



8:00 A.M. a 10:00 AM

SMOOTHIE BOWL

Mezcla de frutas tropicales con toppings de granola artesanal, semillas de chía y fruta fresca. 47k

CASA CANDELA

Omelette clásico relleno de queso cheddar, sobre una tostada de pan francés bañado en salsa bernesa y queso parmesano gratinado. 47k

PANQUEQUES

Panqueques tradicionales con tocineta crocante, miel de maple, mermelada de frutos rojos y fruta fresca. 47k

TÍPICO ANTIOQUEÑO

Huevos fritos o pericos a elección, acompañados con calentado de frijoles, mini arepas de queso, tocineta crocante y queso campesino 47k

TOSTADA DE AGUACATE

Huevo frito cubierto con salsa holandesa y queso parmesano gratinado, sobre rodaja de pan baguette y lonjas de aguacate. 47k

HUEVOS AL GUSTO

Huevos fritos, omelette o revueltos con adición a su elección (cebolla, tomate, tocineta, queso mozzarella, espinaca, jamón de cerdo y pimentón) Acompañados de mini arepas de queso y queso campesino. 47k

BOWL DE GRANOLA

Frutos secos con yogurt o leche. 47k

DESAYUNO

BEBIDAS

- Jugo de naranja natural
- Café Americano
- Mimosa
- Té

Comienza el día en el paraíso

COMIDAS Y LICORES

Edell Riaño
CHEF EJECUTIVO



ENTRADAS

CEVICHE DE SALMÓN TROPICAL

Cubos de salmón acevichados, con vegetales frescos, zumo de frutas tropicales y leche de coco ahumada. Acompañado con chips de yuca. 45K

BURRATA ASADA

Burrata rostizada con panela, mezclum fresco, tomates confitados y láminas de zapallo anisado, cubierto con polvo de pistacho 52K

MADURADOS

Mix de quesos y madurados, pan de masa madre y frutos secos.. . . . 48K

PULPO BRASEADO

Pulpo al grill con pesto genovés, sobre cama de papas criollas salteadas con cebollas asadas en mantequilla avellanada y cebollas caramelizadas. 55K

CRISPY TUNA RICE

Croquetas de arroz gohan con tartar de atún y mayo-guajillo. 40K

ENSALADA CASA CANDELA CON POLLO

Pollo a la plancha acompañado de mezcla de lechugas, duraznos asados, queso feta, tomates uvalina, champiñones y almendras fileteadas con aderezo de gulupa. 48K

OSOBUCO EN FILO

Osobuco en 18 horas de cocción, con salsa demi glace de tamarindo, envuelto en filo crujiente, sobre puré de tubérculos y nido trufado de mizuna y vermicelli. 60K

PESCADO ENCOCADO

Filete de róbalo con salsa encocada del pacífico, acompañada de papas criollas lionesas y espinacas salteadas con cítricos. 68K

SOLOMILLO AL VINO

Corte tierno de res con salsa de vino, acompañado de puré de camote y espárragos salteados 66K

PICANHA AL GRILL

Bife de 400 gramos con chimichurri tradicional, acompañado de papas rústicas, queso asado y lechugas orgánicas. 63K

FUERTES

FUERTES

SALMÓN PATARASHCA

Salmón marinado en cítricos y especias colombianas, cocido en hoja de plátano, acompañado de papas nativas en mantequilla de guascas y salsa romesco. 68K

ASADO DE TIRA

Asado de tira en 18 horas de cocción, sobre aligot francés y mizuna fresca. 62K

LANGOSTINOS AL CURRY Y COCO

Langostinos y camarones salteados con curry, leche de coco y coco fresco, acompañados de arroz basmati con almendras tostadas. 68K

FILETE DE RÓBALO

Róbalo al grill, con risotto en notas de cilantro y parmesano, reducción balsámica y vegetales acevichados en zumos cítricos. 65K

RIBEYE DE WAGYU

Corte de res Wagyu certificado con 25 días de maduración de marmoleo A7, acompañado con espárragos salteados y papas rústicas. 660K (Precio x kilo)

POSTRES

VOLCÁN DE AREQUIPE

Bizcocho de arequipe fundido, acompañado de gelato de vainilla, crema montada de dulce de leche y almendras tostadas. 24K

CANNOLI

Cannoli de crema de chocolate al 85% cacao, con avellanas y crema de ricotta, con fresa fresca y helado de vainilla. 24K

COCTELES

AMOR TINTO

(Lambrusco, licor 43, cítrico refrescante). 40K

BESO CALIENTE

(Mezcal, piña, romero, toques de picante). 40K

ELIXIR TROPICAL

(Licores de hierbas con lychee, hierbabuena, ácidos, explosión de sabor). . 40K

BOHO-OLD FASHION

(Bourbon, tamarindo, citrus). 40K

DRAGÓN GIN

(Gin Tonic, Pitaya). 40K

MARGARITA DE KIWI

(Tequila, kiwi, citrus, sal). 40K

MULA DEL OCCIDENTE

(Vodka, ginger, pepino, arándanos). 40K



VINOS

Tintos

Finca Las Moras Malbec (Argentina)	36K	145K
Santa Carolina Merlot Reserva (Chile)	185K	
Tarapacá Reserva Cabernet Sauvignon (Chile)	170K	
Cousiño Macul Merlot (Chile)	245K	

Blancos

Castillo Molina Chardonnay (Chile)	210K	
Finca Las Moras Chardonnay (Argentina)	36K	145K

CERVEZAS

Corona	15K	
Club Colombia Dorada	12K	
Club Colombia Roja	12K	

SODAS

Mango & Maracuyá	14K	
Lychee & Hierbabuena	14K	
Sandía & Jengibre	14K	

JUGOS NATURALES

Naranja	14K	
Pepino Limón	14K	
Agua de Coco	18K	
Limonada de Coco	16K	

Rosados

Santa Carolina Reservado (Chile)	36K	145K
Castillo Molina Pinot Noir Rosé (Chile)	210K	

Espumosos

Lambrusco Piccini Rose (Italia)	140K	
Lambrusco Rosso Medici Ermete (Italia)	140K	
Chandon Extra Brut (Argentina)	220K	
Moët & Chandon (Francia)	945K	

SANGRÍAS (tinto o rosado)

Copa	34K	
Jarra	135K	

SMOOTHIES

Verde Fitness	18K	
Tropical	18K	

BEBIDAS CALIENTES

Café americano	8K	
Té aromática	7K	



LICORES

	45ml 	
Whisky		
Buchanan's 12 años	30K	370K
Buchanan's Master	35K	435K
Old Parr 12 años	29K	350K
Johnnie Walker Double Black	33K	390K
Glenfiddich 18 años	62K	840K
Jack Daniel's	26K	320K
<hr/>		
Ron		
Zacapa 23	40K	590K
Hechicera	32K	460K
Viejo de Caldas 8 años	20K	235K
<hr/>		
Vodka		
Absolut	20K	235K
Grey Goose	26K	390K
<hr/>		
Ginebra		
Hendrick's	33K	470K
Tanqueray Rangpur	28K	375K
<hr/>		
Tequila		
Don Julio Blanco	35K	540K
Don Julio Reposado	45K	650K
Don Julio 70		795K
<hr/>		
Mezcal		
Mezcal Siete Misterios	35K	575K
<hr/>		
Aguardiente		1/2
Antioqueño	13K	85K 140K
<hr/>		
Otros Licores		
Jägermeister	18K	
Baileys	16K	
Amaretto Disaronno	18K	

El 10% de servicio es voluntario | Si tiene dudas sobre alergias, consulte con el personal de servicio.



MENÚ VEGETARIANO

ARROZ CHAUFA (Vegano)

Arroz frito con mix de setas salteadas, vegetales y brotes de estación con aderezo oriental..... **32K**

GNOCCHIS (Vegetariano)

Gnocchis de yuca y cilantro en salsa de espumoso acompañado de orellanas marinadas..... **32K**

ENSALADA CASA CANDELA (Vegana)

Mix de lechugas orgánicas, duraznos, tomates, espárragos y setas marinadas en aderezo de gulupa acompañado de falafel tradicional..... **38K**

PIZZA VEGANA

Base de pizza, napolitana y vegetales de estación..... **32K**

El 10% del servicio es voluntario | Si tienes dudas sobre alergias, consulta con el personal de servicio.