

*Javier Hernández*  
CANDADO GOLF  
RESTAURANTE & CATERING





*El cocinero*

*Nuestra cocina*

*Nuestros Arroces*

*Catering y*

*Corners*

*El Restaurante  
del Candado Golf*

*Talleres  
gastronómicos*

*Contacto*

# El cocinero

Javier Hernández, malagueño de nacimiento, cursa sus estudios de cocina en la primera promoción de *La Consula, Escuela de Hostelería de Málaga*, en 1994. Comienza así un fascinante pero exigente viaje por el mundo de la gastronomía y la cocina.

Su primer trabajo en una arrocería en Benjarafe va a resultar determinante en su cariño por la cocina del arroz a lo largo de toda su carrera. Tras esta experiencia, pasa a formar parte de un ambicioso proyecto de alta cocina, el restaurante *Monte Sancha*, donde junto a su amigo *Daniel Carnero* pone en práctica la creatividad culinaria que había tomado como base en *La Consula* y juntos comienzan a revolucionar la cocina malagueña. Dos años más tarde se hace cargo del mismo restaurante, una primera experiencia empresarial que aportará al joven cocinero las tablas para continuar al frente de otras cocinas.

Tras pasar por varios establecimientos donde el respeto por la calidad es una máxima, toma el mando de un restaurante de arroces, *Entremares*, donde retoma la cocina tradicional con su estandarte culinario, "los arroces".

En el año 2000 se adentra en el mundo de *catering*, dirigiendo la cocina de la empresa de catering más fuerte de la provincia, *Lepanto*. Antes de establecerse por su cuenta, está siete años al frente de *Limonar 40*, donde puede desarrollar en conjunto restaurante a la carta y catering, quizás una de las apuestas más importantes de su carrera, pues implicaba una cocina elaborada a la carta con grandes eventos del altísimo nivel.

Tras 20 años de trabajo y alcanzada ya una madurez en todos estos campos, lleva a cabo su proyecto personal, *El Restaurante del Candado Golf*, donde lleva más de 7 años apostando por la cocina malagueña tradicional en la que producto, saber hacer y creatividad conviven a diario.



# Nuestra Cocina

Nuestra cocina se apoya en unos sólidos pilares de cocina tradicional malagueña.

El primer pilar: *la máxima calidad*, no entendemos la cocina si no es con el mejor producto. El segundo pilar: el *respeto por la materia prima*, aplicamos técnicas muy sencillas en nuestras elaboraciones, insistimos en realzar un producto que merece un trato especial. Y el tercer y principal pilar: *el cliente*, cocinamos por y para un comensal exigente, que comparte nuestra pasión por la gastronomía.







*Nuestros Arrozces*



## ARROCES Y FIDEUÁS CUENTAN CON UN LUGAR MUY IMPORTANTE EN NUESTRA CARTA.

Más de una docena de recetas llenan nuestras paellas y calderos de fantásticos arroces y fideuas que procuramos mejorar cada día. Algunas especialidades como el arroz con choco y habas, el caldero de langosta y pollo son algunas sugerencias de las que vamos incluyendo en nuestro recetario, de lo que traemos del mercado en nuestra visita diaria.



# Catering Y eventos



## CATERING

La trayectoria personal de Javier Hernández al frente de grandes empresas de catering en Málaga hace que conozcamos muy bien esta rama de la profesión, y con ello, también el gusto de nuestros clientes.

*Tú pones el sitio y nosotros nuestra cocina y el servicio.*

Nuestras elaboraciones cobran un protagonismo especial en el lugar que tu elijas, incluidos nuestros arroces. El secreto es personalizar cada menú. El cliente elige a su gusto, expone la idea y trabajamos sobre ella. Un despliegue de calidad, detalles únicos y un equipo sincronizado constituyen factores inherentes a nuestro catering, imprescindibles para un buen resultado.

## EVENTOS

Tus eventos, sociales o empresariales, ocupan un lugar importante para nosotros en el Restaurante del Candado Golf. Comuniones, cumpleaños, comidas familiares, reuniones de empresa... Disponemos de un marco único para hacer de tu compromiso un día inolvidable.

Una zona infantil completa nuestra oferta para que disfrutes mientras los pequeños también se divierten.

También podemos ofrecerte actividades relacionadas con el golf para dar un contenido lúdico a tus reuniones de empresa.

Elije [el menú](#) que mejor se adapte a tus necesidades, o si lo prefieres, [contacta con nosotros](#), cuéntanos qué necesitas y diseñaremos un menú a tu medida.

Descubre nuestros nuevos menús.

Descubre nuestras propuestas [para llevar a casa](#).





# Corners





# El restaurante del Candado Golf

En el mes de febrero del año 2012 arranca el proyecto personal de Javier Hernandez, un restaurante en un lugar único, en la prestigiosa urbanización de “El Candado”.

Ubicado en un singular edificio redondo, fruto de la arquitectura de finales de los 60, el restaurante forma parte del club de golf con el mismo nombre. El paisaje y el entorno natural hacen de él un enclave inigualable para disfrutar de buena gastronomía y de una panorámica luminosa con abundante vegetación. Un marco fantástico para disfrutar de una cuidada cocina de mercado o de una celebración.

El salón con vistas al campo de golf y las terrazas hace del Restaurante del Candado Golf un lugar privilegiado para disfrutar con la familia o amigos de cualquier tipo de evento social o empresarial, cumpleaños tanto de adultos como de niños, bautizos, comuniones, comidas de empresa o entre amigos... Nuestra filosofía se basa en C&C, cocinar calidad, servir calidad y trabajar por y para el disfrute de nuestros clientes.





Nuestros Menús

# Opción 1

## “COCTEL FRIO Y CALIENTE”

Hojas crujientes de frutos secos  
Trufas de queso y cebollino  
Nuestra ensaladilla rusa con gambas  
Salpicón de aguacate con langostinos  
y mahonesa de mostaza  
Tosta de sardinas marinadas con tomate dulce  
Pincho de salmón ahumado con alga wakame  
Croquetas Candado golf  
Langostinos Kikomán con albahaca  
Pincho de chistorra navarra y pan crujiente  
Mini pinchitos morunos ibéricos  
Tosta de guiso de centollo gratinada  
Taquito de flamenquin y mahonesa de ajo negro

## MINI GASTRONOMÍA DULCE

Milhojas de crema,  
Mini carrot cake  
Mini cubox de Ferrero  
(Sujeto a cambios según temporada).

Refrescos, cerveza, vino blanco variedad verdejo  
y vino tinto (según disponibilidad)

PRECIO POR PERSONA

44,00 €

## Opción 2

### “COCTEL FRIO Y CALIENTE, GOURMETS”

Hojas crujientes de frutos secos

Trufas de queso y cebollino

Nuestra ensaladilla rusa con gambas

Salpicón de aguacate con langostinos y mahonesa de mostaza

Tosta de sardinas marinadas con tomate dulce

Pincho de salmón ahumado con alga wakame

Croquetas Candado golf

Langostinos Kikomán con soja

Mini Burger de ternera con queso, salsa especial y cebolla crujiente

Mini kebab de pollo con hierbabuena

Cazuelitas de fideos tostados con langostinos y ali-oli del piquillo

Pincho de chistorra y pan crujiente

### MINI GASTRONOMÍA DULCE

Milhojas de crema

Mini carrot cake

Mini cubox de Ferrero

(Sujeto a cambios según temporada).

Refrescos, cerveza, vino blanco variedad verdejo  
y vino tinto (según disponibilidad)

PRECIO POR PERSONA

48,00 €

## Opción 3

### “COCTEL FRIO Y CALIENTE, CON BUFFET DE ARROCES”

Salpicón de aguacate con langostinos  
Hojas crujientes de frutos secos  
Trufas de queso y cebollino  
Nuestra ensaladilla rusa con gambas  
Tosta de sardinas marinadas con tomate dulce  
Pincho de salmón ahumado con alga wakame  
Croquetas Candado golf  
Langostinos Kikomán con soja  
Mini pinchitos morunos ibéricos  
Tosta de guiso de centollo gratinada  
Mini Burger de ternera con queso, salsa especial  
y cebolla crujiente

Arroz con chistorra navarra y verdura  
Arroz con presa ibérica y alcachofas,  
Fideuá tipo Gandía,  
Arroz negro  
(A elegir dos tipos)

### MINI GASTRONOMÍA DULCE

Milhojas de crema  
Mini carrot cake  
Mini cubox de Ferrero  
(Sujeto a cambios según temporada).

Refrescos, cerveza, vino blanco variedad verdejo  
y vino tinto (según disponibilidad)  
Cafés

PRECIO POR PERSONA

52,00 €

# Opción 4

## “ENTRANTES Y SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR”

### ENTRANTES

#### A COMPARTIR

(1 plato para cada 4 comensales)

Nuestra ensaladilla rusa con bonito

Salpicón de aguacate con langostinos y mahonesa de mostaza

Croquetas de puchero con mahonesa casera

#### INDIVIDUAL

Ajoblanco malagueño con mango y sardinas marinadas

o crema de porra con virutas de jamón ibérico

(a elegir una sola opción para todos)

### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Presa ibérica en tosta de verduras gratinadas con jugo de boletus

(49,00 €) \*

Solomillo con tosta de setas a la crema y patatas crujientes

(54,00 €) \*

Pescado del día (según mercado) con pisto y patatas al horno

(54,00 €) \*

Arroz caldoso de mariscos

(50,00€)\*

## GASTRONOMÍA DULCE

Milhojas especiales de nata hechas al momento

Refrescos, cerveza, vinos blanco variedad verdejo  
y vino tinto crianza (según disponibilidad)

Cafés

(\*) Precio por persona

# Menús Infantiles

## OPCIÓN 1

### PLATO COMBINADO

Lagrimitas de pollo con patatas y macarrones con tomate

Helado de la casa

Bebida

PRECIO POR NIÑO

26,00 €

## OPCIÓN 2

### ENTRANTES A COMPARTIR CON ARROZ

Croquetas y lagrimitas con patatas

Arroz en paella

con pollo y presa ibérica

Helado de la casa

Bebida

PRECIO POR NIÑO

30,00 €

\*NINGUNA DE LAS OPCIONES INFANTILES INCLUIRÁ

AQUARIUS O NESTEA

(teniendo éstas un suplemento de 1,5€)

\*TAMBIEN CONTAMOS CON LOS SERVICIOS  
DE UNA EMPRESA DE ANIMACION SI LO DESEA

## OTRAS OPCIONES

- Carro de Vermuts, pinchos y gildas  
6,00 € /persona
- Rincón de quesos, sus panes y aceites de oliva virgen  
7,00 €/persona
- Jamón ibérico de bellota con cortador  
750,00 €/und.
  - Sushi corner  
(3 unidades por persona) 14,00 €/persona
  - Venencia de vinos 250,00 €
- Tarta al corte para comunión,  
bautizos, cumpleaños  
28,00 €/Kg (1kg/10 personas)
  - Buffet de postres  
12,00 €/persona

\* Todos los productos que se consuman durante el evento que no hayan sido manipulados por nosotros, deberán ir acreditados con su factura correspondiente, teniendo que proceder siempre de una empresa autorizada.

## OPCIONES ADICIONALES

- Menús especiales para celíacos y vegetarianos
  - Consultar para reforzar los cocteles
  - Cazuelitas (arroz, callos, fideos tostados...)  
3,80 €/persona cada variedad
  - Recena, consultar variedad y precio
- Para variar los menús con arroz, otras sugerencias:  
cazuela de fideos marenga, gazpachuelo malagueño,  
arroz con ibéricos y alcachofa, berzas...
  - Copas y barra libre: Precio botella 80,00 €  
(incluye refrescos y servicio), Copas sueltas a partir de 8 €.
  - Marcas Premium, consultar precios.
  - Consumo mínimo, 3 botellas/hora.

## CONDICIONES PARTICULARES:

- En el menú de la Opción 5, en caso de llegar a un acuerdo para elegir dos opciones de segundos platos, es necesario confirmar cada comensal 72 horas antes del evento.
  - El consumo de bebidas previo al evento correrá a cargo del cliente.
  - **Será necesario confirmar el número de comensales 7 días antes del evento. En cualquier otro caso se obviará el número acordado en el presupuesto previo.**
  - El horario de salida se negociará en cada caso, partiendo de una horamáxima de las 19:00 hrs. En los servicios de almuerzo y las 01:00 para las cenas.
  - El acceso a las zonas deportivas (campo de golf) estará totalmente prohibido.
    - En caso de ocasionar algún desperfecto, el cliente se hará cargo de la reparación de los mismos.
    - Rogamos que se hagan responsables de los niños pequeños, nosotros no podemos desempeñar esa función
    - En caso de tener intención de poner música habrá que informarlo.
    - El espacio para la celebración por defecto serán las zonas exteriores salvo que las condiciones climáticas no lo permitan, con objeto de no alterar el funcionamiento normal del restaurante. Los invitados se atenderán a partir de las 13.45h

GRACIAS

## LA MEJOR CALIDAD, TAMBIÉN EN CASA...

Si lo prefiere, puede contar con nuestro servicio de CATERING, en su casa o en alguna de nuestras opciones (consultar). Los precios de los menús, se verán incrementados en 6,00€ por comensal. Éste precio incluirá: desplazamientos, menaje, mobiliario, personal de cocina y servicio, montaje y desmontaje. Para cualquier duda o consulta póngase en contacto con nosotros:

952 29 93 41

## NOTA IMPORTANTE

El contenido de los menús es susceptible de cambios, queremos hacer juntos tu evento a medida. Estos menús son personales e intransferibles, agradecemos a todos nuestros clientes la no divulgación del contenido de este documento.

**Estos precios no incluyen el 10% de IVA**

VUESTRAS SUGERENCIAS SERVIRÁN PARA MEJORAR  
NUESTRO TRABAJO DÍA A DÍA



[www.elrestaurantedelcandadogolf.es](http://www.elrestaurantedelcandadogolf.es)  
[reservas@elrestaurantedelcandadogolf.es](mailto:reservas@elrestaurantedelcandadogolf.es)

Tel: 952 29 93 41

C/ Golf del Candado, 2 Málaga.