

Bienvenue!



- Les prix sont en euro (€). Les taxes sont comprises (10%). S'il y a une différence entre un prix de la carte physique au restaurant et un prix de la carte virtuelle, celui de la carte physique est le bon.
- Modes de paiement acceptés: espèces; cartes bancaires VISA, 4B, MasterCard, Maestro (minimum 10 €).
- Politique de réservation: la réservation d'une table pourra être annulée dans le cas d'un retard supérieur à 15 minutes, si vous ne nous en avez pas informé au préalable.
- Demandes particulières: veuillez noter que toutes les demandes particulières sont soumises à disponibilité. Nous nous efforcerons pour les respecter, bien que nous ne puissions pas les garantir.
- Plats pour végétariens et végétaliens: si vous voyez le symbole ✓, il convient aux végétariens, et si c'est ✓, il convient également aux végétaliens. Il peut y avoir d'autres possibilités. Veuillez consulter notre personnel.
- **Attention:** Notre cuisine n'est pas conçue pour élaborer des aliments pour des personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Nos plats peuvent donc contenir des traces d'allergènes (Règlement (EU) n° 1169/2011). Pour d'avantage de précisions, veuillez consulter notre personnel.
- Aidez nous à nous améliorer! N'hésitez pas à faire part de vos suggestions à notre personnel ou envoyez un e-mail à contacto@acaldeira.net. Des feuilles de réclamation sont à votre disposition.

Notre devise:

"Si vous n'êtes pas satisfaits par nos services, dites-le au patron.
Si vous l'êtes, dites-le à vos amis".



www.acaldeira.net



@acaldeiragijon



ENTRÉES



PSA = PRIX SELON ARRIVAGE

À la Cuillère

SOUPE AUX FRUITS DE MER	10,50
SOUPE DE VOLAILLES	5,00
FABADA (CASSOULET ASTURIEN)	17,00

Riz

TEMPS D'ATTENTE MINIMUM: 30 MINUTES.
MINIMUM DEUX PORTIONS. PRIX PAR PORTION.

RIZ AU POULPE	26,00
RIZ À LA LOTTE ET CLOVISSES	25,00
RIZ AUX PÉTONCLES NOIRES	29,00
RIZ AUX FRUITS DE MER	29,00
RIZ AUX LÉGUMES ✓	12,50
RIZ AU HOMARD (SUR DEMANDE)	PSA

De la Mer

MOUSSE DE RASCASSE	16,50
DEMIE PORTION	12,50
GROSSES CREVETTES AU GRIL	25,00
GROSSES CREVETTES À L'AIL	25,00
PÉTONCLES NOIRES AU GRIL	25,00

De la Terre

JAMBON IBÉRIQUE	28,00
DEMIE PORTION	19,50
HORS D'ŒUVRES MAISON	15,00
HORS D'ŒUVRES CHAUDS	19,00

Avec des Légumes

SALADE ✓	5,50
SALADE COMPOSÉE	9,00
SALADE "A CALDEIRA"	15,00
POIVRONS DU "BIERZO" À L'AIL ✓	12,50
GRELOS (POUSSES DE NAVETS) ✓	15,50
CHAMPIGNONS À L'AIL ✓	12,50



POISSONS FRUITS DE MER



PSA = PRIX SELON ARRIVAGE

Nos Poissons

BAR AU GRIL	27,00
BAR SUR PEAU	27,00
BAR "A CALDEIRA" POUR 2-3 PERSONNES	68,00



BROCHETTE DE LOTTE	27,00
LOTTE AUX CLOVISSES	28,00
LOTTE À LA CRÈME D'OURSINS	39,00

TURBOT AU GRIL	35,00
TURBOT SUR PEAU	35,00

MORUE À LA RATATOUILLE	21,00
MORUE À LA BISCAÏENNE	21,00

SOLE FARCIE DE FRUITS DE MER	21,00
------------------------------	-------

Assortiments

POUR 2 OU 3 PERSONNES

GRILLADES DE POISSONS	80,00
GRILLADES DE FRUITS DE MER ET POISSONS	90,00
GRILLADES DE FRUITS DE MER	90,00



Fruits de Mer

FIN DE SEMAINE UNIQUEMENT

ÑOCLA (CRABE TOURTEAU) (SELON PRIX AU KILO)	PSA
CENTOLLO (CRABE ARAIGNÉE) (SELON PRIX AU KILO)	PSA
ANDARICA (ÉTRILLE) (PRIX PAR UNITÉ)	PSA



VIANDES

Bovin

ALOYAU DE VEAU AU GRIL	25,50
ALOYAU DE VEAU AU "CABRALES"	28,00
ALOYAU DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	30,00
ENTRECÔTE DE VEAU AU GRIL	19,00
ENTRECÔTE DE VEAU AU "CABRALES"	21,00
ENTRECÔTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	23,50
VIANDE EN MORCEAUX (SELON PRIX AU KILO. MINIMUM 500G.)	35,00
CÔTE DE VEAU (SELON PRIX AU KILO)	40,00
BIFTECK DE VEAU	14,00
ESCALOPINES (PETITES ESCALOPES) AU "CABRALES"	16,50
CACHOPO (CORDON-BLEU DE VEAU)	18,50

Porcin

SECRETO DE PORC DUROC AUX POIVRONS DE PIQUILLO	17,50
ALOYEAU DE PORC	15,50

Ovin

EPAULE D'AGNEAU DE LAIT	30,50
GIGOT D'AGNEAU DE LAIT	25,50

Assortiments

POUR 2 OU 3 PERSONNES

GRILLADES DE VIANDES CÔTTELETES DE PORC, ALOYEAU DE PORC, SECRETO, SAUCISSE CRÉOLE, POULET, VEAU EN MORCEAUX	42,00
---	-------



NOS PLATS À PARTAGER



Le Roi de la Maison

POULPE À LA GALICIENNE	25,00
POULPE À LA VINAIGRETTE RÉGIONALE	25,00
POULPE AU GRIL	27,50
RAGÔUT DE POULPE	27,50
POULPE AUX FRUITS DE MER	36,00
CROQUETTES AU POULPE	12,00

Des Plats Typiques Galiciens

LACÓN (ÉPAULE DE PORC CUITE)	18,00
LACÓN AUX GRELOS	22,50
OREILLE DE PORC	12,00
RAXO (ALOYAU DE PORC AU PAPRIKA)	15,50
POIVRONS DU "PADRÓN" ✓	8,00
CACHELOS (POMMES DE TERRE CUITES AU PAPRIKA) ✓	6,00

Des Plats Typiques Asturiens

OIGNONS FARCIS DE THON BLANC	15,00
CHORIZO AU CIDRE	6,00
HACHIS ET CACHELOS	11,50
TRIPES MAISON	13,00

De la Mer

CALMARS	13,00
CALMARS FRAIS	21,00
MOULES (MARINIÈRE, VINAIGRETTE, PIQUANTE)	14,50
BEIGNETS DE LOTTE	23,00

De la Terre

POULET À L'AIL	12,50
CROQUETTES AU JAMBON	9,50
CÔTTELETES DE PORK À L'AIL	17,50

Compléments

PAIN ✓	1,40
PAN SANS GLUTEN ✓	1,40
SAUCE ✓ (MAYONNAISE, ROSE, "CABRALES", VINAIGRETTE)	3,00

Fromages

TOUS LES FROMAGES SONT À LA CONFITURE DE COINGS

PLATEAU DE FROMAGES ASTURIENS ✓	18,00
TETILLA (FROMAGE GALICIEN) ✓	9,00
FROMAGE MANCHEGO ✓	9,00
FROMAGE "CABRALES" ✓	10,00
FROMAGE "LA PERAL" ✓	9,00



"PIJAMA"



DESSERTS

Desserts Faites-Maison

TARTE AU FROMAGE	6,00
RIZ AU LAIT	5,50
CRÈME CARAMEL	4,50
ET CRÈME FRAICHE OU GLACE	5,50
PIJAMA	9,50

Pâtisserie Artisanale

TARTE GIJONESA	5,50
TARTE CHARLOTA	5,50
TARTE CALDEIRA	5,50
TARTE SELVA NEGRA	5,50
TARTE SAN HONORÉ	5,50
TARTE DE ALMENDRA	5,50
ASSORTIMENT (5 OU 6 PERSONNES)	26,50

Glaces

SAVEURS À CONSULTER

TARTE GLACÉE	5,50
TARTE AU WHISKY	5,50
COUPE DE CRÈME GLACÉE	5,50
CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT CROQUANT	4,00
CÔNE DE CRÈME GLACÉE	4,00
MAXIBÓN	4,00
MIKOLÁPIZ	2,25
COUPE ET POUPÉE/SURPRISE	4,75

MENU DE LA MAISON

VEUILLEZ CONSULTER NOTRE PERSONNEL

- SONT INCLUS: DEUX PLATS, PAIN, DESSERT ET DE L'EAU OU VIN ROUGE DE LA MAISON.
- PRIX PAR PERSONNE.
- SERVICE: DE 13:00 A 15:00 À L'INTERIEUR DE L'ÉTABLISSEMENT.
- PAS D'EMBALLAGE POSSIBLE POUR EMPORTER CE QUE VOUS N'AVEZ PAS TERMINÉ.
- SI LE MENU DE LA MAISON ET COMBINÉ AVEC DES AUTRES PLATS, UNE PARTIE PROPORTIONNELLE DES BOISSONS SERVIES SERONT CHARGÉES AUX CONVIVES QUI NE PRENNENT PAS LE MENU.

CAVE À VINS



VINS ROUGES

RIOJA CRIANZA

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

RIOJA RESERVA

Viña Ardanza	38,00
Marqués de Riscal	26,00
Marqués de Murrieta	34,00
Ramón Bilbao	24,00
Muga	42,00

RIBERA DEL DUERO

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

DES AUTRES

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

VINS ROSÉS

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

PETITES BOUTEILLES

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

VINS BLANCS

RÍAS BAIXAS

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

DES AUTRES

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)	19,00

VINS DE LA MAISON

Castillete (vin de table)	6,00
Ribera del Duero (Roble)	15,00
Rueda - Verdejo	15,00
Rioja (Crianza)	15,00
Rías Baixas - Albariño	17,00

"RIBEIRO" BLANC EN BARRIQUE

Quart de pichet (37 cl.)	3,25
Demi pichet (70 cl.)	5,50
Pichet (1,2 l)	8,00

[Veuillez consulter nos vins pétillants](#)