candado
beach

Sopas frías • Cold soups

Gazpacho con picada clásica / 7,50€

Gazpacho with its classic garnish

Porra antequerana con huevo de codorniz y caviar de alga / 10,50€

Antequera-style porra with quail egg and seaweed caviar

Ajoblanco con tartar de mango, sardina ahumada y albahaca / 13,50€

Ajoblanco with mango tartare, smoked sardine and basil

Con las manos • Fingerfood

Saam de langostino en tempura, kimuchi, wakame y salicornia / 10,00€

Prawn tempura saam with kimuchi, wakame and samphire

Tosta de atún rojo, pétalos de tomate, trufa y albahaca / 10,00€

Bluefin tuna toast with tomato petals, truffle and basil

Regañá de anchoa y boquerón en vinagre (2 uds.) / 9,50€

Crisp regañá with anchovy and vinegar-cured white anchovy

Serranito de atún rojo, jamón ibérico, pimiento y huevo de codorniz / 11,00€

Bluefin tuna serranito with Ibérico ham, pepper and quail egg

IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED

SERVICIO DE PAN DE MASA MADRE · SOURDOUGH BREAD SERVICE **/ 1,80€**

candado beach

Mariscos, Crudos y Marinados • Marinated & Seafood

Conchas finas "una que son dos" / 4,75€

Fine shell mussels, served as a two-in-one bite

Ostras 'Mar de Conil' nº 2 (ud) / 4,90€

'Mar de Conil' No. 2 oyster

Anchoa mariposa con AOVE y piparra encurtida (ud) / 3,90€

Butterflied anchovy with EVOO and pickled piparra pepper

Boquerones en vinagre (2 uds.) / 3,90€

Vinegar-cured white anchovies

Crudo de pez limón con gazpacho de maíz, encurtidos y cilantro / 21,00€

Raw amberjack with corn gazpacho, pickles and coriander

Tartar de atún rojo, shiso y ponzu / 28,00€

Bluefin tuna tartare with shiso and ponzu

Almejas salteadas / 18,00€

Sautéed clams

Gambas de Málaga cocidas o plancha (6 o 12 uds.) / 12,00€ · 24,00€

Málaga prawns, boiled or grilled

Cigala de tronco cocida o plancha (ud.) / 15,00€

Large Norway lobster, boiled or grilled

Ensaladas • Salads

Tomate cateto con emulsión de tomate y cebolleta / 12,50€

Málaga cateto tomato with tomato emulsion and spring onion

Burrata con tartar de tomate, albahaca y tomatitos cherry / 17,50€

Burrata with tomato tartare, basil and cherry tomatoes

Ensalada Dado: lechuga viva, tomate, aguacate y melva canutera (2 pax) / 19,50€

Dado salad: living lettuce, tomato, avocado and melva canutera tuna

Ensalada vietnamita: cangrejo crujiente, wakame y kimchi de maracuyá (2 pax) / 22,00€

Vietnamese salad with crispy crab, wakame and passion fruit kimchi

candado beach

Para compartir • To share

Ensaladilla rusa de langostinos, gamba blanca y piparra / 13,50€

Russian-style potato salad with king prawns, white prawn and piparra pepper

Huevos rellenos de centollo, porra antequerana y pil pil Viña AB / 15,00€

Eggs stuffed with spider crab, Antequera-style porra and Viña AB pil-pil

Canelón de aguacate, langostinos tigres, salsa rosa japo y piña marinada / 19,50€

Avocado cannelloni with tiger prawns, Japanese-style cocktail sauce and marinated pineapple

Calamaritos con huevos de corral y salsa tártara / 22,00€

Baby squid with free-range eggs and tartare sauce

Croquetas de jamón ibérico de bellota (4 / 8 uds.) / 7,50€ · 13,50€

Acorn-fed Ibérico ham croquettes

Buñuelos de bacalao, miso de naranja y oliva negra (5 uds.) / 13,50€

Salt cod fritters with orange miso and black olive

Carabineros al pil pil, huevo frito y patatas en AOVE (2 pax) / 28,00€

Scarlet prawns pil-pil with fried egg and EVOO potatoes

Mollejas de cordero lechal al oloroso y muselina de patata / 20,00€

Milk-fed lamb sweetbreads with oloroso and potato mousseline

Pescaíto Frito • Deep fried 'pescaíto'

Boquerones limón (250g.) / 12,50€

Lemon-marinated fried anchovies

Calamar de arrastre (200g.) / 18,75€

Trawl-caught squid

Calamaritos (200g.) / 19,50€

Baby squid

candado beach

Espetos

Espeto de sardina sobre pan cristal a la leña / 7,50€

Wood-fired sardine espeto on pan cristal

Espeto de calamar y patatas a lo pobre (aprox. 600 g, 2 pax) / 6,00€ · 100 g

Wood-fired squid espeto with patatas a lo pobre

Arroces y fideuá • Rices & fideuá

Seco a banda con lubina de estero y gambas de Málaga / 23,00€ P.P.

'A banda' dry rice with estuary sea bass and Málaga prawns

Seco de Ibéricos: costilla ibérica, edamame y lomito de presa ibérica / 24,50€ P.P.

Ibérico dry rice with Ibérico pork rib, edamame and presa loin

Seco de pollo de corral y gamba roja / 26,00€

Dry rice with free-range chicken and red prawn

Seco negro con alioli de hierbas y calamaritos fritos / 21,00€ P.P.

Black dry rice with herb aioli and fried baby squid

Meloso de vieira, puerro y alcachofas / 24,00€ P.P.

Creamy rice with scallop, leek and artichokes

Arroz caldoso de bogavante / 36,00€ P.P.

Soupy lobster rice

Fideuá marinera / 21,50€ P.P.

Seafood fideuá

NUESTROS ARROCES SE ELABORAN PARA UN MÍNIMO DE 2 PAX.

OUR RICE DISHES ARE PREPARED FOR A MINIMUM OF TWO GUESTS.

EL TIEMPO DE ELABORACIÓN ES DE 30 MIN APROX.

APPROXIMATE COOKING TIME: 30 MINUTES.

candado beach

Pasta

Linguine de bogavante azul / 35,00€

Linguine with blue lobster

Raviolis de aguacate, queso rondeño y trufa de verano / 21,00€

Avocado ravioli with Ronda cheese and summer truffle

Paccheri al ragú napoletano, tomate, albóndigas de las carnes estofadas y ricotta fresca / 23,00€

Paccheri with Neapolitan ragù, tomato, braised-meat meatballs and fresh ricotta

Del Mar • From the sea

Merluza de pincho a la romana con ensalada de pimientos asados / 24,50€

Roman-style line-caught hake with roasted pepper salad

Lubina a la pimienta verde, espinacas y kale salteado con muselina de patata / 24,00€

Sea bass with green peppercorn, sautéed spinach and kale, and potato mousseline

Caldereta de rape, almejas, gambas y carabinero (2 pax) / 30,00€ P.P.

Monkfish caldereta with clams, prawns and scarlet prawn

Bacalao negro, gazpachuelo de limón y ensalada de judías verdes / 26,00€

Black cod with lemon gazpachuelo and green bean salad

Tarantelo de atún rojo "vuelta y vuelta" con berenjena asada y crema de albahaca / 28,00€

Seared bluefin tuna tarantelo with roasted aubergine and basil cream

Lubina a la sal (pieza aprox. 1,100–1,300 kg) / 7,00€ x 100 g

Salt-baked sea bass, whole fish approx. 1.1–1.3 kg

candado beach

Del Campo · From the Land

Chuletitas de cordero lechal, ensalada de lechuga viva y cebolleta / 24,00€

Milk-fed lamb chops with living lettuce and spring onion salad

Hamburguesa de vaca madurada, tomate, lechuga, queso cheddar y salsa CB / 19,50€

Dry-aged beef burger with tomato, lettuce, cheddar and CB sauce

Taco de presa ibérica de bellota y cogollo César / 28,00€

Acorn-fed Ibérico presa taco with Caesar baby gem

Solomillo de ternera, duxelle de shitake y puré Robuchon / 30,00€

Beef tenderloin with shiitake duxelles and Robuchon potato purée

Lomo bajo de "chuletón" de vaca y patatas AOVE (450 g / 2 pax) / 50,00€

Beef striploin from the chuletón cut with EVOO potatoes

Bebidas

Escanea el QR y accede a nuestra carta de bebidas.

Scan the QR code and check the drinks list

candado beach

Celebra tu evento en Candado Beach

Celebrate your event at Candado Beach

Rocío Montes de Oca – 608 32 27 56 / rocio@derraizandco.es

Carla Suárez de Puga – 635 26 11 13 / carla@derraizandco.es

candado beach