



# 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 BOURGUiÑON

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

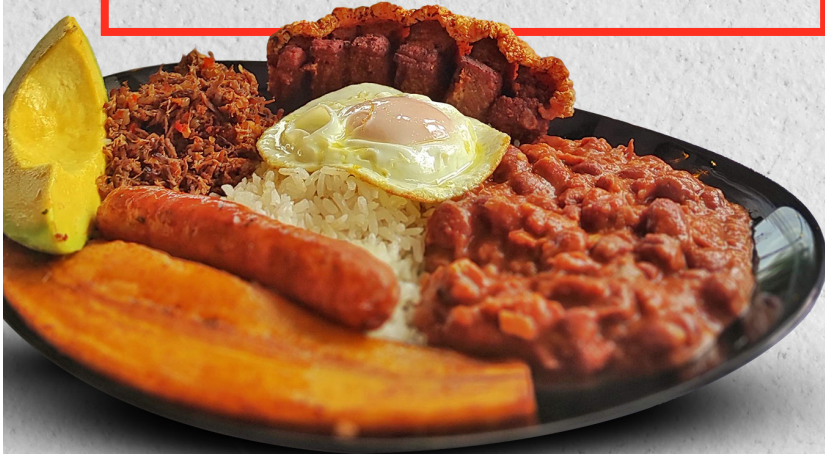
Tradicional preparación del mondongo con verduras y arroz acompañado de patacón y aguacate.

\$ 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

\$ 45

### TOFU

Tradicional menú vegano con el queso feta griego.

\$ 40

## POSTRES

### DIPLOMÁTICO

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

\$ 15

### TENTACIÓN

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

\$ 12

MORA, CURUBA, ARANDANOS Y MARACUYÁ







# 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 |