

CANDELA

TACOS & AMIGOS

@CANDELATACOSYAMIGOS



GRINGA

Tortilla de harina doblada, rellena con proteína a elección y queso fundido. Servida con cebolla, cilantro y salsa.

ALAMBRE	\$34,300
PASTOR	\$32,900
POLLO	\$26,700
BIRRIA	\$40,900

QUESADILLA

Tortilla, queso mozzarella, cebolla, cilantro, limón. \$19,000

CAMPECHANAS

Tortilla de harina rellena con mezcla de dos carnes, servida con cebolla, cilantro y salsa.

ALAMBRE Y POLLO	\$33,700
POLLO Y PASTOR	\$32,900

ELOTES

Maíz desgranado, queso, mantequilla, salsa acevichada, tajín, limón. \$24,300

PAPAS

Papas enchiladas al pastor. \$24,300

ABRAZO DE RIB EYE

RIB EYE a la plancha envuelto en costra de queso sobre tortilla de harina, acompañado de cebolla, limón y cilantro. \$22,900

AGUJA

Aguja de res cocida lentamente servida en tortilla de maíz, terminada con puerro frito crujiente.

UNIDAD \$12,300 3 UNIDADES \$35,500

ALAMBRE

Solomito de res a la plancha sobre tortilla de maíz, terminado con salsa taquera verde.

UNIDAD \$12,300 3 UNIDADES \$33,900

BARBACOA

Mezcla de res y cerdo en cocción lenta sobre tortilla de maíz, finalizado con rábano encurtido.

UNIDAD \$14,500 3 UNIDADES \$40,500

BIRRIA

Tortilla encostrada en queso, res en cocción lenta marinada en chiles y especias.

UNIDAD \$13,900 3 UNIDADES \$38,700

CACHETADA

Rib eye sobre tortilla de maíz finalizado con salsa taquera verde.

UNIDAD \$22,900

PASTOR

Cerdo marinado con achiote y especias, asado al trompo y terminado con piña caramelizada.

UNIDAD \$9,900 3 UNIDADES \$27,000

PIBIL

Carne de cerdo marinada en achiote y especias, servida sobre tortilla de maíz y terminada con repollo encurtido.

UNIDAD \$11,900 3 UNIDADES \$32,700

POLLO

Pollo dorado sobre tortilla de maíz, finalizado con encurtido de col china y zanahoria.

UNIDAD \$7,900 3 UNIDADES \$20,300

TRIPA

Tripa frita, servida sobre tortilla de maíz con queso fresco y guacamole.

UNIDAD \$10,900 3 UNIDADES \$29,900

SALSAS

CANDELA

Mezcla de Carolina, habanero, árbol y morita, nuestra salsa más fuerte.

SALSA DE CHILE DE ÁRBOL

Chile de árbol tostado en aceite de girasol con especias aromáticas.

MAYONESA DE CHILE DE ÁRBOL

Mayonesa emulsionada con puré de chile de árbol y un toque de menta fresca.

TZATZIKI DE CHILE HABANERO

Yogur griego y pepino fresco mezclados con habanero y mayonesa.

SALSA MACHA

Guajillo, ancho y morita fritos en aceite con ajo, cebolla y frutos secos.

BBQ DE TAMARINDO

Reducción de tamarindo y naranja, enriquecida con chile ancho y de árbol.

TAQUERA VERDE

Tomatillo y jalapeño frescos con cilantro y ajo, con limón Tahiti y vinagre.

TAQUERA VERDE

Tomate chonto y chipotle con puré de chile ancho, equilibrados con limón y vinagre.

SALSA DE QUESO CREMA

Queso crema batido con puré de chile ancho y especias.

MAYONESA DE CHIPOTLE

Mayonesa ahumada enriquecida con chile chipotle.

MAYONESA ACEVICHADA

Mayonesa enriquecida con base de ceviche.

GUACAMOLE

Aguacate fresco majado con cilantro, cebolla y limón.



ADICIONES

Pollo	\$5,000
Carne al pastor	\$9,000
Carnitas	\$11,000
Costra	\$2,900
Queso fresco	\$4,900
Copia (tortilla adicional)	\$1,900

BEBIDAS

AGUA FRESCA DE TAMARINDO	\$9,000
AGUA FRESCA DE JAMAICA	\$9,000
AGUA FRESCA DE HORCHATA	\$11,000
COCA COLA	\$8,000
COCA COLA ZERO	\$8,000
SPRITE	\$8,000
QUATRO	\$8,000
SODA BRETAÑA	\$8,000
AGUA	\$8,000
AGUA CON GAS	\$8,000
REDBULL / REDBULL SIN ÁZUCAR	\$15,000
HATSU	\$10,000
HIDROLITE	\$12,000



TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
GRAN CENTENARIO PLATA	-	\$275,000
GRAN CENTENARIO REPOSADO	\$25,000	\$275,000
JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO (375 ML)	-	\$135,000
JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO (750 ML)	\$25,000	\$220,000
JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER (750 ML)	-	\$330,000
JOSE CUERVO TRADICIONAL	-	\$315,000
CRISTALINO AÑEJO 1800	-	\$770,000
1800 REPOSADO	\$47,000	\$570,000
1800 SILVER	-	\$495,000
RESERVA 1800 AÑEJO	-	\$770,000
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	-	\$790,000
DON JULIO BLANCO RESERVA	\$47,000	\$560,000
DON JULIO REPOSADO RESERVA	\$59,000	\$690,000
DON JULIO RESERVA AÑEJO	-	\$795,000
DON JULIO 70 CRISTALINO AÑEJO	-	\$990,000
DON JULIO CENIZA AÑEJO	-	\$1,090,000
PATRÓN REPOSADO	\$75,000	-

MEZCAL

	TRAGO	BOTELLA
UNIÓN EL JOVEN	-	\$550,000
400 CONEJOS	\$51,000	\$590,000

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
OLD PARR 12 AÑOS (500 ML)	-	\$300,000
OLD PARR 12 AÑOS (750 ML)	\$31,000	\$360,000
OLD PARR 18 AÑOS	-	\$890,000
BUCHANANS 12 AÑOS (375 ML)	\$33,000	\$235,000
BUCHANANS 12 AÑOS (750 ML)	-	\$410,000
BUCHANANS 18 AÑOS (750 ML)	-	\$990,000
BUCHANANS MASTER (750 ML)	-	\$490,000
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	-	\$2,700,000

AGUARDIENTE

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
AMARILLO SIN AZÚCAR	-	-	\$170,000
ANTIOQUEÑO REAL	-	-	\$220,000
ANTIOQUEÑO TAPA AZUL	\$17,000	\$95,000	\$200,000
ANTIOQUEÑO TAPA ROJA	\$17,000	\$85,000	\$190,000
ANTIOQUEÑO TAPA VERDE	\$17,000	-	\$180,000

RON

	TRAGO	BOTELLA
ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS	-	\$715,000
RON MEDELLÍN DORADO 12 AÑOS	\$25,000	-

CHELAS

AGUILA LIGHT	\$10,900
PILSEN	\$10,900
CLUB COLOMBIA	\$10,900
STELLA ARTOIS	\$13,900
CORONA	\$13,900
MICHELADA	\$2,500

CÓCTELES

GUARITA	\$29,000
MARGARITA	\$45,000
PALOMA	\$45,000
JARRITAS	\$45,000
MARGARITA FROZEN	\$27,000

