



LA CANDELARIA

RESTAURANTE

Carretera Federal Martínez de la Torre - Canoas s/n, San José de la Unión, 93600 Martínez de la Torre, Ver.

HORARIOS

TODOS LOS DÍAS

08:00–21:00

DESAYUNOS

Hot Cakes Clásicos	\$80
Con lluvia de azúcar glass y uvas.	
Hot Cakes de la Casa	\$90
Con frutos secos y lluvia de azúcar glass.	
Fruta de la Estación (Platón)	\$90
Fruta de la Estación (Orden Pequeña)	\$45
Gorditas de Salsa de Huevo	\$120
Picadas rellenas de salsa de huevo verde o roja con queso fresco y cebolla.	
Gordita Veracruzana	\$120
Una gordita gigante con salsa roja, huevo estrellado, chorizo, pollo, lechuga y queso.	
Bistec Ranchero	\$140
Carne enchilada, acompañada de enchiladas verdes y frijoles refritos.	
Molletes Tradicionales	\$100
Pan con mantequilla, frijoles, jamón o longaniza, acompañados de pico de gallo.	
Molletes de Cochinita Pibil	\$120
Pan de la casa con frijoles, cochinita pibil y queso manchego al gratin y cebollas curtidas, acompañados de pico de gallo.	
Molletes de Mole con Pollo	\$120
Pan de la casa con frijoles, pechuga en mole, manchego gratinado y ajonjolí, acompañados de pico de gallo.	

MASA, QUESO Y SALSAS

Enchiladas Suizas	\$140
Rojas o verdes, rellenas de pollo o huevos revueltos, gratinadas.	
Enchiladas Rojas y Verdes	\$100
Rellenas de pollo o huevo, con queso.	
Enmoladas Rellenas	\$140
Bañadas en mole de la casa y rellenas de pollo o huevos revueltos, con lluvia de ajonjolí y queso fresco.	
Enfrijoladas Candelaria	\$140
Bañadas en frijoles enchilados, rellenas de huevo revuelto, con longaniza de la casa y queso.	

Bocoles Yucatecos	\$120
Gorditas rellenas de guacamole y cochinita pibil, con lechuga, cebolla encurtida, queso y rodajas de plátano frito.	
Panuchos Pibil	\$120
Tortilla con frijoles refritos, cochinita pibil, huevo cocido, cebolla encurtida, chiles en vinagre y rodajas de plátano frito.	
Empanadas	\$100
Rellenas de pollo o queso, con lechuga y queso fresco.	
Gorditas Picadas	\$100
Rojas, verdes o de salsas molcajetada con lechuga, queso y cebolla.	
Enfrijoladas	\$100
Rellenas de pollo o huevo.	
Chilaquiles Pibil	\$140
Crocante totopo bañado en salsa de habanero con cochinita pibil y rodajas de plátano frito.	
Chilaquiles con Arrachera	\$160
Chilaquiles verdes o rojos acompañados de arrachera suave.	
Chilaquiles Tradicionales	\$110
Rojos o verdes con pollo o huevo.	

DE LA GRANJA

Huevos Rancheros	\$120
Huevos estrellados sobre una cama de tortilla con frijoles refritos y jamón, bañados en salsa ranchera.	
Huevos Motuleños	\$140
Huevos estrellados montados en tortilla con frijoles refritos, bañados en salsa roja con jamón, queso, chícharos y plátanos fritos.	
Huevos Divorciados	\$140
Huevos estrellados bañados en salsa ranchera, separados por chilaquiles rojos o verdes.	
Huevos al Gusto	\$95
Revueltos con un ingrediente al gusto: tocino, jamón, chorizo o a la mexicana, acompañado de frijoles refritos.	
Huevos Tampiqueños	\$150
Estrellados o revueltos, acompañados de enchiladas, frijoles refritos, guacamole y plátanos fritos.	
Omelette Light	\$95
Relleno de queso panela y espinacas, acompañado de vegetales al vapor.	

Omelette Capresse **\$110**
Relleno de queso panela, tomate cherry, bañado con chimichurri, acompañado de
vegetales al vapor.

Omelette de Jamón **\$110**
Relleno de jamón, pimientos y cebolla acitronada, acompañado de vegetales al
vapor.

ENTRADAS

Sopa Azteca **\$95**
Caldo de pollo con puré de tomate aromatizado con epazote, con julianas de tortilla
dorada, queso panela y aguacate; acompañado de pollo o chicharrón.

Pucherito de Pollo **\$80**
Consomé de pollo, con mix de vegetales y arroz.

Caldo Tlalpeño **\$80**
Caldo de pollo con puré de tomate y epazote, vegetales, pollo, garbanzo, queso y
aguacate.

Crema de Elote **\$80**
De consistencia densa, acompañada de tejas de pan crujiente.

PASTAS

Spaguetti Frutos del Mar **\$220**
Con camarón, pulpo, salmón, mejillón, finas hierbas, en salsa ragú y lluvia de queso
parmesano; acompañado de tejas de pan.

Spaguetti con Camarones al Ajillo **\$220**
Con base de ajo y guajillo macerado, acompañado de hongos y tomate cherry, con
lluvia de queso parmesano y tejas de pan.

Spaguetti Alfredo **\$180**
Con base de crema resaltada por tocino, pechuga a la plancha y tejas de pan con
queso parmesano.

Spaguetti a la Toscana **\$180**
Pasta bañada con crema, aromatizada con orégano y albahaca, con tomatitos
cherry y pechuga a la plancha.

LO FRESCO Y LIGERO

Ensalada La Candelaria **\$160**
Lechuga, esferas de uva cubiertas con philadelphia y nuez, pechuga a la plancha;
con lluvia de parmesano, acompañado de tejas de pan crujiente aderezada con
reducción de vino tinto.

Ensalada del Bosque **\$160**
Espinacas, uvas, manzana, pechuga a la plancha, arándanos, coco rallado,
vinagreta de mango y tejas de pan.

Ensalada César **\$160**
Lechuga aderezada con lluvia de parmesano, pechuga a la plancha, acompañada de
tejas de pan crocante.

Ensalada de Melocotón **\$160**
Lechuga, queso de cabra, melocotón, tomate cherry, pechuga a la plancha y
aderezo de mango.

DELICIAS DEL MAR

Caldo de Lonja de Róbalo **\$260**
Lonja de róbalo con base de puré de tomate, chile serrano y cebolla, aromatizado
con epazote.

Caldo de Camarón **\$240**
Con base de puré de tomate, chile serrano y cebolla, aromatizado con epazote.

Cazuela de Mariscos **\$290**
Camarón, cabeza de róbalo, jaiba, pulpo y caracol en caldo picante aromatizado con
epazote.

Huatape **\$260**
De lonja de róbalo, camarón o mariscos; es un caldo denso, con base de masa y
puré de tomate, chile, ajo y cebolla, aromatizado con epazote y bolitas de masa.

Chilpachole **\$260**
De lonja de róbalo, camarón; caldo con base de puré de tomate, chile, ajo y cebolla,
con epazote y bolitas de masa.

Camarones al Coco **\$260**
Empanizados con coco rallado, acompañado de salsa de mango, ensalada de
zanahoria, ensalada verde y arroz de la casa.

Camarones Philadelphia **\$250**
Rellenos de queso crema y empanizados, bañados con salsa tártara; acompañados
de ensalada verde y arroz de la casa.

Filete Relleno de Marisco al Gratin **\$260**
Relleno de mix de mariscos, empanizado y cubierto con queso manchego gratinado;
acompañado de ensalada de zanahoria, ensalada verde y arroz de la casa.

Filete de Pescado Empanizado **\$230**
Filete de pescado cubierto con dorada corteza de pan; acompañado de ensalada de
zanahoria, ensalada verde y arroz de la casa.

Filete de Pescado al Gusto **\$210**
A la plancha, enchipotlado, al chiltepín o en salsa de piña habanero; acompañado de
ensalada verde y arroz de la casa.

Salmón a la Toscana **\$330**
Bañado en crema sazónada con orégano fresco, albahaca y tomate cherry;
acompañado de ensalada verde y papitas al chimichurri.

Salmón en Salsa de Piña Habanero **\$300**
Bañado con salsa dulce de picor agradable; acompañado de ensalada verde y
papitas al chimichurri.

Salmón a la Plancha **\$300**
Acompañado de ensalada verde y papitas al chimichurri.

Atún al Gusto **\$260**
A la plancha, al chiltepín o salsa de piña habanero; acompañado de ensalada verde
y papitas al chimichurri.

Lonja de Róbalo a la Crema de Alcaparras **\$270**
Róbalo bañado en crema con alcaparras y vino blanco; acompañado de papitas al
chimichurri, ensalada verde y ensalada de zanahoria.

Lonja de Róbalo al Gusto **\$260**
Al mojo de ajo, al chiltepín, enchipotlada o en salsa de piña habanero; acompañado
de ensalada verde y arroz de la casa.

Pulpo al Pastor con Piña **\$330**
Marinado en salsa de pastor a la plancha sobre cama de piña, acompañado de
papas al chimichurri, ensalada verde y ensalada de zanahoria.

Pulpo al Gusto **\$320**
Enchipotlado, al mojo de ajo, al chiltepín, en salsa de piña habanero; acompañado
de ensalada verde y arroz de la casa.

Mojarra al Gusto **\$210**
Al mojo de ajo, enchipotlada, o al chiltepín; acompañado de ensalada de zanahoria, ensalada verde y arroz de la casa.

CÓCTELES DE MARISCO

Coctel de Camarón, Pulpo o Caracol (Chico) **\$120**

Coctel de Camarón, Pulpo o Caracol (Mediano) **\$150**

Coctel de Camarón, Pulpo o Caracol (Grande) **\$180**

Vuelve a la Vida **\$180**

Camarones a la Crema Picante con Champiñones **\$240**
Salsa con base de crema, chileajo, cebolla y champiñones; acompañados de ensalada verde y arroz de la casa.

Camarones Tornados **\$260**
Rellenos de mariscos, abrazados por tocino crujiente y bañados con salsa tártara; acompañados de ensalada verde y ensalada de zanahoria.

Camarones Empanizados **\$240**
Con cubierta de pan suave; acompañados de ensalada de zanahoria, ensalada verde y arroz de la casa.

Camarones al Gusto **\$230**
Al mojo de ajo, enchipotlados, en salsa de piña habanero o al chiltepín, acompañados de ensalada verde y arroz de la casa.

DE LA PARRILLA A TU MESA

Queso Fundido **\$135**
Con longaniza de la casa, chistorra, champiñones o arrachera.

Chistorra **\$185**
Acompañada de papitas al chimichurri, nopales y cebollitas cambray.

Queso Asado **\$140**
Tajada de queso panela a la plancha, acompañado de nopales, cebollitas y chiles toreados.

Parrillada 3 Personas **\$800**
Arrachera, camarones a la plancha, carne enchilada, longaniza, papitas a la mantequilla, frijolitos refritos, queso asado, nopales, cebollitas, chiles toreados y gorditas picadas.

Molcajete de la Casa **\$400**
Camarón, pulpo, arrachera, carne enchilada, nopales y cebollas, ahogados en salsa ranchera y queso manchego.

Molcajete Tornado **\$450**
Camarones tornado, arrachera, nopales, cebollitas, chile toreado, salsa ranchera y queso manchego al gratin.

Tablita Norteña **\$320**
Fajitas de carne enchilada, fajitas de arrachera, gorditas picadas, guacamole, nopales y cebollitas, acompañado de chile toreado y queso asado.

Tablita Huasteca **\$295**
Cecina, longaniza, enchiladas, frijoles, queso asado y plátanos fritos.

Fajitas de Arrachera **\$250**
Selecta carne de arrachera con pimientos, cebolla y hongos, acompañado de tortillas de harina.

Cecina Tampiqueña **\$260**
Pulpa negra de res, acompañado de guacamole, frijoles refritos, enchiladas, papas a la francesa y plátanos fritos.

Pechuga a la Parmesana **\$260**
Empanizada y bañada con salsa ragú, cubierta con jamón y queso manchego al gratin, acompañada de ensalada verde y papas al chimichurri.

Pechuga a la Plancha **\$200**
Acompañada de papitas al chimichurri y ensalada verde.

CORTES CALIDAD ANGUS

Cow Boy **\$600**
Acompañado de puré de papa, nopales, cebollitas y chiles toreados.

T-Bone **\$450**
Acompañado de puré de papa, nopales, cebollitas y chiles toreados.

Rib Eye **\$440**
Acompañado de puré de papa, nopales, cebollitas y chiles toreados.

New York **\$420**
Acompañado de puré de papa, nopales, cebollitas y chiles toreados.

Arrachera Mar y Tierra **\$400**
Con camarones a la plancha, acompañado de puré de papa, nopales, cebollitas y chile toreado.

Arrachera Tampiqueña **\$400**
Acompañado de guacamole, enchiladas, frijoles refritos, papas a la francesa y plátanos fritos.

Arrachera Emperador **\$380**
Jugosa carne con champiñones al ajillo y manchego gratinado, acompañado de puré de papa, nopales, cebollitas y chile toreado.

Arrachera Gratinada **\$380**
Suave corte bañado con manchego gratinado y acompañado de puré de papa, nopales, cebollitas y chile toreado.

EXTRAS

Papas a la Francesa **\$65**

Arroz **\$55**

Guacamole **\$70**

Frijoles Refritos **\$50**

Tabla de Quesos y Carnes Frías **\$250**

Alitas al Gusto **\$120**
Acompañadas de papas a la francesa.

TACOS Y SNACKS

Alambre de Arrachera **\$200**

Tacos de Arrachera c/Queso y Guacamole **\$200**

Alambre de Pastor con Queso **\$160**

Tacos de Pastor c/ Queso y Piña \$140

HAMBURGUESAS

La Pecedora \$210
Doble carne, extra tocino, queso manchego y guacamole; acompañada de papas a la francesa.

Hawaiana \$180
Carne de la casa, queso americano, jamón, piña, lechuga y jitomate; acompañada de papas a la francesa.

Especial La Candelaria \$190
Carne de la casa, queso manchego al gratín, jamón, tocino, cebolla asada, champiñones, guacamole, lechuga y jitomate; acompañada de papas a la francesa.

La Mounstruosa \$220
Doble carne, doble queso, doble jamón, doble tocino, doble salchicha, lechuga, piña, montada en pan de muerto, acompañada de papas grandes y chiles en vinagre.

Club Sándwich \$120
Caracterizado por sus 2 niveles de pan, relleno de jamón, tocino, queso americano, salchicha, aguacate, jitomate, lechuga y cebolla; acompañado de papas a la francesa.