



*Pa'l Caldero*

*Martes*

## *Menú Mediodía / Lunch menu*

### PRIMEROS / FIRST

Salmorejo o consomé / salmorejo or broth

Ensalada verde de temporada / seasonal green salad

Ensalada de burrata, tomate y espinacas / burrata tomato and spinach salad

Timbal de verduras asadas a la brasa / grilled vegetable timbale

Pasta con salsa pesto / pasta with pesto sauce

### SEGUNDOS / SECOND

Guarnición (puré de patata o ensalada)/(mashed potato or salad garnish)

Arroz meloso de dorada / sticky rice of the dorada

Pollo campero a la brasa / grilled free-range chicken breast

Pescado fresco del día a la brasa / grilled hake of the day

Churrasco de ternera a la brasa / grilled beef steak

### POSTRE O CAFÉ /DESSERT OR COFFE

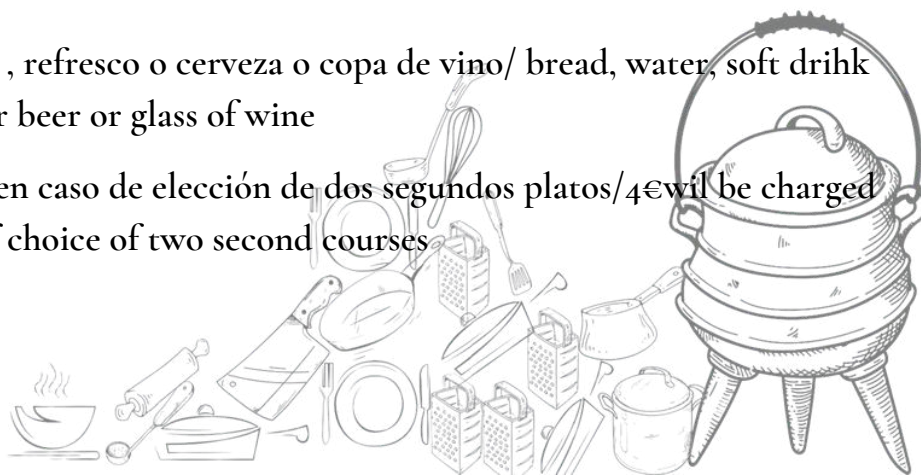
Artesanales (a consultar) / home-made (to consult)

**14.90€**

---

Incluye: Pan, agua (1 botella cada 2 pax) , refresco o cerveza o copa de vino/ bread, water, soft drihk or beer or glass of wine

Nota: Se cobrará un suplemento de 4€, en caso de elección de dos segundos platos/4€ will be charged in case of choice of two second courses





*Pa'l Caldera*  
*Miércoles*

## *Menú Mediodía / Lunch menu*

### PRIMEROS / FIRST

Salmorejo o consomé / salmorejo or broth  
Ensalada verde de temporada / seasonal green salad  
Esqueixada de bacalao / cod skewer  
Timbal de verduras asadas a la brasa / grilled vegetable timbale  
Pasta con salsa de queso / pasta with cheese sauce

### SEGUNDOS / SECOND

Guarnición (puré de patata o ensalada)/(mashed potato or salad garnish)  
Arroz meloso de verduras / sticky rice of vegetables  
Pollo campero a la brasa / grilled free-range chicken breast  
Pescado fresco del día a la brasa / grilled hake of the day  
Albóndigas de la yaya / iaia ballins

### POSTRE O CAFÉ /DESSERT OR COFFE

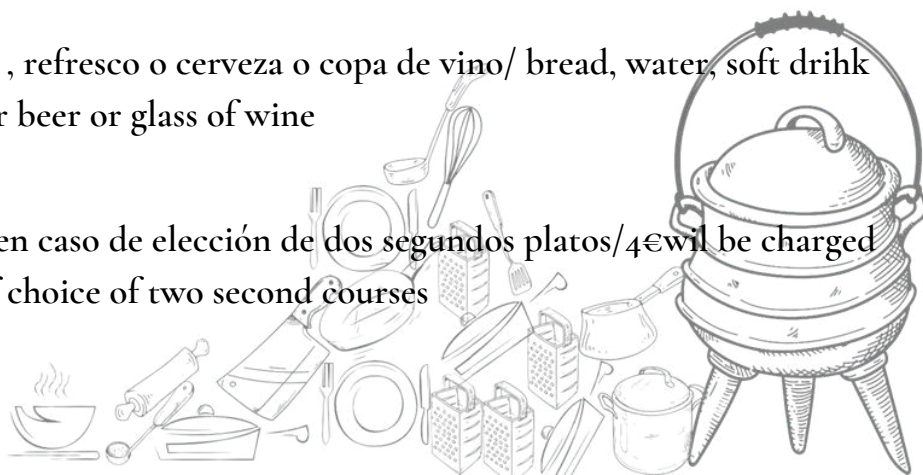
Artesanales (a consultar) / home-made (to consult)

**14.90€**

---

Incluye: Pan, agua (1 botella cada 2 pax) , refresco o cerveza o copa de vino/ bread, water, soft drihk  
or beer or glass of wine

Nota: Se cobrará un suplemento de 4€, en caso de elección de dos segundos platos/4€ will be charged  
in case of choice of two second courses





*Pa'l Caldero*

*Jueves*

## *Menú Mediodía / Lunch menu*

### PRIMEROS / FIRST

Salmorejo o consomé / salmorejo or broth

Ensalada verde de temporada / seasonal green salad

Timbal de verduras asadas a la brasa / grilled vegetable timbale

Pisto de verduras con huevo a baja temperatura / low temperature vegetable ratatouille with egg

Pasta con salsa napolitana y verduras / pasta with neapolitan sauce and vegetables

### SEGUNDOS / SECOND

Guarnición (puré de patata o ensalada)/(mashed potato or salad garnish)

Arroz meloso de papada cerdo / sticky rice of the pork jowls

Pollo campero a la brasa / chicken in grandma's sauce

Pescado fresco del día a la brasa / grilled free-range chicken breast

Costilla de cerdo a la brasa / grilled pork rib

### POSTRE O CAFÉ / DESSERT OR COFFEE

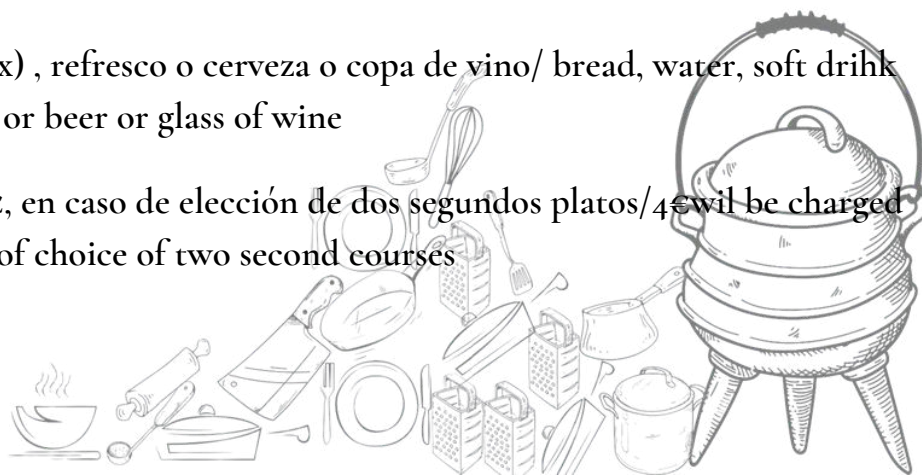
Artesanales (a consultar) / home-made (to consult)

**14.90€**

---

Incluye: Pan, agua (1 botella cada 2 pax), refresco o cerveza o copa de vino/ bread, water, soft drink or beer or glass of wine

Nota: Se cobrará un suplemento de 4€, en caso de elección de dos segundos platos/ 4€ will be charged in case of choice of two second courses





*Pa'l Caldero*

*Viernes*

## *Menú Mediodía / Lunch menu*

### PRIMEROS / FIRST

Salmorejo o consomé / salmorejo or broth  
Timbal de verduras asadas a la brasa / grilled vegetable timbale  
Quinoa real con verduras a la brasa, guacamole y huevo a baja temperatura / Royal quinoa with  
grilled vegetables, guacamole and egg at low temperature  
Pasta con salsa napolitana / pasta with neapolitan sauce

### SEGUNDOS / SECOND

Guarnición (puré de patata o ensalada)/(mashed potato or salad garnish)

Arroz meloso de pulpo/ sticky rice of the octopus  
Pollo campero a la brasa / grilled free-range chicken breast  
Pescado fresco del día a la brasa / fresch grilled fish of the day  
Hamburguesa de ternera gallega a la brasa / grilled galician beef burger

### POSTRE O CAFÉ /DESSERT OR COFFE

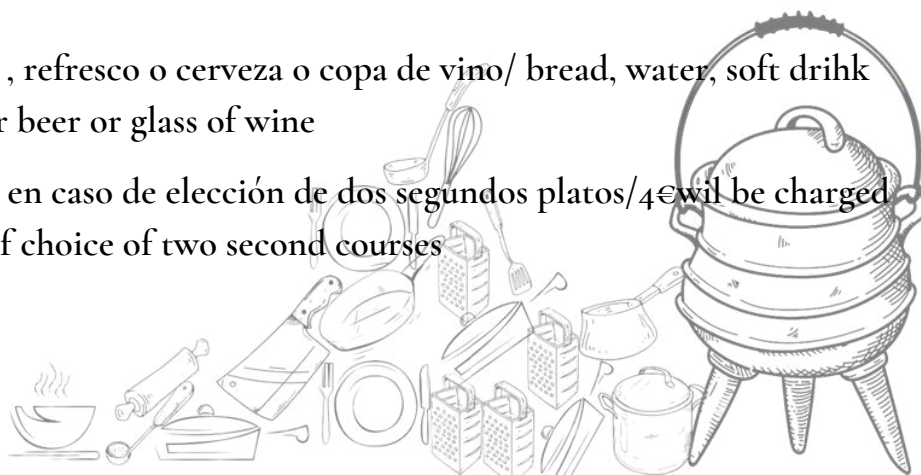
Artesanales (a consultar) / home-made (to consult)

**14.90€**

---

Incluye: Pan, agua (1 botella cada 2 pax) , refresco o cerveza o copa de vino/ bread, water, soft drihk  
or beer or glass of wine

Nota: Se cobrará un suplemento de 4€, en caso de elección de dos segundos platos/4€wil be charged  
in case of choice of two second courses





*Pa'l Caldero*

*Exclusivo para huéspedes del hotel / exclusive for hotel  
guests / exclusif pour les clients de l'hôtel*

## *Dinner Menu*

*Incluye elegir un primero, elegir un segundo, pan, postre y café/ includes choosing a  
stater, choosing a second, bread, dessert and coffee / Comprend le choix d'un premier, le  
choix d'un second, le pan, le dessert et le café*

### **PRIMEROS/ FIRST/ PREMIER**

*Salmorejo o consomé / salmorejo or broth / salmorejo ou consome*

*Ensalada de burrata, tomate y espinacas / burrata, tomato and spinach salad / salade de burrata tomates  
ets épinards*

*Ensalada de cogollos y bacalao / cod and heart salad / salade de bourgeons et de morue*

*Timbal de verduras asadas a la brasa / grilled vegetable timbale / timbale de légumes grillés*

*Pasta del día / pasta of the day / pâtes du jour*

### **SEGUNDOS/ SECOND/ DEUXIÈME**

*Guarnición puré de patata o ensalada/ mashed potato or salad garnish/ garnir de purée de pommes de terre ou de  
salade*

*Arroz meloso del día / sticky rice of the day / riz du jour*

*Pescado Fresco / fresh fish / poisson frais*

*Hamburguesa de ternera a la brasa / grilled beef burger / burger de boeuf grillé*

*Pollo a la brasa / grilled chicken / poulet grillé*

*Parrillada de carne (chorizo, morcilla de arroz y pollo campero / barbecue meat (chorizo, rice sausage and chicken  
campero) / parrillada de viande (chorizo, saucisse de riz et campero de poulet)*

### **POSTRE Y CAFÉ/ DESSERT Y COFFEE / DESSERT ET CAFE**

*Artesanales (a consultar) / home-made (to consult) / artisanal (sur demande)*

**19.90€**

