

CANDELA BISTRÓ

gastronomía y coctelería

   @candelabistro.cl



ENTRADAS

CEVICHE CARRETIILLERO | \$12.900 **NUEVO**

Trozos de pesca del día marinados con leche de tigre al ají amarillo, acompañados de chicharrón marino y camote.

CEVICHE CLÁSICO | \$12.500

Trozos de pesca del día marinados con limón de pica, acompañados de camote, cebolla morada y choclo peruano.

CEVICHE NIKKEI | \$12.500

Finos cortes de atún marinados con leche de tigre oriental, servidos con palta e hilos de wantán.

CAUSA DE LOMO | \$11.500

Causa rellena de palta, mayonesa de oliva y huevo al plato, coronada con lomo saltado.

PULPO AL OLIVO | \$12.900

Finas láminas de pulpo en salsa de olivo, acompañadas de palta y tostadas.

TEQUEÑOS DE LOMO | \$9.900

Masas de wantán rellenas con lomo. Incluye salsas huancaína y guacamole.

MOZZARELLA STICKS | \$9.500

Bastones de queso mozzarella apanados en panko, acompañados de salsas.

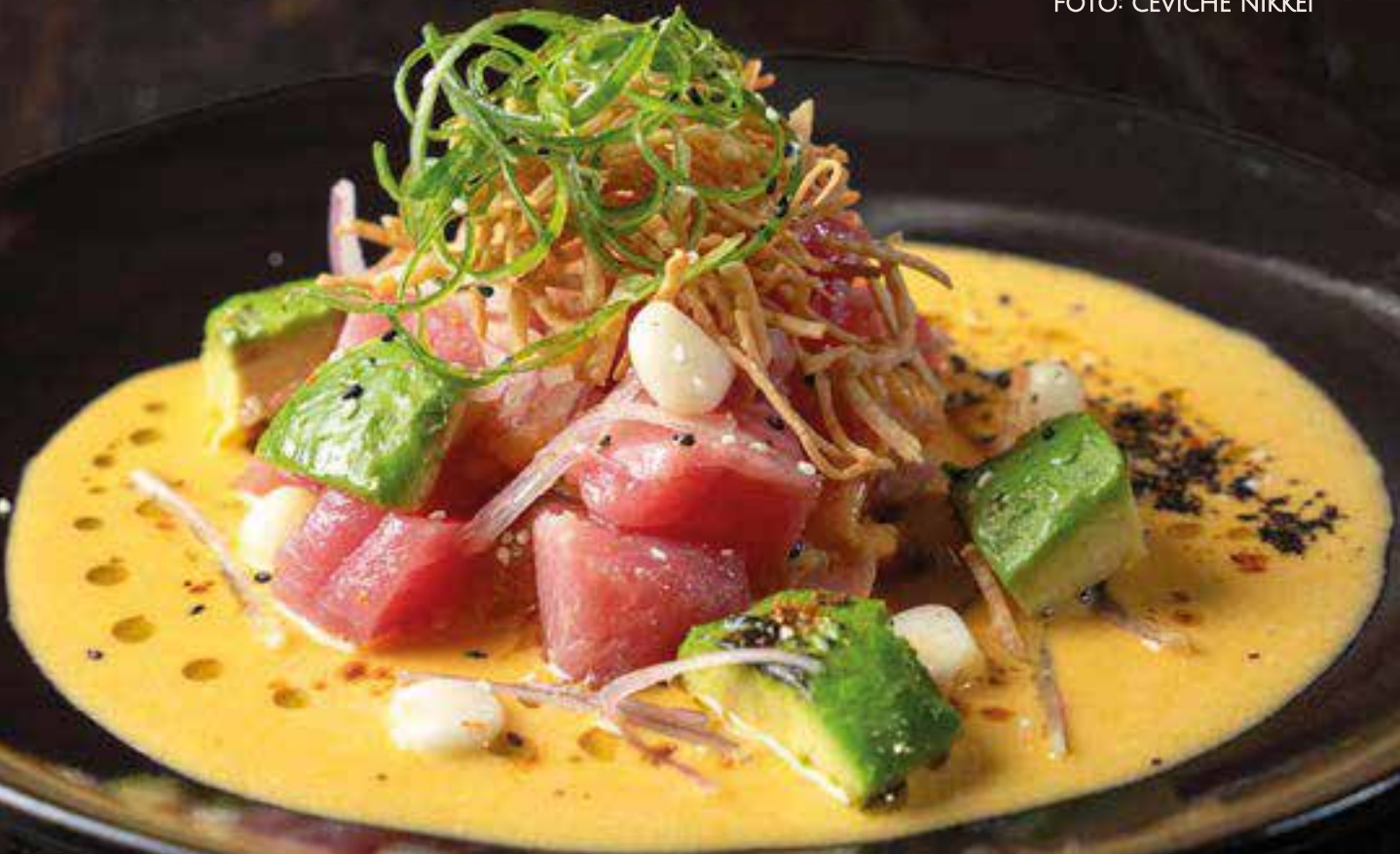
CAMARONES MILANÉS | \$12.500

Camarones apanados en panko, servidos con salsa tártara y miel de maracuyá.

PAPAS O CAMOTES BRAVOS | \$8.900

Acompañados con salsa tártara, tomates confitados y tocino crispy.

FOTO: CEVICHE NIKKEI



PIQUEOS

MIRAFLORES | \$18.900 **NUEVO**

Lomo saltado, 3 empanaditas de carne mechada y arroz chaufa.

DE LA MAR | \$18.900 **NUEVO**

Arroz marisquero, ceviche clásico y empanaditas de camarón picante.

SUNSET | \$16.900 **NUEVO**

Mozarella sticks, empanaditas de aji de gallina y chicharrón de pollo, acompañado de sus salsas.

SUNSET 2.0 | \$16.900

Tequeños de lomo, papas bravas y anticuchos de pollo bañados en salsa yakitori.

MEDITERRÁNEO | \$17.900

4 croquetas de pollo, camotes bravos y ceviche nikkei.

CANDELA | \$17.900

Arroz norteño, ceviche clásico y pescado crispy con mayo acevichada.

JALEA MARINA | \$16.900

Mix de pescado, pulpo, camarón y calamar apanados, acompañado de papas doradas y leche de tigre.

MIX EMPANADITAS | \$14.900

3 de carne mechada, 3 de aji de gallina y 3 de camarón picante.



 VEGETARIANO  PICANTE

FOTO: PIQUEO MEDITARRÁNEO



PERUANO BISTRÓ

CHAUFA TAPADO DE CAMARONES | \$12.900 **NUEVO**

Clásica preparación al wok con jugosa tortilla de camarones y toques de chalaca. (Pídelo en formato clásico).

APANADO DE LOMO | \$13.900 **NUEVO**

Filete de lomo apanado, acompañado de rigatoni en salsa pomodoro y gratinado con queso fundido.

PASTEL CANDELA | \$13.500

Pastelera de choclo con pino de carne picada, sobre una base de salsa de champiñones.

LOMO SALTADO | \$14.300

Clásico peruano, acompañado de papas fritas y arroz blanco.

CAMARÓN NORTEÑO | \$12.900

Arroz verde al cilantro con camarones crocantes y toques de huancaína. Acompáñalo con salsa criolla o leche de tigre.

CANELONES DE LOMO | \$12.900

Canelones rellenos de lomo fino al vino tinto y cebollas caramelizadas, gratinados en salsa huancaína.

RISOTTO O FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO | \$13.900 **NUEVO**

Cremoso risotto en salsa huancaína, acompañado de nuestro clásico lomo saltado. (Pídelo también con opción de espagueti).

AJÍ DE GALLINA | \$12.500

Pollo desmenuzado en crema de ají amarillo, queso parmesano, nueces, aceituna morada y huevo cocido, acompañado de papas y arroz.

ARROZ MARISQUERO | \$13.900

Mix de mariscos, cremoso y contundente. Elige entre leche de tigre o salsa criolla para acompañarlo.

POLLITO ENCEVICHADO | \$12.500

Pollo marinado en base cevichera, acompañado de arroz estilo norteño, salsa criolla y huancaína.

POLLO CHELERO | \$12.500

Pollo marinado en cerveza rubia, servido con arroz criollo chichlayano, palta, chalaca y mayonesa de ají amarillo.

FOTO: PASTEL CANDELA



PESCADOS Y MARISCOS

PESCADO FRITO | \$12.900 **NUEVO**

Filete de pesca del día en fritura profunda, acompañado de papas mayo y ensalada chilena.

SALMÓN A LAS DOS QUINOAS | \$12.900

Salmón en tempura, quinoa mix aliñada con balsámico, menta, pimienta y salsa de mango.

SALMÓN TERIYAKI | \$13.900

Salmón en salsa teriyaki, acompañado de arroz chaufa.

PESCADO EN SALSA DE MARISCOS | \$14.900

Filete de pesca del día en salsa de mariscos, acompañado de papas doradas y arroz blanco.

FETTUCCINI CON CAMARONES AL AJILLO | \$12.900

Fettuccini a la crema de aji amarillo con queso parmesano y camarones al ajillo.

SALMÓN AL AJO | \$13.900

Filete de salmón a la parrilla con salsa cremosa de ajo, acompañado de papas gajo y arroz blanco.

PULPO AL JOSPER | \$14.900

Pulpo a la parrilla, acompañado de papas rústicas, salsa de olivo y mayonesa de albahaca.

FILETE DE LOMO EN SALSA DE MARISCOS | \$14.900

Filete de lomo a la parrilla, acompañado de papas doradas y arroz blanco.

RISOTTO FRUTOS DEL MAR | \$12.900

Cremoso risotto con mix de mariscos y toques de chalaca.

ATÚN A LA PIMIENTA | \$12.900

Atún al estilo tataki, acompañado de puré rústico y salsa de pimienta.

FOTO: SALMÓN AL AJO



PASTAS Y RISOTTOS

RAVIOLES DE ALCACHOFA | \$12.500 **NUEVO**

Ravioles rellenos de alcachofa y queso parmesano, servidos en salsa blanca con champiñones.

RAVIOLES MAR Y TIERRA | \$13.900

Rellenos de carne mechada al vino tinto y champiñón, en salsa de mariscos gratinado en 3 quesos.

PASTA & CREAM | \$12.900

Espaguetis en salsa de queso crema, tomates asados y tocino crujiente.

LASAGNA BOLOGNESE | \$13.500

Pasta casera con salsa bolognese, queso mozzarella y parmesano.

LASAGNA PESTO RICOTTA | \$12.900


Pasta casera rellena de mozzarella, pesto y ricotta, servida al dente.

RISOTTO STROGONOFF | \$13.500

Cremoso risotto en salsa de lomo strogonoff.

RISOTTO CAPRESSE | \$12.900

Risotto al pesto con gratin de mozzarella. Elige entre:

- Pollo grillado.
- Milanesa napolitana apanada. 

RISOTTO DE LOMO AL VINO TINTO | \$12.900

Risotto al vino tinto acompañado de trozos de lomo en salsa pimienta.

RAGÚ RIGATONI | \$12.900

Carne de lomo en cocción lenta, acompañada de rigatoni en salsa ragú, hojas de albahaca y queso parmesano.

GNOCCHIS GRATINADOS A LO MACHO | \$13.200

Gnocchis con gratin de camarones en salsa a lo macho.

GNOCCHIS 3 QUESOS | \$13.500

Gnocchis en salsa tres quesos, acompañados con medallones de lomo al vino tinto.

FOTO: PASTA & CREAM



QUINOA BOWLS

CHICKEN THAI QUINOA | \$9.900

Base de quinoa o lechuga, pollo grillado en salsa teriyaki, coleslaw, rabanito, wantán crispy y rulos de cebollín.

CRISPY SALMÓN | \$9.900

Base de quinoa o lechuga, palta, aceitunas, choclo y salmón crocante, acompañado de salsa de albahaca.

QUINOA BOWL VEGGIE | \$9.500

Base de quinoa o lechuga, queso de cabra, tomate cherry, rúcula, choclo, rabanito y mayonesa de albahaca, acompañado de pan de masa madre.

QUINOA SUMMER | \$9.900

Base de quinoa o lechuga, camarones anticuchos, lomo fino sellado, palta, huevo y salsa especial de la casa.

BOWL ACEVICHADO | \$9.900

Base de quinoa o lechuga, pescado del día en leche de tigre, hilos de camote, choclo peruano y palta.

PANKA SHRIMP | \$9.900

Base de quinoa o lechuga, camarones apanados, palta, pimentón y mayonesa teriyaki.



 VEGETARIANO  PICANTE

FOTO: BOWL ACEVICHADO



ENSALADAS Y SOPAS

ROAST BEEF | \$11.900

Lomo sellado, queso parmesano, tomate cherry confitado, rúcula, lechuga, champiñones, cebolla grillada, aji verde y reducción de balsámico

ENSALADA MILANESA | \$11.900

Base de milanesa de pollo, cubierta con ensalada de lechuga, tomate, aceitunas, choclo y palta, acompañada de un dressing especial.

ENSALADA TATAKI | \$11.900

Atún sellado con quinoa crocante, pimentón, lechuga, rúcula, cebolla, alcaparras, aceitunas y salsa de la casa.

CREMA DE ZAPALLO | \$6.900 **NUEVO**

Zapallo camote con toques de cebolla perla y crema, acompañado de tostadas.

CREMA DE VERDURAS | \$6.900

Mix de verduras en cocción prolongada, acompañado de tostadas.

FOTO: ENSALADA ROAST BEEF



HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

– TODAS CON PAPAS FRITAS –

ROAST BEEF BURGER | \$9.900

Finos cortes de carne de vacuno sellados, lechuga, cebolla caramelizada, papas hilo y mostaza Dijon en pan brioche.

VEGGIE BURGER | \$8.900

Lechuga, tomate, milanesa de berenjena, mozzarella, chutney de manzana y cebolla caramelizada en pan brioche.

BURGER AMERICANA | \$9.900 **NUEVO**

Hamburguesa de vacuno, 100 % artesanal, lechuga, tomate, queso, tocino crujiente y salsa mac en pan brioche.

CREAM CHEESE BURGER | \$9.900 **NUEVO**

Hamburguesa de vacuno, 100 % artesanal, hojas de rúcula, burger, queso crema, tomates asados y mayonesa de albahaca en pan brioche.

EL MECHADO | \$8.900

Carne mechada, tomate, palta y mayonesa casera en pan ciabatta.

DON LOMITO | \$8.900 **NUEVO**

Lechuga, tomate, cortes de lomo a la plancha, papas al hilo y salsa de ají amarillo en pan ciabatta.

COSTA BRAVA | \$8.900 **NUEVO**

Lechuga, salmón frito, salsa criolla y mayo acevichada en pan ciabatta.

 VEGETARIANO

MENÚ KIDS

LUNES A DOMINGO

Disponibile hasta agotar stock.

\$7.900

– INCLUYE JUGO DEL DÍA –

- NUGGETS DE POLLO
Con papas fritas.
- ESPAGUETI ALFREDO

FOTO: ROAST BEEF BURGER

