





Bienvenidos a Ay Candela, una peña donde el sabor, la música y la buena compañía se mezclan sin pedir permiso. Aquí no solo vienes a comer, vienes a vivir una experiencia: platos con alma española, copas que encienden la noche y un ambiente que invita a quedarse un rato más... o toda la noche.

Pasa, acomódate y déjate llevar, que en Ay Candela la fiesta siempre empieza... y nunca se apaga.



RESERVAS



INSTAGRAM



@RESTAURANTEAYCANDELA



ORREGO LUCO 145,
PROVIDENCIA



+56 9 3935 6307



● PARA PICAR

SALMOREJO..... \$5.500

Crema fría andaluza de tomate maduro, pan rústico, aceite de oliva virgen extra y ajo. Coronado con jamón serrano y huevo duro.

TAPA DE TORTILLA ESPAÑOLA..... \$2.500

Cortes de nuestra clásica tortilla de papa con jamón y huevo, jugosa y tradicional

TORTILLA ESPAÑOLA..... \$8.600

Nuestra clásica tortilla de papa y huevo, jugosa y tradicional

TORTILLA ESPAÑOLA CON CHISTORRA..... \$8.900

Tortilla de papa con chistorra y huevo, jugosa y tradicional

TORTILLA ESPAÑOLA CON JAMÓN \$8.900

Nuestra clásica tortilla de papa con jamón y huevo, jugosa y tradicional

CROQUETAS DE JAMÓN 8 UNIDADES \$9.000

Croquetas cremosas de jamón serrano, rebozadas y fritas hasta lograr una textura dorada y crujiente por fuera.

PAPAS BRAVAS..... \$7.900

Papas doradas servidas con salsa brava ligeramente picante y alioli casero al estilo español.

PAPAS AY CANDELA..... \$9.000

Papas fritas acompañadas de chistorra, salsa de la casa y toques de alioli.

HUEVOS ESTRELLADOS CON CHISTORRAS..... \$11.000

Papas fritas cubiertas con huevos fritos y chistorra salteada, jamón, servidos al estilo tradicional español.

HABAS CON JAMÓN..... \$8.900

Habas tiernas salteadas con jamón serrano, ajo y aceite de oliva virgen extra.

ALBÓNDIGAS..... \$9.900

Albóndigas caseras en salsa española de tomate y especias, cocinadas lentamente para potenciar su sabor.



● PARA PICAR

MEJILLONES AL VAPOR \$6.500
Mejillones cocidos al vapor con vino blanco, ajo y hierbas aromáticas.

CALAMARES A LA ROMANA \$8.500
Aros de calamar rebozados y fritos hasta quedar dorados y crujientes.

CALUGAS DE CONGRIO \$7.500
Trozos de congrio apanados y fritos, acompañados con salsa tártara o alioli.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO..... \$8.600
Pimientos del piquillo, rellenos de merluza, crema especial suave típica Española.

MORCILLA DE BURGOS A LA PLANCHA..... \$7.990
200 grs de morcilla picada en trozos a la plancha en greda caliente.

● EMBUTIDOS IBÉRICOS

TABLA IBÉRICA AY CANDELA 140 GR \$15.900
Selección de fuet, chorizo ibérico, queso manchego y jamón. Perfecto para compartir.

1/2 RACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO 50 GR \$10.900
Selección de jamón ibérico cortado a cuchillo, de sabor intenso y textura delicada.

RACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO 100 GR \$19.900
Generosa porción de jamón ibérico de curación lenta, ideal para compartir.

RACIÓN DE JAMÓN PURO DE BELLOTA 100 GR \$30.000
Jamón de bellota premium, con aromas profundos y una grasa que se funde en boca.

SURTIDO DE 4 QUESOS IBÉRICOS 80 GR \$11.500
Selección de quesos españoles con diferentes maduraciones, aromas y texturas.

RACIÓN QUESO MANCHEGO 110 G \$11.500
Queso manchego curado de sabor equilibrado, notas lácteas y final persistente.



• EMBUTIDOS IBÉRICOS

TOSTADAS CON JAMÓN IBÉRICO\$12.500

Pan rústico tostado con tomate, aceite de oliva y jamón ibérico

TOSTADA CON QUESO MANCHEGO \$7.000

Pan rústico tostado con tomate, aceite de oliva y queso manchego curado.

TOSTADA CON PAN TOMATE \$4.500

Pan rústico tostado con tomate y aceite de oliva



• PESCADOS

ATÚN SELLADO\$10.900

Lomo de atún marcado a la plancha, jugoso en su interior y acompañado de guarnición de temporada.

MEDALLÓN DE SALMÓN SELLADO\$11.300

Grueso medallón de salmón sellado al punto, resaltando su textura firme y sabor natural.

PULPO A LA GALLEGA \$9.900

Pulpo tierno con pimentón, aceite de oliva y papas. Tradición española en cada bocado.

PULPO A LA PARRILLA\$12.500

Pulpo tierno con pimentón, a la parrilla, aceite, guarnición de verduras, tradición española

CHIPIRONES A LA PLANCHA \$9.900

Pequeños calamares a la plancha con ajo, perejil y aceite de oliva.

LANGOSTINOS AL AJILLO 6 UNIDADES \$8.900

Langostinos salteados en aceite de oliva, ajo laminado y un toque de guindilla.

CAMARONES AL PIL PIL 15 UNIDADES \$7.800

Camarones cocinados en aceite de oliva con ajo y ají, servidos calientes y burbujeantes.

• AGREGADOS

PATATAS CHAUCHAS \$2.000

PAPAS FRITAS \$2.000

ARROZ BLANCO..... \$2.000

VEGETALES SALTEADOS..... \$2.000



CARNES

CHULETA DE CORDERO AL AJO CABAÑIL \$8.900

Chuleta de cordero marinada y cocinada con ajo, vino blanco y especias tradicionales.

RABO DE TORO \$9.900

Guiso tradicional español de rabo de toro cocinado lentamente en vino tinto y verduras.

GARRÓN DE CORDERO \$12.500

Corte de cordero cocinado a fuego lento hasta lograr una carne tierna y jugosa.

LOMO LISO A LA PLANCHA \$8.900

Corte de lomo liso a la plancha, jugoso y lleno de sabor, servido al punto solicitado.

ENTRAÑA \$13.800

Corte de vacuno a la parrilla, jugoso y lleno de sabor, servido al punto solicitado.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA \$6.500

Pechuga de pollo grillada, acompañada de guarnición fresca de temporada.

PAELLA Y ARROCES MELOSOS

PAELLA DE MARISCOS 2X..... \$18.900

Arroz azafranado con camarones, mejillones, calamares y mariscos seleccionados.

PAELLA MAR Y TIERRA 2X..... \$17.900

Combinación de mariscos frescos y carnes seleccionadas sobre arroz al estilo valenciano.

FIDEUÁ CON MARISCO 2X..... \$18.900

Fideos tostados cocinados con caldo de mariscos, acompañados de alioli.

ARROZ MELOSO CAMPO 2X..... \$16.900

Arroz cremoso con carnes de campo, verduras y fondo de cocción tradicional.

ARROZ MELOSO VEGETARIANO 2X..... \$15.900

Arroz meloso preparado con verduras frescas de temporada y caldo vegetal.

ARROZ A BANDA CON LANGOSTINOS 2X..... \$19.900

Arroz cremoso con gambas salteadas y caldo concentrado de mariscos.

ARROZ NEGRO 2X..... \$18.900

Arroz cocinado con tinta de calamar, mariscos y sofrito mediterráneo.



ENSALADAS

ENSALADA MIXTA..... \$7.000

Lechuga, tomate, cebolla, huevo duro, aceitunas aliñadas con vinagreta.

ENSALADA CON TOMATE Y AJO..... \$8.000

Tomate, ajo, pimienta negra, aceite de oliva

ENSALADA CON TOMATE, AJO Y ATÚN..... \$9.000

Tomate, ajo, pimienta negra y aceite de oliva

ENSALADA IBÉRICA.....\$12.000

Mix de hojas verdes, jamón ibérico, queso manchego y aceitunas.

GUISOS

CALLOS DE LA CASA\$8.900

Preparación caliente, sabrosa y reconfortante.

LENTEJAS CON CHORIZO\$8.900

Fondo de cebolla blanca salteada con ajo, aceite de oliva, pimentón de La Vera y chorizo riojano.

COCIDO MADRILEÑO (POR PEDIDO).....\$10.800

Carne de vacuno, trutos de pollo, papa, zanahoria, chorizo, hervido y garbanzos

POSTRES

HELADO 2 BOLAS \$4.000

Dos bolas de helado a elección

TORRIJAS CON HELADO \$3.500

Tradicional torrija española acompañada de una bola de helado artesanal.

CREMA CATALANA \$3.500

Postre clásico español con crema aromatizada y cubierta de azúcar caramelizada.

TOCINO DE CIELO\$3.500

Dulce tradicional español elaborado con yemas de huevo y almíbar.

CELESTINO..... \$4.000

Panqueque relleno de manjar y 2 bolas de helado

CHURROS..... \$3.500

Churros con chocolate, manjar y azúcar en polvo

• COCTELERÍA DE AUTOR

Nuestra coctelería de autor nace de la creatividad y el espíritu de Ay Candela. Cada trago ha sido pensado para contar una historia, combinando tradición, sabores mediterráneos y técnicas contemporáneas. Son creaciones únicas, diseñadas para acompañar la experiencia y encender cada momento de la noche.

SANGRÍA AY CANDELA (1L) \$15.990

Un equilibrado toque de nuestro jarabe artesanal y un destilado que realza su cuerpo, aportando un final suave pero con carácter.

COPA DE SANGRÍA \$5.300

Versión individual de la sangría de la casa.

CITRO SPRITZ \$7.990

Limoncello, Tanqueray Sevilla, espumante y bitter cítrico

AQUELARRE \$7.900

Vodka, triple sec y frutilla, refrescante y vibrante.





CERVEZAS

CERVEZAS MAHOU

Caña Mahou.....	\$2.500
Mahou Botellín 330 cc.....	\$4.000
Mahou Tercio.....	\$5.000
Schop Mahou.....	\$5.500
Mahou Sin Gluten.....	\$4.800
Mahou 0.0 Tostada.....	\$5.200
Mahou 0.0 Botellín.....	\$4.000

CERVEZAS ALHAMBRA

Caña Alhambra.....	\$2.900
Alhambra Tercio.....	\$4.800
Schop Alhambra.....	\$5.200
Alhambra Verde.....	\$6.200

CERVEZAS KUNSTMANN

Kunstmann Torobayo.....	\$5.300
-------------------------	---------

SPRITZ

Aperol Spritz	\$8.000
Ramazzotti Spritz.....	\$8.000
Campari Spritz	\$8.000
Campari Tonic	\$8.000

Americano	\$6.900
Vermouth Tonic	\$6.900
St. Germain	\$8.900
Cosmopolitan	\$8.900

COCTELERÍA CLÁSICA

Negroni.....	\$8.900
Old Fashioned.....	\$8.900
Padrino	\$8.900
Dry Martini	\$8.900

Manhattan.....	\$8.900
Espresso Martini	\$9.900
Clavo Oxidado	\$8.900
Carajillo Fumado	\$9.900

SOUR

Pisco Sour Peruano	\$7.900
Pisco Sour Chileno	\$6.900
Sisaromo Sour	\$7.900
Whisky Sour.....	\$8.500

Chardonnay Sour	\$7.000
Margarita	\$7.900
Caipirinha	\$6.900

HIGHBALLS

Daiquiri	\$8.000
Mojito	\$8.000

Tom Collins	\$7.900
Moscow Mule	\$8.900



WHISKY

Johnnie Walker Red Label..... \$6.500
Johnnie Walker Black Label \$7.500
Chivas Regal 12 \$7.500

Jack Daniel's \$7.500
Ballantine's \$6.500
Bulleit Bourbon \$6.700
Glenfiddich 12 años.....\$11.500

GINEBRA

Beefeater London Dry \$6.500
Beefeater Pink Strawberry \$6.500
Tanqueray London Dry \$6.500
Tanqueray Sevilla 0,0% Alc..... \$7.000

Bombay Sapphire \$7.000
Gin Bulldog \$7.500
Hendrick's Gin \$8.500
Tanqueray No. Ten \$11.000
The Botanist \$11.500

PISCO

Alto del Carmen 35° \$6.000
Alto del Carmen Transparente ... \$6.500
Mistral 35° \$6.500
Alto del Carmen Reposado 40°... \$6.500

El Gobernador 40° \$7.000
Mistral Añejado 40° \$7.000
Bou Barroeta Cofradía 40° \$8.000
Waqar Ultra Premium \$11.500

RON

Havana Club Añejo \$5.800
Havana Club Blanco (Especial)... \$5.800
Santa Teresa Gran Reserva \$6.000

Santa Teresa 1796 Solera \$12.500
Zacapa Centenario 23 Solera ... \$15.000

LICORES

Baileys \$6.000
Amaretto Disaronno \$6.000
Vermouth Martini Rosso \$6.000
Vermouth Iris \$6.000

Licor 43 \$8.000
Campari \$6.000
Pacharán Basarana \$7.500
Fernet Branca \$6.000
Kahlúa \$7.000



VIÑA

SANTA DIGNA

Carménère \$8.900
Cabernet Sauvignon \$18.500
Merlot..... \$17.900

Chardonnay \$17.900
Sauvignon Blanc \$16.900

VIÑA

DOÑA AURORA

B.T Carménère \$18.000
B.T Cabernet Sauvignon \$27.000

B.T Starkhaus Blend \$27.000
B.T Starkhaus Carignan \$30.000

VIÑA

LOS VASCOS

Cabernet Sauvignon \$16.900
Sauvignon Blanc \$15.800

Chardonnay \$15.000



BEBIDAS

Coca Cola 350 ml	\$2.800
Coca Cola Zero 350 ml	\$2.800
Coca Cola Light 350 ml	\$2.800
Coca Cola 220 ml	\$2.400
Coca Cola Zero 220 ml	\$2.400
Sprite / Sprite Zero 350 ml	\$2.800
Schweppes Ginger Ale 350 ml	\$3.000
Schweppes Ginger Ale Zero 350 ml	\$3.000
Schweppes Tónica 350 ml	\$3.000
Schweppes Tónica Zero 350 ml	\$3.000
Thomas Henry Ginger Beer 220 ml	\$3.000
Fever Tree Light 220 ml	\$3.000
Fever Tree Mediterranean Tonic 220 ml	\$3.000

PULPAS

MANGO.....	\$4.300
MARACUYÁ.....	\$4.300
FRUTILLA.....	\$4.300
LIMONADA.....	\$4.300
LIMONADA MENTA	\$4.300
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$4.300

CAFÉS

Café Espresso	\$2.500
Café Espresso Doble.....	\$3.700
Café Americano	\$3.200
Capuchino	\$3.500
Latte	\$3.500
Cortado Simple	\$3.000
Carajillo Fumado	\$4.700
Macchiato	\$3.500

