

el otoño y el invierno de LA LUZ DE CANDELA

Sobretudo verduras: especially veg': surtout des legumes:

Ensalada de espinaca, remolacha asada, queso de cabra fresco, almendras tostadas y vinagreta de pasas ~ M/9€* • R/15€*

Spinach salad, roasted beets, fresh goat cheese, toasted almonds and spinach raisin

salade d'épinard, betterave rôtie, fromage de chèvre frais, amandes grillées et vinaigrette aux raisins secs

Sopa del día ~ T/3€ • M/5,50€*

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:

Vieira, griega de verduras con azafrán ~ 4,50 € la pieza

Scallop, Greek vegetable with saffron ~ 4,50€ each

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

Filete de lubina sobre "gabachuelo" ~ M/9€*

Sea bass filet w' "gabachuelo"

Filet de loup de mer sur "gabachuelo"

Filete de dorada, cuscús negro y verduritas ~ T/5€ • M/9€*

Sean bream filet, black couscous & veg'

Filet de dorade, couscous noir et petits légumes

Brandada de merluza y batatas, fondue de tomate, polvo de cítricos ~ T/4€ • M/8,50€*

Hake & sweet potatoes brandade, natural tomato fondue, dried citrus zests

Brandade de merlu et patates douces, fondue de tomate, zestes d'agrumes séchés

Carnes: meats: viandes:

Mi-cuit de pato ~ T/5€ • M/10€*

Homemade duck « foie gras »

Foie gras de canard

Terrina de campaña casera, encurtidos y endivia ~ T/4€ • M/8€*

Homemade "pâté de campagne", pickles & endive

Pâté de campagne maison, pickles et endives

Estofado "bourguignon" de carrillada de ternera, patatas fondantes ~ T/5€ • M/9,50€*

Beef cheek stew "bourguignon", potatoes "fondantes"

Ragoût de joue de bœuf bourguignon, pommes de terre fondantes

Ravioli caseros de pollo confitado, salsa de setas, aceite de boletus ~ T (3 ravioli)/6€ • M (5 raviolis)/10€*

Homemade confit chicken ravioli, mushroom sauce, boletus oil

Raviolis de poulet confit maison, sauce aux pleurottes, huile de cèpe

Cuadril de ternera Argentina, batatas asadas, ensalada y jugo al brandy ~ M/10€*

Rump steak, roasted sweet potatoes, salad, brandy jus

Cœur de rumpsteak, patates douces rôties, salade, jus au brandy

Postres: desserts: desserts:

Biscocho de Candela (ganache de chocolate y dulce de leche) • Tarta de limón con naranja confitadas

Pastelito de almendras y avellanas, sopa de chocolate blanco ~ 5€

Preguntas por: Ask for: Demandez-nous pour:

Nuestra selección de embutidos "La Dehesa de los Monteros" y tabla de quesos (cheeses; fromages) nacionales y franceses

Our selected charcuterie "La Dehesa de los Monteros";
& our Spanish and French cheeses board

Notre sélection de charcuterie "La Dehesa de los Monteros"
et notre assiette de fromages espagnols et français



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 €
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, Rias Baixas, Albariño (75 cl) ~ 19 €
Pazo Señorans, Rias Baixas, Albariño (75 cl) ~ 29 €
Flor Floris, Málaga, Moscatel seco (75 cl) ~ 21 €
Pasión de Moscatel, Utiel Requena, Moscatel seco (75 cl) ~ 20 €
Flor Innata, Rueda, Verdejo (75 cl) ~ 18 €
Azpiculeta, Rioja, Viura (75 cl) ~ 19 €
Fuerteseca, 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 €

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, Cordon 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 €
Flor Innata, Rueda, Verdejo ~ 3,20 €
Fuerteseca, 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 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 €