

candado  
b e a c h

## Entrantes • Starters

Porra antequerana con huevo de codorniz y melva Canutera 'Porra antequerana' with quail egg and tuna	10,50€
Gazpachuelo malagueño con almejas, pescado blanco y gambas de Málaga 'Gazpachuelo malagueño' with clams, white fish and Málaga prawns	15,00€
Cuchara o guiso del día Daily soup special	s/m consultar

## Con las manos • Fingerfood

Espárragos blancos XXL con mahonesa de Koroneiki (2 uds.) XXL White Asparagus with Koroneiki olive mayonnaise (2 units)	9,00€
Serranito de atún rojo, jamón ibérico, pimiento padrón y huevo de codorniz Red tuna serranito, Iberian ham, 'padron' pepper and quail egg	9,50€
Saam de langostino en tempura , kimuchi, wakame y salicornia King prawn in tempura saam, kimuchi, wakame and salicornia	9,90€
Tosta de Atún rojo, pétalos de tomate, trufa y albahaca Red tuna toast, tomato petals, truffle and basil	9,50€
Regañá de anchoa y boquerón en vinagre y gel de piparra (2 uds.) Crispy bread with anchovies in vinegar and 'piparra' pepper gel (2 units)	9,90€
Piparras fritas Fried 'Piparra' peppers	9,90€



# Crudos, marinados y mariscos • Raw, marinated & seafood

Conchas Finas "una que son dos" Fine Shells Mussels "one that is two"	4,75€
Ostras Gillaudeau nº 2 (ud) Gillaudeau oysters nº 2 (unit)	5,50€
Anchoa mariposa con AOVE y piparra encurtida (ud) Anchovy with EVOO and pickled piparra pepper (unit)	3,90€
Boquerones en vinagre ( 2 ud) Anchovies in vinegar (2 units)	3,90 €
Gambas de Málaga cocidas o plancha (6 o 12ud) Prawns from Malaga cooked or grilled (6 or 12 units)	12€ / 24,00€
Mejillones con emulsión de escabeche, lima, cilantro y cebolla roja Mussels with pickled emulsion, lime, coriander and red onion	13,00 €
Tartar de atún rojo, shiso y ponzu Red tuna, shiso and ponzu tartare	26,00€



## Para compartir • To share

Ensaladilla rusa de langostinos, gamba blanca y espuma de guisantes Burrata with tomato, avocado, anchovy and basil tartare	12,50€
Ensalada Dado: Lechuga viva, tomate, aguacate y melva canutera (2pax) Dado Salad: Lettuce, tomato, avocado and tuna (2pax)	17,50€
Canelón de aguacate langostinos tigres, salsa rosa japo y piña marinada Avocado cannelloni, tiger king prawns, Japo pink sauce and marinated pineapple	18,50€
Ensalada vietnamita : cangrejo crujiente, wakame y kimchi de maracuyá (2 pax) Vietnamese salad: crispy crab, wakame and passion fruit kimchi (2 pax)	21,00€
Burrata con tartar de tomate, aguacate, anchoa y albahaca Spanish potato salad with king prawns, white prawns and pea foam	16,50€
Langostinos al pil- pil huevos fritos y patatas en AOVE King prawns 'pil-pil', fried eggs and potatoes in EVOO	17,50€
Croquetas de jamón ibérico de bellota (4 /8ud) Acorn-fed Iberian ham croquettes (4/8 units)	7,00€ / 12,50€
Huevo fritos con calamaritos y salsa tártara Fried eggs with small baby squid and tartar sauce	16,00€
Almejas de carril al vapor Steamed clams from Carril	18,00€
Gambas blancas al ajillo White prawns with garlic	16,00€
Boquerones fritos al limón Fried Anchovies with lemon	12,50€ · 250 gr
Calamar frito Fried Squid	18,00€ · 250 gr



# Arroces & fideuá • Rices & fideuá

Seco a banda con lubina de estero y gambas de Málaga Dry 'a banda' w. estuary sea bass and Malaga prawns	19,50€ p.p.
Seco de Ibéricos: Costilla Ibérica, edamame y lomo de presa ibérica Dry w. iberian stuff: Iberian rib, edamame and Iberian pork loin	21,50€ p.p.
Seco de tuétano y lomo de vaca madurada Dry rice with marrow and aged beef loin	28,00€ p.p.
Seco Negro con alioli de hierbas y calamaritos fritos Dry black with herb aioli and fried baby squids	19,50€ p.p.
Meloso de vieira, puerro y alcachofas Soft with scallop, leek and artichokes	22,00€ p.p.
Arroz caldoso de carabinero Brothy rice with scarlet prawn	27,00€ p.p.
Fideuá Marinera Seafood Fideuá	18,50€ p.p.

NUESTROS ARROCES SE ELABORAN PARA UN MÍNIMO DE 2PAX. EL TIEMPO DE ELABORACIÓN ES DE 30 MIN APROX

OUR RICES ARE MADE FOR MINIMUM 2PAX. TIME OF PREPARATION IS AROUND 30 MINUTES

candado  
b e a c h



# Del Mar • Fish

Merluza a la romana con ensalada de pimientos asados Hake 'a la romana' with roast peppers salad	22,50€
Caldereta de Rape, almejas, gambas y carabinero (2 pax) Monkfish stew, clams, prawns and carabinero (2 pax)	28,00€ p.p.
Tarantelo de atún rojo "vuelta y vuelta" con pimientos del piquillo a la leña Red tuna tarantelo with roasted red peppers	26,00€
Lomo de Rodaballo al pil-pil Turbot loin in pil-pil sauce	28,00€



# Del Campo • Meat

Raviolis de aguacate, queso rondeño y trufa de verano (5ud) Avocado ravioli, Ronda cheese and summer truffle (5 units)	19,50€
Chuletitas de cordero lechal empanadas, ensalada de lechuga viva y cebolleta Breaded suckling lamb chops with live lettuce and spring onion salad	24,00€
Canelón de rabo toro , shitake y salsa périgueux Oxtail cannelloni, shitake and périgueux sauce	19,50€
Hamburguesa de black Angus, tomate, lechuga, queso cheddar y salsa CB Black Angus burger, tomato, lettuce, cheddar cheese and CB sauce	18,00€
Lomo de vaca simmental , finas hierbas y patatas AOVE (330-350gr.) Simmental beef loin, fine herbs and EVOO potatoes (330-350gr.)	30,00€
Solomillo de ternera con duxel de setas, salsa bordelaise y puré Roubuchon Beef tenderloin w. mushroom duxel, bordelaise sauce and Roubuchon purée	30,00€

## Bebidas

Escanea el QR y accede a nuestra carta de bebidas.  
Scan the QR code and check the drinks list



# Tu boda, celebración o evento en Candado Beach

Club Náutico, Carretera de Almería la Araña, s/n, 29018 Málaga

[Direccioncomercial@grupogorki.es](mailto:Direccioncomercial@grupogorki.es)

[grupogorki.es](http://grupogorki.es) 952 20 63 46

candado  
beach

