



MENÚ
GRUPOS

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.

50€

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.

55€

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.

60€

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.

66€

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.

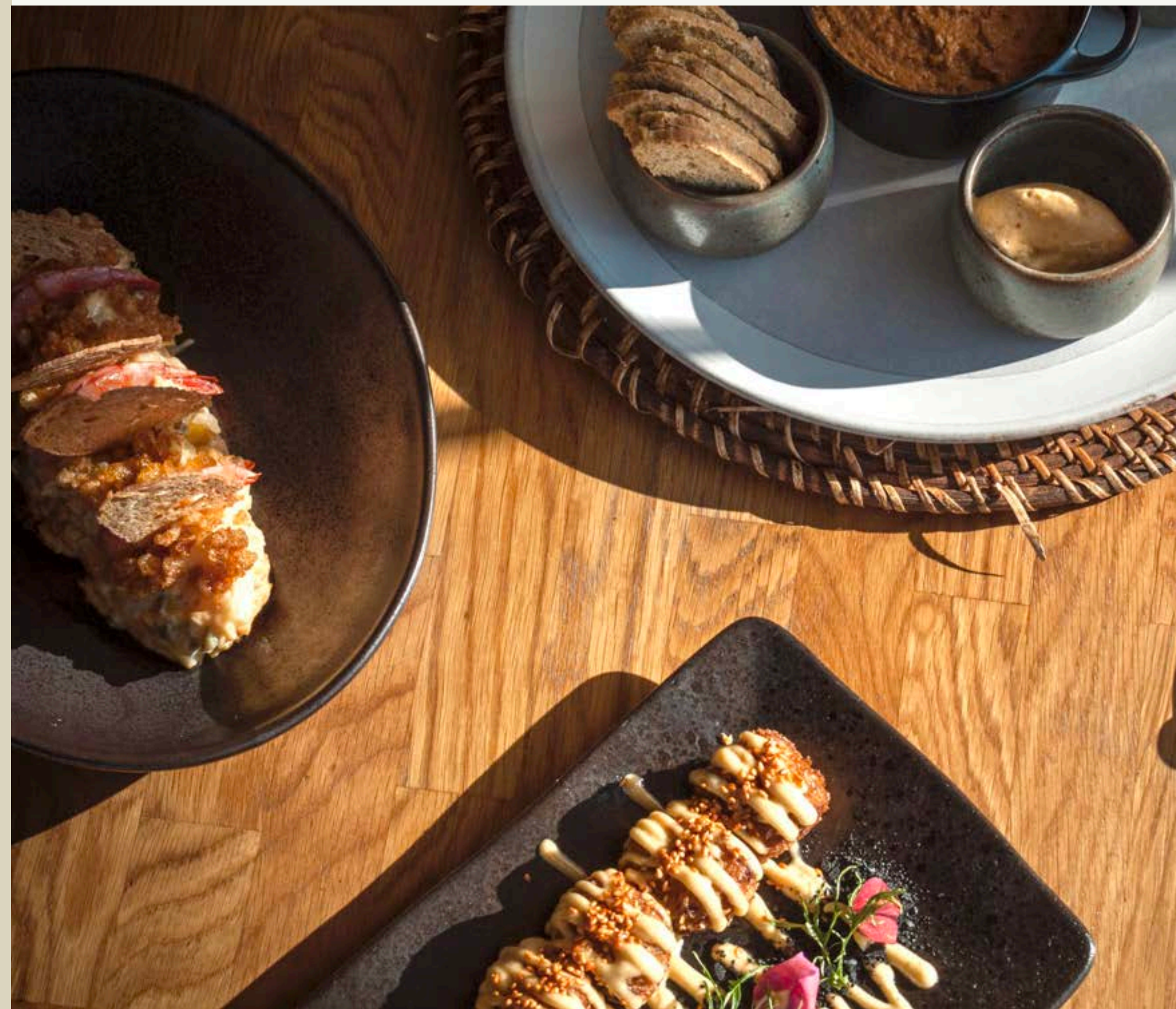
66€

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*



□BIENVENIDOS!

MICANDELITA