

¡Bienvenido/a!



- Los precios están indicados en euros (€) y llevan incluido el 10% de IVA. En caso de detectarse alguna diferencia de precios entre la carta física del local y otras reproducciones en la Web, prevalecerán los precios de la primera.
- Formas de pago admitidas: efectivo; tarjetas VISA, 4B, MasterCard, Maestro (importe mínimo 10 €).
- Política de reservas: si ha realizado una reserva y no se presenta a la hora acordada sin haber dado aviso previo, una vez pasados 15 minutos de dicha hora perderá el derecho a la reserva.
- Peticiones especiales: si desea una ubicación en concreto, tenga en cuenta que no podemos garantizarla en el momento de realizar la reserva. Eso sí, haremos todo lo posible por satisfacer sus indicaciones.
- Platos para vegetarianos y veganos: si el plato va acompañado del símbolo ✓ es apto para vegetarianos, y si es ✓ lo es también para veganos. Puede que haya otras posibilidades. Consúltenos.
- Aviso para alérgicos: debido a que en nuestra cocina entran todo tipo de alimentos y ésta no está diseñada ni está dotada de los medios para la elaboración de alimentos para personas alérgicas o con intolerancias informamos de que todos nuestros platos pueden contener trazas de cualquiera de los grupos alérgenos mencionados en el Reglamento (EU) nº 1169/2011. Si desea información más detallada consulte a nuestro personal.
- ¡Ayúdenos a mejorar! Cuéntenos sus sugerencias personalmente o envíe un correo electrónico a contacto@acaldeira.net. También tenemos hojas de reclamaciones a su disposición.

Y como reza nuestro lema:

"Si no queda satisfecho, dígaselo al jefe.
De no ser así, dígaselo a sus amigos".



Compromiso
de Calidad Turística



www.acaldeira.net



@acaldeiragijon



PRIMER PLATO



De Cuchara

SOPA DE MARISCO	10,50
SOPA DE AVE	5,00
FABADA ASTURIANA	17,00

Arroces

TIEMPO MÍNIMO DE ESPERA: 30 MINUTOS.
MÍNIMO DOS RACIONES. PRECIO INDICADO POR RACIÓN.



ARROZ CON PULPO	26,00
ARROZ CON RAPE Y ALMEJAS	25,00
ARROZ CON ZAMBURIÑAS	29,00
PAELLA DE MARISCO	29,00
ARROZ CON VERDURAS ✓	12,50
ARROZ CON BUGRE (POR ENCARGO) CONSULTAR	

De la Mar

PASTEL DE CABRACHO	(CAL. Nº1)	16,60
MEDIA DE PASTEL DE CABRACHO	(CAL. Nº1)	12,50
LANGOSTINOS A LA PLANCHA		25,00
LANGOSTINOS AL AJILLO		25,00
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA		25,00



De la Tierra

JAMÓN IBÉRICO AL CORTE	28,00
MEDIA DE JAMÓN IBÉRICO	19,50
ENTREMESES DE LA CASA	15,00
ENTREMESES CALIENTES	19,00

Algo de "Verde"

ENSALADA NORMAL ✓	5,00
ENSALADA MIXTA	8,50
ENSALADA "A CALDEIRA"	14,50
PIMIENTOS DEL BIERZO AL AJILLO ✓	12,00
GRELOS EN ALLADA ✓	15,00
SETAS AL AJILLO ✓	12,00



PESCADOS Y MARISCOS



Nuestros Pescados

LUBINA A LA PLANCHA	27,00
LUBINA A LA ESPALDA	27,00
LUBINA "A CALDEIRA" PARA 2-3 PERSONAS.	68,00

BROCHETA DE PIXÍN	27,00
PIXÍN CON ALMEJAS	28,00
PIXÍN EN CREMA DE ORICIOS	39,00

RODABALLO A LA PLANCHA	35,00
RODABALLO A LA ESPALDA	35,00

BACALAO CON PISTO	21,00
BACALAO A LA VIZCAÍNA	21,00

LENGUADO RELLENO DE MARISCO	21,00
-----------------------------	-------

Un poquito de Variedad

PARA 2-3 PERSONAS.
SE PUEDE PREPARAR AL GUSTO, PREVIO ENCARGO (S/M)

PARRILLADA DE PESCADOS (TRES TIPOS DE PESCADO)	80,00
---	-------

PARRILLADA MIXTA (TRES TIPOS DE PESCADO, LANGOSTINO, CIGALA, ZAMBURIÑA)	90,00
---	-------

PARRILLADA DE MARISCOS (LANGOSTINO, CIGALA, ZAMBURIÑA)	90,00
---	-------

Mariscos

SÓLO FINES DE SEMANA

ÑOCLA (SEGÚN PESO. PRECIO POR KG)	CONSULTAR
--------------------------------------	-----------

CENTOLLO (SEGÚN PESO. PRECIO POR KG)	CONSULTAR
---	-----------

ANDARICA (PRECIO POR UNIDAD)	CONSULTAR
---------------------------------	-----------



CARNES



Bovino

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA	25,50
SOLOMILLO AL CABRALES	28,00
SOLOMILLO CON SETAS	30,00

ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA	19,00
ENTRECOT AL CABRALES	21,50
ENTRECOT CON SETAS	23,50
CARNE TROCEADA (PRECIO POR KG. MÍNIMO 500G.)	35,00
CHULETA O CHULETÓN DE TERNERA (SEGÚN PESO. PRECIO POR KG)	40,00

FILETE DE TERNERA	14,00
ESCALOPINES AL CABRALES	16,50
CACHOPO DE TERNERA (DE RACIÓN)	18,50

Porcino

SECRETO DE CERDO DUROC CON PIMIENTOS DE PIQUILLO	17,50
SOLOMILLO DE CERDO CON PATATAS	15,50

Ovino

PALETILLA DE LECHAZO	30,50
PIERNA DE LECHAZO	25,50

Un poquito de Variedad

PARA 2-3 PERSONAS.

PARRILLADA DE CARNES (COSTILLA DE CERDO, SOLOMILLO DE CERDO, SECRETO DUROC, CHORIZO CRIOLLO, POLLO, ENTRECOT DE TERNERA)	42,00
---	-------



NUESTRO PICOTEO



El Rey de la Casa

PULPO A LA GALLEGA	25,00
MEDIA DE PULPO GALLEGA	18,00
PULPO A LA VINAGRETA	25,00
PULPO A LA PARRILLA	27,50
CALDEIRADA DE PULPO	27,50
PULPO AMARISCADO	36,00
CROQUETAS DE PULPO	12,00

Delicias Asturianas

CEBOLLAS RELLENAS DE BONITO	15,00
CHORIZO A LA SIDRA	6,00
PICADILLO CON CACHELOS	11,50
CALLOS A NUESTRO ESTILO	13,00

Delicias Gallegas

LACÓN	18,00
LACÓN CON GRELOS	22,50
OREJA	12,00
RAXO CON PATATAS	15,50
PIMIENTOS DE PADRÓN ✓	8,00
CACHELOS ✓	6,00
MEDIA DE CACHELOS ✓	4,50

De la Mar

CALAMARES (ANILLA)	13,00
CALAMARES FRESCOS	21,00
MEJILLONES (MARINERA, VINAGRETA, SALSA PICANTE)	14,50
FRITOS DE PIXÍN (CON SALSA ROSA)	23,00

De la Tierra

POLLO AL AJILLO	12,00
CROQUETAS DE JAMÓN	9,50
COSTILLAS DE CERDO DUROC AL AJILLO	17,50

Complementos

PAN ✓	1,40
PAN SIN GLUTEN ✓	1,40
SALSA ✓ (MAYONESA, ROSA, CABRALES, VINAGRETA)	3,00

Nuestros Quesos

TODOS LOS QUESOS VAN ACOMPAÑADOS DE DULCE.

TABLA DE QUESOS ASTURIANOS ✓	18,00
QUESO TETILLA ✓	9,00
MEDIA DE QUESO TETILLA	5,50
QUESO MANCHEGO ✓	9,00
MEDIA DE QUESO MANCHEGO	5,50
QUESO DE CABRALES ✓	10,00
QUESO LA PERAL ✓	9,00

POSTRES

Caseros

TARTA DE QUESO	6,00
ARROZ CON LECHE	5,50
FLAN	4,50
FLAN CON NATA O CON HELADO	5,50
PIJAMA	9,50

De Obrador

GIJONESA	5,50
CHARLOTA	5,50
CALDEIRA	5,50
SELVA NEGRA	5,50
SAN HONORÉ	5,50
DE ALMENDRA	5,50
VARIADO DE POSTRES (5 O 6 PAX)	26,50

Helados

CONSULTAR SABORES

TARTA HELADA	5,50
TARTA AL WHISKY	5,50
COPA HELADA	5,50
BOMBÓN HELADO	4,00
CONO HELADO	4,00
MAXIBÓN	4,00
MIKOLÁPIZ	2,25
TARRINA CON MUÑECO/SORPRESA	4,75



MENÚ DEL DÍA

CONSULTAR COMPOSICIÓN Y PRECIO DEL DÍA

- INCLUYE DOS PLATOS, PAN, POSTRE Y AGUA O TINTO DE LA CASA.
- PRECIOS POR PERSONA.
- SERVICIO: DE 13:00 A 15:00 EN EL INTERIOR DEL LOCAL. NO SE SIRVE EN TERRAZA.
- NO SE RESERVA.
- NO SE ENVUELVE PARA LLEVAR.
- SI SE COMBINA MENÚ Y CARTA SE COBRARÁ UNA PARTE PROPORCIONAL DE LA BEBIDA A LOS COMENSALES QUE NO TOMEN MENÚ.
- DISPONIBLE PARA GRUPOS REDUCIDOS. TENEMOS OTROS MENÚS ESPECIALES DE GRUPO A SU DISPOSICIÓN SI ASÍ LO DESEA (IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA).

BODEGA



VINOS TINTOS

RIOJA CRIANZA

Cune	15,00
Muga	29,00
Añares	15,00
Bordón	16,00
El Coto	15,00
Viña Cumbre	15,00

RIOJA RESERVA

Viña Ardanza	38,00
Marqués de Riscal	26,00
Marqués de Murrieta	34,00
Ramón Bilbao	25,00
Muga	42,00

RIBERA DEL DUERO

Protos (crianza)	29,00
Balbás (barrica)	19,00

OTRAS DENOMINACIONES

Finca da Lavandeira (Ribeiro)	12,00
La Descarga (Cangas del Narcea)	19,00

VINOS ROSADOS

Peñascal (Laguna de Duero)	10,50
Señorío de Sarría (Navarra)	13,50
Cune (Rioja)	15,00

MEDIA BODEGA

El Coto Crianza 50cl.	11,00
El Coto Crianza 37 cl.	8,50
Muga Crianza 37 cl.	17,00

VINOS BLANCOS

RÍAS BAIXAS

Martín Códax	22,00
Terras Gauda	27,00
Mar de Frades	29,00
Bouza de Carril	17,00

OTRAS DENOMINACIONES

Marqués de Vizhoja	12,00
Ruchel (Valdeorras)	19,00
Lavandeira Selección (Ribeiro)	12,00
Ramón Bilbao Verdejo (Rueda)	16,50
Talla de Diamante (Rioja)	15,00
La Descarga (Cangas del Narcea)	19,00

VINOS DE LA CASA

Castillete (de mesa)	6,00
Ribera del Duero (Roble)	15,00
Rueda (verdejo)	15,00
Rioja (Crianza)	15,00
Rías Baixas (albariño)	17,00

RIBEIRO BLANCO DE BARRIL

Jarra pequeña (37 cl.)	3,25
Jarra Mediana (70 cl.)	5,50
Jarra Grande (1,2 l.)	8,00

Pregunte por nuestros espumosos