



# EVENTOS

MICANDELITA

Sea cual sea tu celebración, reunión familiar, comida de empresa o con amigos, en Mi Candelita elaboramos menús equilibrados y adaptados a tus necesidades.

Mi Candelita es un espacio natural creado por y para disfrutar de la conexión con la naturaleza y de una gastronomía sostenible y de proximidad.

Un lugar creado para conectar con los aromas y sabores del Cantábrico y del Mediterráneo en un marco único.

Todo ello acompañado de un equipo cercano, profesional y comprometido, cuya máxima es que su experiencia sea inolvidable.

Para hacéroslo más fácil, **podríamos encargarnos del desplazamiento hasta el restaurante. Consúltanos.**

¿Os atrevéis a viajar con nosotros?

☐ Comenzamos!



# Menú 1

PASTEL DE CENTOLLO,  
salsa tártara, mantequilla de su coral y pan de algas.

PATATINAS  
al queso Mamá Marisa y praliné de avellanas.

MEJILLONES  
a la brasa con ajo y perejil.

ARROZ NEGRO MELOSO  
langostinos de Huelva (lonja de Villarreal) y all i oli de ajo negro.

ARROZ CON PULPO  
del pedreu El Viejo Pescador (pesca sostenible) de Tapia de Casariego, pistachos y salvia.

Postre, pan, agua y bodega incluido.

**45€**

persona.  
(IVA incluido)

# Menú 2

CECINA DE VACA VIEJA  
con AOVE Picual Oro Bailen.

CROQUETAS  
de Gamoneu y jamón Joselito.

LANGOSTINOS  
de Huelva a la brasa.

ARROZ DE GAMBA BLANCA DE HUELVA  
All i oli de azafrán y cúrcuma, emulsión de acedera de nuestro huerto.

ARROZ MELOSO DE CARRILLERAS ECOLÓGICAS  
de Cal Tomás, guiso de setas de temporada y emulsión de boletus.

Postre, pan, agua y bodega incluido.

**50€**

*persona.*

*(IVA incluido)*

# Menú 3

## TIRADITO

de entrecote de vaca vieja ecológica de Cal Tomás.  
Pan ibérico, crujiente de cecina y queso gamoneu.

NUESTROS MEJILLONES TIGRE  
emulsión de piparra y su escabeche.

GUISO DE PULPO DEL PEDREU  
setas de temporada y yema de huevo ecológico.

FIDEUÁ  
con calamar, shitake ecológico de Funginatur, tahín y cilantro.

ARROZ CALDOSO  
con pescado salvaje y almejas.

Postre, pan, agua y bodega incluido.

**55€**

*persona.*

*(IVA incluido)*

# Menú 4

## APERITIVOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

- Anchoa del Cantábrico sobre pan dulce de harina de escanda y queso Mamá Marisa de Rey Silo.
- Nuestro mejillones tigres, emulsión de piparras y su escabeche.
- Copa de sidra brut EM

## PARA CONTINUAR

- Bacalao ahumado, Moscatel, queso de cabra ecológico Varé, espinaca de nuestro huerto, y ajo blanco.
- Calamar en su tinta con Fariñona de Luanco, curry negro, coco y citronela.

## PARA TERMINAR

- Bacalao confitado con almejas y su pilpil.
  - Arroz seco de vaca vieja y mojo de pimientos de piquillo.
- Pan, postre, agua y bodega incluido.

**60€**

*persona.*

*(IVA incluido)*

# Menú 5

## APERITIVOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

- Croqueta de jamón ibérico.
- Pastel de centollo, salsa tártara y pan de algas.
- Copa de sidra brut EM

## PARA CONTINUAR

- Asado de berenjena a la brasa, sardina ahumada y peras.
- Canelón de pitu y cerdo ibérico con trufa.

## PARA TERMINAR

- Arroz de gamba blanca.

All i oli de azafrán y cúrcuma, emulsión de acedera de nuestra huerta.

-Entrecote de vaca vieja a la brasa con gratin de patata y bacon ahumado.

- Pan, postre, agua y bodega incluido.

**60€**

*persona.*

*(IVA incluido)*

# MIENÚ ESPICHA

Si buscas un evento diferente, hemos pensado y creado un menú para aquellos clientes que quieren disfrutar de una celebración de una manera informal, pero de alta calidad. Para ello elaboramos un menú-cóctel con diferentes estaciones, donde podrás degustar lo más representativo de nuestra gastronomía.



## APERITIVOS LÍQUIDOS.

Vermut El Bandarra  
Sidra Viuda de Angelón 1947  
Cerveza La Alhambra  
Manzanilla Deliciosa  
Kerpen Riesling  
Somos Uno Txacoli  
Tobelos Crianza Rioja

## SIDRERÍA - VERMUTERÍA

Nuestros mejillones tigres  
Ensaladilla de gamba roja  
Gildas  
Empanada de pulpo  
Boquerones en vinagre

## QUESOS Y CHACINAS

Acercamos los mejores quesos y embutidos de Asturias a nuestra mesa.

## RINCÓN DE LA ALBUFERA

🍷 Porque nos encanta el arroz!  
Te acercamos lo mejor de la tierra valenciana en este día tan especial.

## RINCÓN DE LA GÜELA

Para los más nostálgicos, los mejores platos de nuestras abuelas.

### Dos opciones a elegir:

- Fabada.
- Pote asturiano.
- Calderada de pescado y marisco.
- Fabes con almejas.

## DEL CARBÓN DE LA MINA

Gamba roja a la brasa.  
Pulpo a la brasa con chimichurri marino.  
Entrecote de vaca vieja con mojo de piquillo  
Verduras escalivadas.

## CON FINAL FELIZ

Rincón dulce y del café.

-

**130€**

*persona.*  
*(IVA incluido)*

*Menú disponible  
a partir de 15 pax*

A wide-angle photograph of a coastal scene. In the foreground, a sandy beach meets the water's edge. The middle ground shows a rocky coastline with waves breaking. The background features a vast, blue sky filled with a large, dramatic, white cloud formation that spans across the horizon. The overall mood is serene and majestic.

□ **BIENVENIDOS!**

MICANDELITA