



614021126



tabernagallegaoecandil2026



info@tabernaocandil.com



tabernaocandil.com



Carta



• TABERNA GALLEGA •

O' CANDIL



PULPEIRA

TABERNA GALLEGA .
O' CANDIL
 PULPEIRA

ENTRANTES

Ensalada O-Candil	14€
Salpicón de la casa	16€
Tartar de atún rojo	18€
Lomo de sardina ahumada	4,50€
Salmón marinado	18€
Pimientos de padrón	8,50€
Croquetas de la casa	12,50€
Empanada gallega	9€
Cazuela de langostinos al ajillo	14€
Tortilla de Betanzos	9€
Calamares fritos crujientes	16€
Chipirones a la gallega	15€

TABLAS

Jamón ibérico de Bellotta 5l	23€
Tabla de quesos gallegos	16,50€

Pan gallego con tomate, A.O.V.E y sal maldon (por persona)	2,50€
Cesta de pan gallego y mantequilla (2 personas)	3,50€

SABOR A GALICIA EN EL CORAZÓN DE CANARIAS

MARISCOS

Mejillones	S.M.-
Almejas	S.M.
Navajas	S.M.
Zamburiñas al albariño	19€
Gamba roja	S.M.
Berberechos	S.M.

PULPO

Pulpo a feira	17€
Pulpo a la gallega	19€
Pulpo al grill	21€
Pulpo al ajillo con langostinos	16€

TABERNA GALLEGA .
O' CANDIL
 PULPEIRA

PESCADOS

Bacalao a la Gallega	19€
Lenguado rubio pl	21€
Rodaballo pil-pil	23€
Mimos de rape rebozados	16€

CARNES

Raxo de cerdo ao Candil	14€
Lomo Alto de vaca grill	24€
Chuletón de vaca gallega	S.M.
Pluma ibérica al vino	19€
Cachopo O-Candil	26€
Guarnición extra	4,5€

ARROCES

Arroz caldoso de marisco	22€
Arroz meloso de bogabante	27€
Precio por persona, mínimo 2 persona.	

POSTRES

Espuma de crema de orujo	6€
Polvito gallego	5€
Tarta de queso gallega	6€
Tarta de Santiago	4,5€

Bo Xantar



• TABERNA GALLEGA •
O' CANDIL
PULPEIRA



STARTERS

O'Candil Salad	14€
House Seafood Salad	16€
Red tuna tartare	18€
Smoked Sardine Fillet	4,50€
Marinated Salmon	18€
Padron Peppers	8,50€
House Croquettes	12,50€
Traditional Galician Pie	9€
Prawns in Garlic Sauce	14€
Betanzos-Style Omelette	9€
Crispy fried calamari	16€
Galician-Style Baby Squid	15€

TABLES

Iberian Acorn-Fed Ham 5l	23€
Galician Cheese Board	16,50€

Galician bread with tomato, olive oil, and Maldon salt (per person)	2,50€
Basket of Galician bread with butter (serves 2)	3,50€

A Taste of Galicia in the Heart of the Canaries



• TABERNA GALLEGA •
O' CANDIL
PULPEIRA



FISH

Galician-Style Cod	19€
Blonde Sole	21€
Turbot in Pil-Pil Sauce	23€
Battered Monkfish Bites	16€

MEATS

Candil-Style Pork Raxo	14€
Grilled Beef Ribeye	24€
Galician Beef Ribeye	S.M.
Iberian Pork Shoulder in Wine	19€
Cachopo O'Candil	26€
Extra Side	4,5€

RICE DISHES

Seafood Brothy Rice	22€
Creamy Rice with Lobster	27€
Price per person, minimum 2 people.	

DESSERTS

Orujo Cream Foam	6€
Galician Dust Delight	5€
Galician Cheesecake	6€
Santiago Almond Cake	4,5€

Good Meal