcohol Botella (33 cl) ~ 3 €
Corona ~ 3,50 €

REFRESCOS - SOFT DRINKS - SODAS

Agua, water, eau ~ 2,20 € (50cl) ~ 3,50 € (100cl)
Pepsi, **Pepsi Max Zero**, **7Up**, **Tonica**, **Kas limón**, **Kas naranja**,
Lipton limón ~ 2 €
Zumo de naranja (Tropicana) ~ 2,20 €

LICORES - SPIRITS - SPIRITUEUX

Brandy, Sobrerano ~ 3,50 €, Carlos 1° ~ 7 €
Bas Armagnac, Dartigalongue, Gers ~ 7 €
Ginebra, Larios ~ 5 €, Beefeater ~ 5 €, Bombay Sapphire ~ 6 €
Whiskey, JB ~ 5 €, White Label ~ 5 €, Red label ~ 5,50 €
 Chivas 12 ~ 6 €, Jack Daniel ~ 6 €
Ron, Barcelo, Cacique, Legendario ~ 5 €
Vodka, Eristoff ~ 5 €, Absolut ~ 5,50 €
Anis, Ricard, Anis de la Asturiana ~ 4 €
Tequila, Martini, Amaretto, Limoncello ~ 4 €
Bitter, Fernet Branca ~ 4 €, Jägermeister ~ 3 €
Pacharan ~ 3,50 €
Bayley's ~ 4,50 €
Licor de hierba, Rua Vieja ~ 3,50 €
Vodka caramelo ~ 3,50 €
Chupitos ~ 1,50 €
Chupitos whiskey, ron ~ 2 €

Martes a Jueves - Tuesday to Thursday - Mardi à jeudi : 19h30 - 22h30

Viernes y Sábado - Friday & Saturday - Vendredi et samedi : 13h30 - 15h - 20h - 23h

C/ Dos Aceras, 20 • Malaga 29012 • Tel. +34 951 382 251

Email : contacto@la-luz-de-candela.com • Web : www.la-luz-de-candela.com • Google • Facebook • Twitter • Tripadvisor • Instagram