

Candela Restaurante reabre tras el verano con más fuerza que nunca

Candela Restaurante rinde homenaje a las casas de comidas de siempre a través de un género de primera categoría y de recetas clásicas. El local cuenta con una zona de barra donde disfrutar del tardeo más animado, un comedor principal y distintos reservados para reuniones más íntimas

Tras unas merecidas vacaciones, Candela Restaurante inaugura su nueva temporada con más fuerza que nunca, con la misma ilusión que siempre, para conseguir que la vuelta a la rutina sea un poco menos dura. Lo cierto es que desde que abrió sus puertas, se ha convertido en un restaurante hecho para los madrileños en el que se recuperan sabores, recetas y costumbres de siempre. Su propuesta culinaria respira la esencia de las auténticas casas de comidas, aquellas en las que se ponía sobre el plato el mejor género del mercado tratado con mimo artesano y sin florituras, mientras que sus diferentes espacios –barra, comedor y reservados– permiten desde disfrutar de la informalidad del tapeo y el animado ambiente del bar, hasta acoger encuentros más relajados, de tertulia y sobremesa, con la privacidad propia de las grandes mesas de poder.

Su menú, inspirado en la cocina madrileña, está cuidado y sin florituras. En él, se pueden encontrar desde platos para compartir y picar en la barra hasta propuestas más ‘de cuchara’, de esas que requieren sentarse en buena compañía para disfrutarlas con calma y sin agobios. Por su parte, la carta de vinos la compone una cuidada selección de 25 referencias en la que, a excepción de algunos clásicos de alta gama, apuesta por etiquetas de autor, denominaciones de origen menos habituales –Toro, Bierzo, Ribeiro, Ribera Sacra...– y, en general, vinos de buena relación calidad-precio que no engrosen la factura final.

De la mano de Jose María Ibáñez

Candela Restaurante supone la vuelta al ruedo de José María Ibáñez, alma de Semon durante 13 años, que ejerce aquí de chef ejecutivo aportando su dilatada experiencia en comedores de la talla de Jockey y Akelarre, su filosofía culinaria de respeto al producto y a la tradición y algunas de sus recetas más. Al frente de sus fogones se encuentra el gallego Pedro González Rial, exjefe de cocina en algunos de los restaurantes del Grupo Oter, mientras que de la partida de dulces y de darle el toque más contemporáneo a la propuesta se ocupa su segundo, Jorge Pérez-Juste, formado en El Celler de Can Roca.

Este espectacular equipo se complementa a la perfección con el servicio del restaurante. Los camareros son capaces de generar un clima de confianza, con su trato cercano y amable, a la vez que sirven los platos de manera profesional, con unos tiempos medidos al segundo y sin agobiar ni hacer eterna la espera.

Para los amantes de la coctelería

Para los amantes de la coctelería, Candela Restaurante no defrauda. Se pueden encontrar desde lo más clásicos a otros más innovadores, como el mojito de melón, que hacen recordar, casi sin querer,

los míticos chicles que muchos devoraban a la salida del colegio. Además, su personal, solícito y siempre dispuesto a generar una experiencia única, es capaz de crear, en el momento, nuevas combinaciones ajustadas a los gustos personales de cada cliente.

Candela Restaurante cuenta con dos ambientes diferenciados. En la planta superior o planta calle se encuentra la zona de barra, con mesas altas y pantallas para ver el fútbol. Aquí funciona, en horario ininterrumpido, una carta de formato más informal que permite disfrutar de un tapeo de calidad en buena compañía. Para el buen tiempo, la terraza en la parte exterior es idónea para tomar una caña cuando cae el sol en la ciudad. La planta inferior, por su parte, alberga una sala más formal, con horario y carta de restaurante y con capacidad para 20 comensales y 6 más en una mesa apartada con vistas a la cocina para acoger encuentros más relajados, de tertulia y sobremesa. Además, dispone de dos reservados para 10 y 6 personas respectivamente, para reuniones más íntimas y almuerzos de trabajo, con la privacidad propia de las grandes mesas de poder.

Precios muy competitivos

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 domingo de 11.00 a 1:00, excepto los domingos, que cierra las 17:00. Candela Restaurante dispone también de un servicio de delivery, que logrará que cualquier comida en casa se confunda con una de un restaurante de tres estrellas Michelin.

Candela Madrid es, en definitiva, un lugar para disfrutar con platos que remiten a la memoria culinaria de la capital, a sus grandes comedores burgueses, a la cocina de los hogares y al tapeo más castizo. Una experiencia gastronómica de primer nivel en un ambiente perfecto para olvidarse de las presiones del día a día y que hará, sin duda alguna, que se convierta en uno de los restaurantes de referencia en la capital.

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>