

# CANDELA BISTRÓ

*gastroonomia y cocteleria*

---

   @candelabistro.cl



# ENTRADAS

## CEVICHE

### CARRETILLERO | \$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 huancaina 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 ají 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 C

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

(P) VEGETARIANO (C) 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 chiclayano, palta, chalaca y mayonesa de aji 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, pimiento 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 ají 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 BOLOGNESA | \$13.500

Pasta casera con salsa bolognesa, 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 stroganoff.

## RISOTTO CAPRESSE | \$12.900

Risotto al pesto con gratín 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 gratín 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 anticucheros, 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 | \$11.300

Lomo sellado, queso parmesano, tomate cherry confitado, rúcula, lechuga, champiñones, cebolla grillada, ají 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 | \$11.300

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 | \$8.900

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 | \$8.900

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

## CREAM CHEESE BURGER | \$8.900

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

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

## COSTA BRAVA | \$8.900

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

 VEGETARIANO

## MENÚ KIDS

LUNES A DOMINGO

Disponible hasta agotar stock.

\$7900

- INCLUYE JUGO DEL DÍA -

- NUGGETS DE POLLO

Con papas fritas.

- ESPAGUETI ALFREDO

FOTO: ROAST BEEF BURGER

