

Candela Restaurante rinde homenaje al cerdo ibérico

Candela Restaurante, la nueva casa de comidas de Chamartín, incorpora ocho platos elaborados con diferentes cortes de cerdo ibérico de bellota a su oferta habitual, así como un menú monográfico que estará disponible durante el mes de marzo. Tanto las carnes frescas como los jamones y embutidos ibéricos de bellota que se ofrecen en el restaurante son 100 % ecológicos y proceden de una granja propia situada en la dehesa de Extremadura

Candela Restaurante abrió sus puertas en septiembre de 2020 dispuesto a recuperar la esencia de las casas de comida de siempre, aquellas en las que se ponía sobre la mesa el mejor género del mercado cocinado con calma, con mimo y sin florituras. Su propuesta engloba esas recetas castizas que tanto gustan a los madrileños, como la ensaladilla rusa –aquí con langostinos–, el rabo de toro a la cordobesa o unos impecables callos con pata, mucho morro y el punto justo de picante, así como una buena selección de arroces y fideuás; verduras, carnes y pescados de primera –alcachofas confitadas, bacalao al pilpil, merluza a la romana, entrecot a la piedra, solomillo con foie, albóndigas con colmenillas, etc.– y sobresalientes postres de manufactura casera. Ahora, el establecimiento, que cuenta con dos reservados y terraza cubierta, reafirma su vocación de restaurante de culto al producto incorporando a su carta un apartado de platos elaborados con carne fresca de cerdo ibérico de bellota y un menú ibérico que estará disponible durante el mes de marzo.

Especialistas en carne ibérica fresca

El equipo de Candela Restaurante, liderado por José María Ibáñez –alma mater de Semon durante 13 años– y Pedro González Rial –chef ejecutivo con experiencia en restaurantes del Grupo Oter y el Grupo Araceli–, muestra una maestría absoluta en el tratamiento de las carnes ibéricas frescas, un producto muy exigente a la hora de cocinarlo por su cantidad de grasa infiltrada. «Requiere un buen manejo de la parrilla para sellar bien la pieza de manera que quede tierna y jugosa por dentro y acompañamientos sencillos que resalten la carne, bien por contraste –con sabores agridulces– o bien por afinidad, y que refresquen el paladar a base de notas ácidas o amargas», explica Pedro, quien durante años participó en las jornadas de matanza de El Caserón de Araceli.

Su propuesta incluye tataki de presa curado en soja y acompañado de chutney de piña asada; un jugoso tartar de presa con aliño clásico –encurtidos, mostaza, salsa inglesa y un puntito de picante– y mermelada de tomate; abanico con chimichurri; un saam de papada en el que las hojas de lechuga y hierbabuena y la salsa hoisin aportan un frescor excepcional a la carne; solomillo a la pimienta rosa con guiso de habitas con jamón; costillas con salsa barbacoa homemade; costillas asadas al Jerez y pluma con sal Maldon. Todas las carnes –a excepción de la pluma a la plancha y de la papada y las costillas, que se cocinan lentamente al horno a baja temperatura– se marcan en parrilla de piedra volcánica mediante una técnica propia que otorga matices ahumados como los que aporta la leña.

Además de este nuevo apartado de la carta, durante el mes de marzo se ofrecerá un menú ibérico a 29,50 € por persona compuesto por croquetitas de matanza –un sabrosísimo un bocado elaborado con chorizo, presa y lagarto–; consomé ibérico con calabaza asada y trufa negra; ensalada de lechugas con emulsión de tomate y crujiente de papada; un principal a elegir entre asado de presa con patatas rosti, secreto en costra de mostaza antigua o solomillo a la pimienta rosa; y un postre de hojaldre de

pera Williams con crema fresca.

Producción propia y ecológica

Tanto las carnes frescas como el jamón, el chorizo, el lomo y el salchichón ibéricos de bellota disponibles en Candela Restaurante proceden de una finca de gestión familiar que la propiedad posee en el Parque Nacional de Monfragüe (Cáceres) y que alberga, en sus 200 hectáreas, uno de los encinares más importantes de la zona. Aquí, en plena dehesa extremeña, los cerdos de raza ibérica pura se crían en absoluta libertad, disfrutando de una gran extensión de terreno por animal –acorde a las exigencias de la ganadería ecológica– y de una alimentación 100 % natural a base de bellotas que da como resultado una materia prima excepcional. Carnes, jamón y embutidos se elaboran de forma artesana, ecológica y en exclusiva para el restaurante.

Dirección: calle Uruguay, 1. Madrid

Teléfono: 91 457 90 73

Web: <https://candela.madrid/>

Email: reservas@candela.madrid

Abierto de lunes a domingo: de lunes a sábado comidas y cenas; y domingo sólo comidas

Horario de cocina en barra: ininterrumpido

Precio medio barra: 25 €

Precio medio restaurante: 45 €

Datos de contacto:

Candela Restaurante

<https://candela.madrid/reservas/>

914579073

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>