

**CANDELA Raval** summer 2008  
chief cook: Jerome Merlé  
prize in euros. Vat 7% not ind. bread & service 0,50€

### snacs

Mini chicken-brochettes with yogurt in curry. 4.00  
A selection of croquettes: chicken, ham and spinach... 4.00  
Prawn humus with banana crocante and crudités. 5.00

### salads

Crab  
Mint cous-cous with yogurt dressing in lime 6.00  
Cesar  
Sun-dried tomatoes, chicken, Parma cheese and crunchy  
toasted bread. 7.00  
Goat  
Crunchy breaded goat-cheese, mezclum, green apple, cherry  
tomato. 7.00  
Tricolour  
Raddichio, guacamole, cherry tomato and sweet corn chips. 8.00

### pasta, rice

Parpadelle  
in pomodoro and basil. 7.50  
Penne rigate  
in lemon and mascarpone. 8.00  
Medaglioni of pear and ricota  
with date sauce and coconut. 10.50  
Risotto a la parmigiana  
and sun-dried tomatoes. 10.50  
Zucchini risotto  
and smoked salmon. 10.50

### carpaccios

Salmon  
Salmon, dill oil and lime. 8.00  
Ox  
Ox, pesto and Parma cheese. 9.00

### main courses

#### meat

Hamburger  
with barbecue sauce. 8.00  
Crunchy chicken brochette  
with basmati rice and sweet-and-sour sauce. 9.00  
Grilled sirloin steak  
with potatoes and Cabernet sauce. 15.50

#### fish

Tuna fish in wok  
with vegetables in spicy sauce. 14.00  
Salmon pave,  
fresh oregano oil and salvage rice. 12.00  
Grilled prawns  
in Thai style. 14.00

Bon appétit! Thank you for your visit.

**CANDELA Raval** verano 2008  
cocina: Jerome Merlé  
precios en euros. Iva 7% no incluido, pan y cubierto 0,50€

### de picar

Mini brochetas de pollo con yogurt al curry. 4.00  
Surtido de croquetas: pollo, jamón, espinacas... 4.00  
Humus de gambas, con crocante de plátano y crudités. 5.00

### ensaladas

Cangrejo  
Cous-cous de menta, aliño de yogurt a la lima. 6.00  
Cesar  
Tomates al sol, pollo, Parma y pan tostado crujiente. 7.00  
Cabra  
Queso de cabra empanado crujiente, mezclum, manzana  
verde, tomate cherry. 7.00  
Tricolor  
Raddichio, guacamole, tomate cherry y chips de maiz. 8.00

### pasta y arroz

Papardelle  
al pomodoro y albahaca. 7.50  
Penne rigate  
al limón y mascarpone. 8.00  
Medaglioni de pera y ricota  
con salsa de datiles y coco. 10.50  
Risotto a la parmigiana  
y tomates al sol. 10.50  
Risotto  
de calabacín y salmón ahumado. 10.50

### carpaccios

Salmón  
Salmón, aceite de eneldo y lima. 8.00  
Buey  
Buey, pesto y Parma. 9.00

### platos

#### carne

Hamburguesa  
de la casa con salsa barbacoa. 8.00  
Pincho de pollo  
crujiente con arroz basmati y salsa agridulce. 9.00  
Solomillo  
a la parrilla con patatas y salsa Cabernet. 15.50

#### pescado

Atún al wok  
con verduras en salsa picante. 14.00  
Pavé de salmón,  
aceite de orégano fresco y arroz salvaje. 12.00  
Gambas plancha  
al estilo Thai. 14.00

¡Buen provecho! y gracias por vuestra visita.

  
CANDELARaval summer 2008  
prize in euros. Vat 7% not ind.

## la bodega

red wine

MARQUES DE VITORIA-ECCO  
100 tempranillo, vino ecologico, Rioja. 12.50  
FINCA LOS TRENZONES  
100shiraz - 4 meses en barrica, La Mancha. 13.50  
PUERTAS NOVAS  
crianza, Toro. 13.20  
LUIS ALEGRE  
crianza, Rioja Alavesa. 13.50  
ARRIBES DE VETONIA  
crianza, Arribes del Duero. 12.20  
CEPA GAVILAN  
Ribera del Duero. 16.80  
ARCO DE CURIEL  
semi-crianza, Ribera del Duero. 11.20  
AÑARES  
crianza, Rioja. 12.00  
ONDARRE  
reserva 2001, Rioja. 18.20  
RAIMAT ABADIA  
Costers del Segre. 11.90

\*\*\*\*\*

SCALA DEI

Crianza 2004, Priorato. 18.50

\*\*\*\*\*

CLOT DELS OMS Penedes. 790, cup 2.00  
ACANTUS red wine. 790, cuo 2.00

rosé wine

ARRIBES DE VETONIA  
Arribes del Duero. 9.30, cup 2,50  
HOMENAGE  
Navarra. 9.90  
CLOT DELS OMS Penedes. 790, cup 2.00  
ACANTUS rosé. 790, cup 2.00

white wine

ILLO ALBARIÑO  
Rias Baixas. 14.00  
ORO DE CASTILLA VERDEJO  
Rueda. 10.90  
MAS DE SANT ISCLE PICAPOLL  
Pla de Bages. 11.20  
RAIMAT CHARDONNAY  
Costers del Segre. 11.90  
CLOT DELS OMS Penedes. 790  
ARRIBES DE VETONIA  
Arribes del Duero. 9.20, cup 2.50  
ACANTUS white. 790, cup 2.00

cheers!

  
CANDELARaval verano 2008  
precios en euros. Iva 7% no incluido

## la bodega

vinos tintos

MARQUES DE VITORIA-ECCO  
100 % tempranillo, vino ecologico, Rioja. 12.50  
FINCA LOS TRENZONES  
100 % shiraz - 4 meses en barrica, La Mancha. 13.50  
PUERTAS NOVAS  
crianza, Toro. 13.20  
LUIS ALEGRE  
crianza, Rioja Alavesa. 13.50  
ARRIBES DE VETONIA  
crianza, Arribes del Duero. 12.20, copa 2.50  
CEPA GAVILAN  
Ribera del Duero. 16.80  
ARCO DE CURIEL  
semi-crianza, Ribera del Duero. 11.20  
AÑARES  
crianza, Rioja. 12.00  
ONDARRE  
reserva 2001, Rioja. 18.20  
RAIMAT ABADIA  
Costers del Segre. 11.90

\*\*\*\*\*

SCALA DEI

Crianza 2004, Priorato. 18.50

\*\*\*\*\*

CLOT DELS OMS Penedes. 790, copa 2.00  
ACANTUS tinto. 790, copa 2.00

vinos rosados

ARRIBES DE VETONIA  
Arribes del Duero. 9.30, copa 2,50  
HOMENAGE  
Navarra. 9.90  
CLOT DELS OMS Penedes. 790, copa 2.00  
ACANTUS rosado. 790, copa 2.00

vinos blancos

ILLO ALBARIÑO  
Rias Baixas. 14.00  
ORO DE CASTILLA VERDEJO  
Rueda. 10.90  
MAS DE SANT ISCLE PICAPOLL  
Pla de Bages. 11.20  
RAIMAT CHARDONNAY  
Costers del Segre. 11.90  
CLOT DELS OMS Penedes. 790, copa 2.00  
ARRIBES DE VETONIA  
Arribes del Duero. 9.20, copa 2.50  
ACANTUS blanco. 790, copa 2.00

¡salud!

## desserts

Mango seasonal  
fruit sorbet. 4,00

-

Fresh cheese  
raspberry pie. 3,50

-

Chocolate coulant  
with pistachio ice-cream. 5.00

-

Yogurt ice-cream  
with blackberries. 4.00

-

Seasonal fruit milkshake  
(orange, strawberries, mango, melon...) 4.00

-

Creamy homemade  
natural yogurt. 3.00

-

Pineapple ravioli  
filled with yogurt ice-cream. 5.00

---

## tea 2.00

English breakfast  
China gunpowder  
Forest fruit  
Ceylon nuwara eliya  
Red tea. China pu-erh  
Lemon with husk

---

## cocktails 5.00

Mojito  
rum + limes + sugar + mint + soda + ice

-

Caipirinha  
cachaça liquor + lime + sugar + ice

-

Daiquiri  
rum + sugar + natural fruits + ice

-

Margarita  
tequila + lemon juice + Triple sec

-

Piña colada  
white rum + coco cream + pineapple juice + Malibu

-

Amaretto sour  
Amaretto + lemon juice + sugar

## postres

Sorbete de mango  
y frutas del bosque. 4,00

-

Tarta de queso fresco  
y frambuesas. 3,50

-

Coulant de chocolate  
con helado de pistacho. 5.00

-

Yogur cremoso  
natural casero. 3.00

-

Batido de fruta de temporada  
(naranja, fresas, mango, melon...) 4.00

-

Helado de yogur  
con mora. 4.00

-

Ravioli de piña  
relleno de helado de yogur. 5.00

---

## tés 2.00

English breakfast  
China gunpowder  
Frutas del bosque  
Ceylon nuwara eliya  
Té rojo. China pu-erh  
Limón con cascara

---

## cocteles 5.00

Mojito  
ron + limas + azúcar + menta + soda + hielo pilé

-

Caipirinha  
licor de cachaça + limas + azúcar + hielo pilé

-

Daiquiri  
ron + azúcar + frutas naturales + hielo pilé

-

Margarita  
tequila + zumo de limon + Triple seco

-

Pina colada  
ron blanco + crema de coco + zumo de piña + Malibu

-

Amaretto sour  
Amaretto + jugo de limón + azúcar