



# Candela

GASTRO BAR

MENÚ DÍA



# *Bienvenido!*

DISFRÚTA DE UNA EXPERIENCIA ÚNICA  
LLENA DE SABOR Y TRADICIÓN DEL VALLE DEL CAUCA

\* Las fotos e ilustraciones de los platos pueden tener variaciones según disponibilidad de los ingredientes con respecto al producto final sin previo aviso.

[/candelagastrobar](#)



# Entradas

## TESORO

Los mejores calamares marinados, acompañados con salsa tártara y limón.

\$ 28

## CAMARONES REBOZADOS

Deliciosa fusión del camarón con el panko, para darle un crujiente perfecto acompañado de chips de plátano, salsa tártara.

\$ 35

## CANAPE BOURGUIGNON

Albondiguilla de res con el exquisito sabor del plátano maduro guayabo y gratinado con queso doble crema.

\$ 25

## CHORICHEPE

Mini picada de chorizo de cerdo casero, ahumado al natural acompañado de papa amarilla.

\$ 18

## ANTOJADO DE CAMARÓN

Canasticas de plátano verde rellenas de camarones al ajillo.

\$ 28

## ANTOJADO DE POLLO

Canasticas de plátano verde rellenas de pollo desmechado con salsa de la casa.

\$ 25



# Platos típicos

## SANCOCHO DE RÍO

Tradicional sancocho del pacífico colombiano, hecho a base de leche de coco, acompañado de arroz, tostada de plátano y aguacate.

\$ 22

## SANCOCHO DE GALLINA

Tradicional sancocho vallecaucano con gallina gigante de campo, acompañado de arroz, tostada de plátano y aguacate.

\$ 25

## AJIACO

De nuestra típica cocina colombiana no puede faltar una de las recetas tradicionales, acompañado de aguacate, arroz, alcaparras y crema de leche.

\$ 25

## MONDONGO

Tradicional preparación del mondongo con verduras y arroz acompañado de patacón y aguacate.

\$ 25

## BANDEJA PAISA

De nuestra típica cocina colombiana no puede faltar una de las recetas tradicionales en nuestro restaurante.

\$ 32



# Carnes

## OSSOBUCO DE RES

Exquisito guiso italiano de res bañado en salsa de vino tinto, acompañado de puré de papa y ensalada fresca.

\$ 39

## COLITAS A LA DIABLA

Preparación exclusiva de nuestra región con el toque mágico del ají, acompañado de arroz y chips de plátano.

\$ 39

## LOMO DE CERDO EN SALSA MARACUYÁ

Lomo cañón de exquisito sabor a la parrilla, bañada con el sabor mágico de la maracuyá, acompañada de papa's a la francesa y ensalada fresca.

\$ 35

## SOBRE BARRIGA

La inigualable sobrebarriga de res, a la criolla o a la parrilla acompañada de arroz papa cocida y ensalada fresca.

\$ 35

## ESTOFADO DE RES

Tradicional preparación de nuestros abuelos, acompañado de arroz y plátano maduro

\$ 30

## COSTILLA DE CERDO BBQ

Deliciosamente sazonado con nuestra versión especial de la salsa BBQ acompañada de papa rústica y ensalada fresca.

\$ 45

## LENGUA ALCAPARRADA

Exquisito plato de la casa bañado en una sensacional salsa de alcaparras, acompañado de arroz y tostada de plátano.

\$ 38

\*También disponible en la tradicional salsa criolla

# Pollo

## SUPREMA DE POLLO POMODORO

Bañada con la exquisita salsa napolitana con el aroma de la albahaca, acompañada con papa rústica y ensalada fresca.

\$ 30

## ABANICO DE POLLO RICOTA

Exquisita combinación del pollo con salsa de queso y fresa, acompañada de pure de papa y ensalada fresca.

\$ 30

## POLLO FLORENTINO

Delicada combinación de pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa de queso con espinaca, acompañada de chips de plátano y ensalada fresca.

\$ 32



# Pescado y Mariscos

## SALMÓN MEUNIÈRE

Inigualable preparación del salmón con salsa de mantequilla y limón, acompañado con puré de papa y ensalada fresca.

\$ 55

## TRUCHA VILLA ROSARIO \*Opcional Arroz con Coco

Deliciosa trucha a la plancha bañada con una salsa suave vizque de camarón, acompañada de chips de platano y yuca.

\$ 38

## TILAPIA FRITA \*Opcional Arroz con Coco

Escogemos nuestra mejor tilapia frita con el toque de la casa, acompañada con tostadas de plátano y ensalada.

\$ 35

## CAZUELA DE MARISCOS \*Opcional Arroz con Coco

Los más excelentes mariscos cocinados a la perfección en una base de caldo de bizque para darle un sabor inmejorable, acompañado con arroz y tostadas de plátano.

\$ 49

## ARROZ MELAO DEL PACÍFICO

Suave combinación de mariscos y el arroz, bañado en salsa vizcaína, vino blanco y brandy acompañado con tostadas de plátano.

\$ 39

## Menú Infantil

### PLATO INFANTIL ENCANTO

Crispetas de pollo combinado con papa a la francesa jugo y golochips, salsa de tomate y miel.

\$ 25

### QUESADILLAS JAMON Y QUESO

Tortillas de maíz, doblada por la mitad con queso y jamón.

\$ 18

### SAN SILVESTRE

Pasta en tornillos con salsa bolognesa o pollo.

\$ 22





## VEGETARIANOS

### VEGGIE

Espectacular combinación de la quinua, el falafé, y la semilla de chía

### TOFU

Tradicional menú vegano con el queso feta griego.

## POSTRES

### DIPLOMÁTICO

Nuestro tradicional postre de tres leches con un toque agridulce de la uchuva.

### TENTACIÓN

Postre tentación en salsa de yogurt y hierbabuena, acompañados de una rica salsa según la temporada.

MORA, CURUBA, ARANDANOS Y MARACUYÁ

\$ 45

\$ 40

\$ 15

\$ 12





# BEBIDAS

## COCTELES PREMIUM

<b>MORA PASION</b>	\$ 20	<b>LUNA LLENA</b>	\$ 17	<b>MOJITO MARACUYA</b>	\$ 20	<b>ARDIENTE EFRAIN</b>	\$ 27
<b>SEXY MARGARITA</b>	\$ 20	<b>SECRETOS DEL PARAISO</b>	\$ 22	<b>LYCHEETINI</b>	\$ 20	<b>CANDELAZO</b>	\$ 22
<b>MARGARICANDELA</b>	\$ 22	<b>ORGASMO DE MARIA</b>	\$ 25	<b>LONG ISLAND</b>	\$ 28	<b>MANGONEADA</b>	\$ 25
<b>MARGARIPASION</b>	\$ 22	<b>MOJITO FRESA</b>	\$ 20	<b>OCASO</b>	\$ 22	<b>MOSCOW MULE</b>	\$ 28

## COCTELES CLÁSICOS

<b>MARGARITA TRADICIONAL</b>	\$ 17
<b>VALLE VERDE</b>	\$ 15
<b>PASION RED</b>	\$ 17
<b>MELON FRESH</b>	\$ 15
<b>MOJITO TRADICIONAL</b>	\$ 15
<b>DAMA DE FUEGO</b>	\$ 21
<b>COSMOPOLITAN</b>	\$ 15
<b>PIÑA COLADA</b>	\$ 22

## JUGOS

	AGUA	LECHE
<b>MORA</b>	\$ 8	\$ 10
<b>MANGO</b>	\$ 8	\$ 10
<b>LULO</b>	\$ 8	\$ 10
<b>MARACUYA</b>	\$ 8	\$ 10
<b>MARACUMANGO</b>	\$ 10	\$ 12
<b>MANGUALA</b>		\$ 12

<b>SANGRÍA COPA</b>	\$ 15
<b>SANGRÍA JARRA</b>	\$ 60
<b>SANGRÍA PREMIUM</b>	\$ 80

## CERVEZAS

<b>POKER</b>	\$ 8
<b>AGUILA</b>	\$ 8
<b>AGUILA LIGHT</b>	\$ 8
<b>AGUILA ORIGINAL</b>	\$ 8
<b>CLUB COLOMBIA</b>	\$ 10
<b>CORONA</b>	\$ 13
<b>BUDWEISER</b>	\$ 13
<b>HEINEKEN</b>	\$ 13
<b>STELLA</b>	\$ 13

## SODAS ITALIANAS

<b>MARACUMANGO</b>	\$ 18
<b>FRUTOS ROJOS</b>	\$ 15
<b>LULO</b>	\$ 16

<b>BOTELLA DE AGUA</b>	\$ 3
<b>GASEOSAS</b>	\$ 5
<b>LIMONADA NATURAL</b>	\$ 8
<b>LIMONADA DE COCO</b>	\$ 10
<b>LIMONADA CEREZADA</b>	\$ 10

## LICORES

<b>AGUARDIENTE BLANCO</b>	\$ 80	<b>TEQUILA JIMADOR</b>	\$ 120
<b>AGUARDIENTE BLANCO FIESTA</b>	\$ 70	<b>JOSE CUERVO</b>	\$ 110
<b>RON VIEJO DE CALDAS ESENCIAL</b>	\$ 60	<b>BAILEYS</b>	\$ 100
<b>RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL</b>	\$ 90	<b>OLDPARR</b>	\$ 170
<b>RON VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS</b>	\$ 100	<b>BUCHANANS 12</b>	\$ 190
<b>RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS</b>	\$ 110	<b>BUCHANANS MASTER</b>	\$ 220
<b>RON VIEJO DE CALDAS 15 AÑOS</b>	\$ 120	<b>BUCHANANS 18 AÑOS</b>	\$ 410
<b>VODKA ABSOLUT</b>	\$ 110	<b>JACK DANIELS</b>	\$ 140