



DON CÁNDIDO

— RESTAURANTE —

MENÚ

Sopas y Cremas / Soups and Creams

Caldo de Res \$ 5.00

*Costillas de res seleccionadas y un toque de jerez.
Selected beef ribs with a touch of sherry.*

Caldo de Pollo \$ 5.00

*Papa, fideos y con un toque de culantro fresco.
Potatoes, noodles and a touch of fresh cilantro.*

Bisque Langostino \$ 8.00

*Azafrán, brandy, mantequilla, consomé de langosta y crema dulce.
Saffron, brandy, butter, lobster broth and sweet cream.*

Crema de Calabacín \$ 8.00

*Consomé de pollo, cebolla y crema dulce.
Chicken broth, onion and sweet cream.*

Ensaladas / Salads

Ensalada mediana \$ 3.15

*Tomate, lechuga escarola verde, zanahoria, cebolla morada, pepino y aderezo de la casa.
Tomato, lettuce, endive, carrots, red onion, cucumber and house dressing.*

Ensalada Mixta \$ 6.50

*Lechugas mixtas, palmito, espárragos, tomate, aceitunas y aderezo de la casa.
Mixed greens, heart of palm, asparagus, tomatoes, olives and house dressing.*

Ensalada César con Pollo \$12.00

*Lechuga romana, pechuga de pollo, crotones, queso parmesano y anchoas.
Romaine lettuce, chicken breast, croutons, parmesan cheese and anchovies.*

Ensalada César con Camarón \$ 13.00

*Lechuga romana, camarón, crotones, queso parmesano y anchoas.
Romaine lettuce, shrimp, croutons, parmesan cheese and anchovies.*

Ensalada Palmito \$ 8.00

*Lechuga, tomate, cebolla morada y aderezo de la casa.
Lettuce, tomato, red onion and with house dressing.*

Entradas Calientes / Hot Appetizers

Hongos Portobellos \$ 12.60

*Salteados en mantequilla, ajo, perejil, vino blanco y un toque de brandy.
Sautéed in butter, garlic, parsley, white wine and a touch of brandy.*

Cebollines a la Parrilla \$ 3.68

*Deliciosos cebollines preparados con limón y sal hechos a la parrilla.
Made with delicious lemon and chives salt grilled acts.*

Mollejas \$ 7.50

*Mollejas asadas al carbón acompañadas de tortilla.
Grilled gizzard served with tortilla.*

Pulpo salteado al ajillo \$ 11.00

*Cebolla, pimentón, chile seco, vino blanco, limón y aceite de oliva.
Octopus sautéed with olive oil, onion, peppers, dried chili, white wine and lemon.*

Pulpo a la gallega \$ 9.00

*Aceite de oliva, pimentón español y pimienta cayena.
Octopus sautéed with olive oil, red pepper and cayenne pepper.*

Chipirones al ajillo \$ 12.00

*Calamar salteado con aceite de oliva, vino blanco, limón, pimentón y chile seco.
Squid sautéed with olive oil, white wine, lemon, red pepper and dried chili.*

Callos a la madrileña \$ 9.00

Callos estofados con chorizo español, garbanzos, jamón y tomate fresco.

Tripe stew with spanish sausage, chickpeas, ham and fresh tomatoes.

Espárragos Gratinados \$ 9.00

Queso mozzarella y salsa bechamel.

Asparagus with mozzarella cheese and bechamel sauce.

Entradas Frías / Cold Appetizers

Jamón Ibérico \$25.20

Iberian Ham

Queso Manchego \$ 8.40

Manchego Cheese.

Carpaccio de Salmón \$ 12.60

Salmón fresco, alcaparra, queso parmesano, aceite de oliva y cebolla morada.

Fresh salmon, capers, parmesan cheese, olive oil and purple onion.

Carpaccio de Res \$ 10.50

Res cortado finamente, alcaparra, queso parmesano, aceite de oliva, cebolla morada y mostaza dijon.

Tender beef with capers, parmesan cheese, olive oil, purple onion and dijon mustard.

Carpaccio de Pulpo \$ 10.50

Aceite de oliva, alcaparras, aceitunas, cebolla, limón y pimentón rojo.

Octopus with olive oil, capers, olives, onion, lemon and red pepper.

Antipasto Ibérico \$ 50.00

Jamón ibérico, salchichón ibérico, chorizo ibérico, queso manchego, aceitunas.

Iberian ham, iberian salami, iberian sausage, manchego cheese, olives.

Entradas Tradicionales / Traditional Appetizers

Güirila con queso asado \$ 2.50

Guirila with grilled cheese.

Media chorizada \$ 8.50

4 sausages and tortillas.

Tostones con queso \$ 5.00

Fried green plantains with fried cheese.

Chorizada con tortilla \$ 16.00

8 Sausages and tortillas.

Queso fundido \$ 5.00

Melted cheese.

Frijoles molidos \$ 4.50

Mashed beans

Morcilla \$6.00

*Embutido a base de sangre y lomo de cerdo con cebolla, chiltoma y chile.
Black pudding with onion, sweet pepper and chili.*

Chiltoma Jumbo \$3.50

grilled bell pepper

Tortilla con queso \$1.50

Tortilla with cheese

Mariscos / Seafood

Filete de Corvina \$ 17.00

*Leche de coco, albahaca, crema dulce y brandy.
White seabass filet cooked with coconut milk, basil, sweet cream and brandy.*

Camarones al ajillo \$ 28.35

*Camarones salteados con aceite de oliva, ajo, vino blanco, limón, pimentón rojo y chile seco.
Shrimp sautéed with olive oil, garlic, white wine, lemon, red pepper and dried chili.*

Camarones Empanizados \$ 28.35

Breaded shrimp

Paella de Mariscos Don Cándido (para dos) \$ 36.75

*Arroz con azafrán en una paellera con langosta, camarones, calamar, mejillones, pescado y chorizo español.
Saffron rice with lobster, shrimp, squid, mussels, fish and chorizo spanish.*

Mar y Tierra (para dos) \$47.25

*Langosta, camarón, pescado, calamar, mejillones y cuatro de nuestros reconocidos cortes asados a la parrilla: Entraña, Vacío, Puyaso Goosneck, Tender.
Lobster, shrimp, fish, squid, mussels and four grilled pieces of our recognized cuts of meat: Entraña, Vacío, Puyaso Goosneck, Tender.*

Darné de Salmón \$32.00

*Salmón con una cremosa salsa de mostaza dijon y vino blanco.
Salmon with a creamy mustard sauce and white wine.*

Langosta Grill \$32.00

*Langosta cocinada con mantequilla, limón y vino blanco.
Lobster cooked with butter, lemon and white wine.*

Carnes y Aves / Meat and Poultry

Hamburguesa Angus \$10.00

Queso, lechuga, tomate, pepinillo y papas fritas

Angus Hamburger with cheese, lettuce, tomato, pickle and french fries

Filete de pollo \$10.00

Filete de pollo a la parrilla servido con papa, vegetales y maduro asados y con chorizo de su preferencia.

Chicken fillet served with grilled potato, vegetables and plantain mature and sausage of your choice.

Brocheta de pollo \$10.00

Pollo a la parrilla servido con papa, vegetales y maduro asados con chorizo de su preferencia.

Grilled chicken skewers served with grilled potato, vegetables, plantain mature and sausage of your choice.

Pechuga de Pollo a la Crema \$12.00

Pollo salteado con mantequilla, cebolla, crema dulce y brandy.

Chicken sautéed with butter, onion, sweet cream and brandy.

Rabo de toro \$15.00

Hecho con cebolla, zanahoria, tomate, vino blanco, caldo de res.

Oxtail made with onion, carrot, tomato, white wine, beef consommé.

Especialidades de la Casa / Specialities of the House

Rondell de Carne \$31.50

Ronda de carne con los siguientes cortes: picaña, vacío, entraña, solomillo, short rib, puyaso y tenderloin.

Acompañado de papas cortadas a la juliana.

A round of the following steaks: picaña, vacío, entraña, sirloin, short rib, puyaso and tenderloin. Served with julienne and grilled potatoes.

Florentino \$30.00

Corte de res al estilo de Florencia preparado a la parrilla y servido con vegetales y papa asada.

Grilled beefsteak Florentine style served with grilled vegetables and potato.

Entrecôte \$30.00

Corte de res de tipo francés preparado a la plancha y servido con vegetales, papa asada y salsa especial de la casa.

Grilled beefsteak French style served with grilled vegetables, potato and a special sauce.

Solomillo \$30.00

Corte de res al estilo español preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.

Grilled beefsteak Spanish style served with grilled vegetables and potato.

Tender Loin \$30.00

Corte de res tierno y jugoso apreciada por su suave textura preparado a la parrilla servido con papa y vegetales asados.

Tender and juicy grilled steak served with grilled vegetables and potato.

Baby Back Ribs \$30.00

Costillas de cerdo cocinadas con salsa barbacoa y servidas con papas fritas.

Slow-cooked full rack of baby back ribs basted in Texas BBQ sauce then fire-grilled and served with French fries.

Ribeye Bone \$29.00

Corte de res con hueso y se distingue por su jugosidad preparado a la parrilla servido con papa y vegetales asados.

Juicy, well marbled, bone in steak served with grilled vegetables and potato.

Ribeye \$28.00

Corte de res muy suave y con buena textura preparado a la parrilla servido con papa y vegetales asados.

Juicy, well marbled and tender grilled steak served with grilled vegetables and potato.

T-Bone Steak \$27.00

Corte de res con hueso en forma de "t" preparado a la parrilla servido con papa y vegetales asados.

Grilled t bone steak served with grilled vegetables and potato.

Porterhouse Steak \$27.00

Corte de res con hueso preparado a la parrilla servido con papa y vegetales asados.

A cut of bone-in Porterhouse roasted on the grill served with grilled vegetables and potato.

New York Steak \$27.00

Corte de res grueso preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.

A thick cut of meat roasted on the grill served with grilled vegetables and potato

Beef de Chorizo \$26.00

Corte de res con bordes grueso de grasa preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.

A cut of beef with a thick border of fat grilled and served with grilled vegetables and potato.

Strip Loin Bone \$25.00

Corte de res con hueso y apetitoso por su grasa intramuscular preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.

A tasty bone-in steak served with grilled vegetable and potato

Strip Loin \$25.00

Corte de res distinguido por su jugosidad y grasa intramuscular preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.

A plump juicy steak roasted on the grill served with grilled vegetables and potato.

Sirloin Butt Flameado \$23.00

Corte de res preparado con brandy y coñac servido con vegetales, papa asada y su salsa morena.

A steak cooked with brandy and cognac served with grilled vegetable and potato and brown sauce.

Short Ribs \$22.00

Corte de res con mucha grasa intramuscular preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.

A plump juicy steak roasted on the grill served with grilled vegetables and potato.

Vacío Flap Meat 16 onz \$22.00

*Corte de res con poca grasa intramuscular preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.
A plump juicy cut of Flap Meat roasted on the grill and served with grilled vegetables and potato.*

Entraña Outside Skirt \$22.00

*Corte de res cubierto de una ponebrosis que mantiene su jugosidad y gusto atractivo preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.
Outside Skirt Steak served with grilled vegetables and potato.*

Sirloin Steak \$21.00

*Corte de res con poca grasa preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.
A cut of low fat beef grilled served with grilled vegetables and potato.*

Churrasco a la Barbacoa \$21.00

*Corte de res redondo preparado a la parrilla servido con vegetales, papa asada y salsa barbacoa.
Round cut beef roasted on the grill and served with grilled vegetables and potato.*

Churrasco Top Butt \$19.95

*Corte de res redondo con bordes de grasa preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.
A cut of round meat with a border of fat roasted on the grill and served with grilled vegetables and potato.*

Petite Tender \$19.50

*Corte fino cortado en lajas con salsa bearnesa y acompañado con puré de papa y vegetales salteados.
A thin slice of meat served with bearnaise sauce, mashed potatoes and sauteed vegetables.*

Terminator \$19.00

*Tres cortes de carne preparado a la parrilla: tender, entraña y puyaso. Servido con papa y vegetales asados.
Three different cuts of meat roasted on the grill: Tender, Skirt Steak and Rump steak served with grilled potato and vegetables.*

Short Ribs Block-Chuck \$18.00

*Tiras de costillas de res asadas a la parrilla servido con vegetales y papa asada.
Chuck short ribs roasted on the grill and served with vegetables and potato.*

Tacon Alto Trip Tip \$16.00

*Corte de res alto con abundante grasa intramuscular preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.
A juicy cut of Trip Tip roasted on the grill and served with grilled vegetable and potato.*

Picaña Prime \$16.00

*Corte de res fino, suave y jugoso preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.
Prime Rump Cap juicy, thin and soft grilled steak served with grilled vegetables and potato.*

Puyaso Selecto Goosneck Prime \$15.50

*Corte de res con borde de grasa preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.
Grilled Prime Rump steak served with grilled potato and vegetables.*

Churrasco \$15.50

*A la parrilla servido con papa y vegetales asados.
Grilled skirt steak served with grilled potato and vegetables.*

Puyaso Selecto Magro \$15.00

*Corte de res sin grasa preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.
Grilled lean rump steak served with grilled potato and vegetables.*

Medio Rack Baby Ribs \$15.00

*Costillas de cerdo cocinadas con salsa barbacoa y acompañada con papas fritas.
Slow-cooked half rack of baby back ribs basted in Texas BBQ sauce then fire-grilled and served with French fries.*

Vacío Flap Meat 8 onz \$12.00

*Corte de res con poca grasa intramuscular preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada.
A plump juicy cut of Flap Meat roasted on the grill and served with grilled vegetables and potato.*

Brocheta de Res \$12.00

*A la parrilla servido con papa, vegetales y maduro asados con chorizo de su preferencia.
Grilled meat skewer served with grilled potato, vegetables, mature plantain and a sausage of your preference.*

Filete de Cerdo \$11.50

*A la parrilla servido con papa, vegetales y maduro asado con chorizo de su preferencia.
Grilled pork tenderloin served with grilled potato, vegetables, mature plantain and a sausage of your preference.*

Puyaso Chuck Roll con Güirila \$11.00

*A la parrilla servido con güirila con queso, vegetales asados y chorizo de su preferencia.
Grilled Puyaso Chuck roll served with sweet corn tortilla and grilled cheese, vegetables and a sausage of your preference.*

Lomo de Cerdo \$10.50

*A la parrilla servido con papa, vegetales y maduro asados con chorizo de su preferencia.
Grilled Pork loin filet served with grilled potato, vegetables, mature plantain and a sausage of your preference.*

Puyaso Chuck Roll con Papa \$10.00

*A la parrilla servido con papa, vegetales y maduro asados con chorizo de su preferencia.
Grilled Puyaso Chuck roll served with grilled potato, vegetables, mature plantain and a sausage of your preference.*

Costilla San Luis \$10.00

*A la parrilla servido con papa, vegetales y maduro asados con chorizo de su preferencia.
Grilled ribs served with grilled potato, vegetables, mature plantain and a sausage of your preference.*

Brocheta Mixta \$10.00

*A la parrilla servido con papa, vegetales y maduro asados con chorizo de su preferencia.
Grilled chicken, meat skewer and pork skewers served with grilled potato, vegetables, mature plantain and a sausage of your preference.*

Brocheta de Cerdo \$10.00

*A la parrilla servido con papa, vegetales y maduro asados con chorizo de su preferencia.
Grilled pork skewer served with potato, vegetables, ripe plantain and a sausage of your preference.*

Carnes Prime / Prime Beef

Tender Prime Steakhouse \$40.00

*A la parrilla servido con vegetales salteados, puré de papa y salsa morena.
Served with vegetables, mashed potatoes and Brown sauce.*

Ribeye Prime Steakhouse \$38.00

*A la parrilla servido con vegetales salteados, puré de papa y salsa morena.
Served with vegetables, mashed potatoes and brown sauce.*

Beef de Chorizo Prime \$37.00

*A la parrilla servido con vegetales salteados, puré de papa y salsa morena.
Served with vegetables, mashed potatoes and brown sauce.*

New York Steak Prime \$37.00

*A la parrilla servido con vegetales salteados, puré de papa y salsa morena.
Served with vegetables, mashed potatoes and brown sauce.*

Strip Loin Prime \$36.00

*A la parrilla servido con vegetales salteados, puré de papa y salsa morena.
Served with vegetables, mashed potatoes and Brown sauce.*

Menú Para Niños / Kids Menu

Club Sandwich \$10.50

*Tocino, pechuga de pollo, jamón, lechuga, tomate y papas fritas.
Sandwich with bacon, chicken breast, ham, lettuce, tomato and french fries.*

Steak Sandwich \$10.50

*Bistec finamente cortado con queso mozzarella y papas fritas.
Sandwich with thinly sliced steak and mozzarella cheese and french fries.*

Churrasco para Niños \$10.50

*Mini churrasco con papas fritas.
Mini churrasco with french fries.*

Deditos de Pollo \$9.45

*Deditos de pollo con papas fritas.
Chicken fingers with french fries.*

Mini Hamburguesas \$5.25

*Queso, lechuga, tomate, pepinillo y papas fritas.
Mini hamburger with cheese, lettuce, tomato, cucumber and french fries.*