

Candela Restaurante adapta al delivery su casera y castiza propuesta

Los célebres callos -situados entre los mejores de la capital-, la tortilla de patatas estilo Betanzos, el rabo de toro y otras especialidades de Candela Restaurante pueden ahora disfrutarse en casa gracias a su nuevo delivery. Se pide a través de la web del restaurante, funciona en un radio de cuatro kilómetros y se nutre de la experiencia y el saber hacer de José María Ibáñez, alma mater durante 13 años de Semon, catering fundado en 1962

En apenas tres meses desde su apertura, Candela Restaurante se ha ganado un merecido hueco en el corazón de los madrileños con una propuesta que recupera la esencia, la calidez y las recetas propias de las casas de comidas de siempre. Tan fuerte ha calado su honesta cocina, basada en los productos de los mejores mercados, que han sido los propios clientes del restaurante quienes han animado a la propiedad a sumarse a una tenencia hostelera en alza con el fin de poder disfrutar de sus especialidades durante sus pequeños encuentros en casa con amigos y familia e, incluso, en el día a día en sus oficinas.

La calidad del delivery de Candela Restaurante, radica en la experiencia de su chef ejecutivo, Jose María Ibáñez, al frente de Semon, uno de los caterings con más solera de la capital, durante más de una década. Heredero de la elegancia y el saber hacer culinarios de maestros de la talla de Pedro Subijana y Clemencio Fuentes –chef de Jockey desde el 1965 hasta 1988–, José María no solo entiende de esa cocina pura y esencial forjada a base de paciencia, dedicación y buen género, sino también de qué platos, técnicas e ingredientes son los más adecuados para viajar y reproducir en casa el placer de comer en el restaurante.

Incluye sus guisos

En su carta a domicilio, que puede consultarse a través de la web, Candela Restaurante incluye muchos de sus mejores platos. Como entrantes destacan la ensaladilla rusa cremosa con langostinos, la tortilla estilo Betanzos, las croquetas de jamón, el clásico matrimonio de anchoa y boquerón, la ensalada de tomate y los huevos rotos con jamón ibérico. Entre las opciones marineras hay, por ejemplo, mejillones en salsa, pulpo a la brasa y almejas a la marinera, mientras que el apartado de carnes incluye opciones como la milanesa de ternera, el entrecot de baja vieja madurada o de ternera asturiana y el steak tartar de solomillo de ternera.

Aunque sin duda alguna, entre los platos más demandados tanto en el comedor como en el delivery se encuentran los guisos: sus impecables callos a la madrileña –con pata, mucho morro y el punto justo de picante– y el rabo de toro –al estilo cordobés y sin harina–. También pueden pedirse a domicilio sus postres, todos de manufactura casera, entre los que sobresalen la tarta de queso, el coulant de chocolate, la tarta fina de manzana y el tiramisú. El delivery funciona a través de Suart en un radio de cuatro kilómetros.

Privacidad en el restaurante

Además de la opción de disfrutar de su propuesta en la intimidad del hogar, Candela Restaurante ofrece distintos ambientes, todos ellos seguros y adaptados para mantener la distancia social con el resto de los comensales: en la planta de arriba se encuentra una zona más informal, con mesas altas y una pequeña terraza, mientras que la planta de abajo alberga un comedor con capacidad para 20 comensales y seis más en una mesa apartada con vistas a la cocina. Dispone además de dos amplios reservados para quienes deseen mayor privacidad en sus encuentros de trabajo o personales. Los precios son, asimismo, son muy competitivos.

El precio medio en barra ronda los 25 euros, mientras que en la zona de restaurante se eleva a los 45. Está abierto de lunes a sábado de 11:00 a 23:00 h; y domingos de 11:00 a 17:00 h. Por su parte, el horario de cocina en la zona de comedor es de 13:00 a 17:00 h y de 20:00 a 11:00 h

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>