

Nuestros productos son de Km. 0

Usamos verduras cultivadas en nuestro huerto ecológico o por nuestros vecinos más próximos. Siempre buscamos el **producto local** de calidad y trabajamos la cocina tradicional



Come sin prisas. Disfruta cada plato

Nuestros productos son frescos y saludables, van del huerto a la mesa. Se elaboran en este momento, **las carnes son cocinadas en directo.**

Además, con cada plato contribuyes al proyecto "Acción contra el hambre"

Al igual que el edificio se inspira en antiguas construcciones, también nuestra cocina busca recuperar sabores de leña y aromas vivos...

El sabor del origen

Reservas: 675 987 242



Restaurante  del origen

PARA COMPARTIR

- **ENSALADAS. De la Tierra**

Posada, con crujiente de jamón y queso fresco Seronés 9,75€
lechuga romana, fruta de temporada, pimiento rojo

Almanzora, con aceitunas negras del Valle y atún 9,50€
con pimientos y tomates asados, cebolleta

Mixta, con lechuga, tomate, huevo ecológico, 8,50€
encurtidos de zanahoria y remolacha, espárragos, aceitunas del país

- **ENTRANTES. Productos locales y algún invitado**

Jamón de Serón Gran Reserva al corte 10,25€

Lomo a la sal con orégano de nuestro huerto 7,95€

Croquetas de jamón de Serón hechas en casa 12,00€

Parrillada de verduras ecológicas a la brasa 15,00€

Embutidos del Valle del Almanzora al corte 9,50€

Anchoas artesanas de Santoña "Casa Juanjo" (unidad) 2,00€
con base de tomate natural rallado, aceite de oliva extra y piparras

Albóndigas de la Posada con salsa de la casa 9,50€

Pizarra de Quesos "Seronés Artesano" 12,50€
elaborados de forma tradicional con leche de cabra



Pincho moruno a la argelina

2,50€

TRADICIÓN DE CUCHARA

Pregunte plato del día. El resto por encargo

Migas de harina con tropezones

(con chorizo, morcilla, panceta salada, pimientos fritos)

Arroz Campero, con verduras, pollo y costilla

Olla de trigo del Almanzora

Gurullos al estilo de Serón

Cus-Cus Nazarí

(típico marroquí: sémola de trigo con verduras y cordero guisado)

Otras sugerencias de temporada. Consultar camarero

Precio ración individual

10,00€

PARA LOS MÁS JÓVENES

Y también para los demás

Plato Combinado

6,50€

(filetes de lomo o salchichas, patatas fritas y huevo frito ecológico)

Plato Serrano

9,50€

(chorizo, morcilla, jamón de Serón, patatas del país y huevo frito ecológico)

Disponemos de la información sobre alérgenos en la carta. Consúltenos





A LA BRASA DE ENCINA

Nuestras especialidades cocinadas en directo, acompañadas con
patatas ecológicas de los Filabres

Secreto Ibérico bellota de Guijuelo	12,50€
Cordero Segureño ecológico de Chirivel	16,50€
Presa 100% Duroc	15,95€
Entrecot de vacuno mayor (300 gr)	24,50€
Parrillada Candil para 4 personas	49,50€
(Cordero segureño ecológico, presa duroc, secreto ibérico bellota, solomillo de cerdo)	
Parrillada Candil para 2 personas	27,00€
Solomillo de cerdo	12,50€
Chorizo artesano de Serón (1/2 kg)	9,75€
Morcilla artesana del Valle del Almanzora (1/2 kg)	9,75€

DE LA MAR

Bacalao al Horno con salsa de mango	15,00€
y salteado de verduras ecológicas	



Lomos de Atún a la brasa

15,00€

con salsa ajo – perejil y patatas caseras

Pan por comensal 0,50€

Salsas hechas en la Posada 1,50€

POSTRES HECHOS EN LA POSADA

Pregunte por otras propuestas

Tarta de queso con salsa de arándanos 4,75€

Tarta de almendras con cobertura de azúcar glas 5,25€

Tarta de chocolate con chocolate negro fundido 4,75€

Pan de calatrava con bizcocho casero 4,75€

Surtido de postres caseros 20,00€

- **Otros postres**

Fruta de temporada 1,50€

Contesa / Tarta Whisky 3,50€

Helados en verano. Consultar camarero



Disponemos de la
alérgenos en la

información sobre
carta. Consúltenos



BEBIDAS

Tercio de cerveza. Consulte marcas	2,00€
Alhambra 1925	2,50€
Cerveza artesana Filabres	3,25€
Tinto de verano casero	2,00€
Agua (1,5l)	2,00€
Refrescos	2,00€
Nestea, Aquarius	2,30€
Zumos, mosto	1,75€
Agua con gas	1,75€
Jarra de cerveza	6,00€
Jarra de tinto de verano	6,50€



Restauran del origen

Copa de vino.

Consultar camarero



www.laposadadelcandil.com – 675 987 242

