candado beach

Noche • Dinner

Mariscos y conchas • Seafood

Conchas Finas "una que son dos" Fine Shells Mussels	4,75€
Ostras Fleur pour Carina nº 2 (ud.) Fleur pour Carina oysters nº 2 (unit)	5,50€
Búsanos (ud.) Sea snail (unit)	5,00€
Almejas salteadas Sauteed clams	18,00€
Navajas gallegas de buzo (6 ud.) Diver-caught Galician razor clams (6 units)	14,00€
Gambas de Málaga cocidas o plancha (6 o 12 ud.) Prawns from Malaga cooked or grilled (6 or 12 units)	12€ · 24,00€

Con las manos • Fingerfood

Serranito de atún rojo, jamón ibérico, pimiento de Padrón y huevo de codorniz Red tuna 'serranito' bread, iberian ham, peppers from Padrón and quail egg	9,50€
Saam de langostino en tempura , kimuchi, wakame y salicornia King prawn in tempura saam, kimuchi, wakame and salicornia	9,90€
Tosta de Atún rojo, pétalos de tomate, trufa y albahaca Red tuna toast, tomato petals, truffle and basil	9,50€
Regañá de anchoa y boquerón en vinagre (2 uds.) Crispy bread with anchovies in vinegar (2 units)	9,90€
Piparras fritas Fried green 'piparra' peppers	7,50€

SERVICIO DE PAN DE MASA MADRE / 1,80€

SOURDOUGH BREAD SERVICE

candado beach

Crudos y marinados • Raw & marinated

Anchoa mariposa con AOVE y piparra encurtida (ud.) Anchovy with EVOO and pickled piparra pepper (unit)	3,90€
Boquerones en vinagre (2 ud.) Anchovies in vinegar (2 units)	3,90€
Pulpo con emulsión de escabeche, lima, cilantro y cebolla roja Octopus with pickled emulsion, lime, coriander and red onion	16,00€
Tartar de atún rojo, shiso y ponzu Red tuna, shiso and ponzu tartare	28,00€

Pescaíto frito • Deep fried 'pescaíto'

Boquerones: limón o fritos Anchovies: lemon or fried	12,50€ · 250 gr
Calamar Squid	18,75€ · 200 gr
Calamaritos Baby squid	19,50€ · 200 gr
Ensalada de pimientos asados Roasted pepper salad	7,00€ · 10,50€

candado beach

Para compartir • To share

Ensaladilla rusa de langostinos, gamba blanca y espuma de guisantes Spanish potato salad with king prawns, white prawns and pea foam	13,50€
Huevos rellenos de centollo, porra antequerana y pil pil Viña AB Stuffed eggs with spider crab, porra antequerana and Viña AB pil-pil emulsion	14,00€
Tomate cateto con emulsión de tomate y cebolleta Tomato with tomato and spring onion emulsion	12,50€
Canelón de aguacate langostinos tigres, salsa rosa japo y piña marinada Avocado cannelloni, tiger king prawns, Japo pink sauce and marinated pineapple	19,50€
Ensalada vietnamita : cangrejo crujiente, wakame y kimchi de maracuyá (2 pax) Vietnamese salad: crispy crab, wakame and passion fruit kimchi (2 pax)	22,00€
Burrata con tartar de tomate, albahaca y tomatitos cherry Burrata with tomato, basil and cherry tomatoes	17,50€
Langostinos al pil- pil, huevos fritos y patatas en AOVE King prawns 'pil-pil', fried eggs and potatoes in EVOO	18,50€
Buñuelos de bacalao, miso de naranja y oliva negra (5 ud.) Cod fritters, orange miso and black olive (5 units)	12,00€
Croquetas de jamón ibérico de bellota (4 o 8 ud.) Acorn-fed Iberian ham croquettes (4/8 units)	7,50€ · 13,50€
Gambas blancas al ajillo Garlic-seasoned white prawns	16,00€

Arroces & fideuá • Rices & fideuá

Seco de Ibéricos: Costilla Ibérica, edamame y lomito de presa ibérica Dry w. iberian stuff: Iberian rib, edamame and Iberian pork loin	22,50€ p.p.
Seco de carabineros Dry rice with scarlet shrimp	29,00€ p.p.

NUESTROS ARROCES SE ELABORAN PARA UN MÍNIMO DE 2PAX. EL TIEMPO DE ELABORACIÓN ES DE 30 MIN APROX
OUR RICES ARE MADE FOR MINIMUM 2PAX. TIME OF PREPARATION IS AROUND 30 MINUTES

candado beach

Del Mar • From the Sea

Merluza de pincho en salsa verde y almejas — 24,50€
Hand-caught Hake with green sauce and clams

Lubina a la pimienta verde, espinacas salteadas y muselina de patata — 22,00€
Sea bass with green peppercorns, sautéed spinach and potato mousseline

Canelón de centollo con encurtidos, anisados y salsa Nantua — 24,00€
Spider crab cannelloni with pickles, aniseed notes and Nantua sauce

Tarantelo de atún rojo "vuelta y vuelta" con pimientos del piquillo a la brasa — 28,00€
Red tuna tarantelo with charred red peppers

Del Campo • From the Land

Raviolis de aguacate, queso rondeño y trufa de verano (5 ud.) — 19,50€
Avocado ravioli, Ronda cheese and summer truffle (5 units)

Chuletitas de palo de cordero con lechuga, champiñón y cebolleta — 24,00€
Lamb chops with lettuce, mushroom and spring onion salad

Canelón de rabo toro , shitake y salsa de queso Comté — 22,50€
Oxtail cannelloni, shiitake and Comté cheese sauce

Solomillo de ternera con duxelle de setas y puré Robuchon — 30,00€
Beef tenderloin with mushroom duxelles and Robuchon-style mashed potatoes.

Lomo bajo de chuletón de vaca y patatas AOVE (450 gr. / 2 pax) — 45,00€
Chopsteak entrecôte and EVOO fried potatoes (450 gr. / 2 pax)

Bebidas

Escanea el QR y accede a nuestra carta de bebidas.
Scan the QR code and check the drinks list

candado beach