

## Tapas

### Chapatas

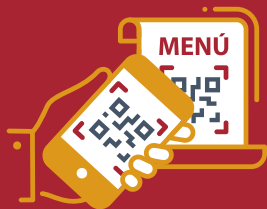
- Hamburguesa de Kebab
- Hamburguesa Calero con salsa Gaucha
- Hamburguesa
- Serranito
- Lomo de Orza con Salmorejo
- Lomo Gaucha
- Provenzal (magrata al ajillo, tomate y provolone)
- Pechuga con Mostaza de Miel y Lechuga
- Beicon con Queso Roquefort
- Tortilla de Beicon con Ali-oli
- Jamón Ibérico con Queso Roquefort o Salmorejo
- Lomo con Salsa Tártara
- Lomo con Salsa Barbacoa

### Tostas

- Gratinada con Atún, Mozzarella y Orégano
- Gratinada de York con Mozzarella y Orégano
- Gratinada Boloñesa con Mozzarella y Orégano
- Tosta Calero con Magreta, Jamón Huevo y Pimiento Caballa
- Hortalana con verdura, Jamón y Provolone
- Cuatro Quesos con Pechuga y Miel
- Salmón con Naranja y Queso Philadelphia
- Salmón con Manzana Caramelizada
- Chef con Lomo, Beicon, Lechuga, tomate y Salsa Rosa
- Paté de Perdiz y Cebolla frita
- Lomo con huevo de Codorniz

*copa cerveza  
+tapa 3,00 €*

*vargas o máximo tres  
refresco tapas variadas*



# Tapas

## Varios

Fajita de Kebab

Brocheta de Pollo y Verdura

Brocheta de Sepia y Langostinos

Bomba

Cazuela Calero con Patatas Carne Picada y Salsa

Cazuela Cheddar con Patatas, Beicon y Cheddar

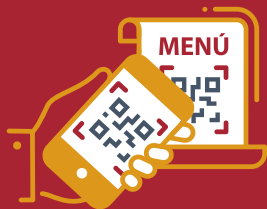
Tartar de Salmón

*copa cerveza*  
*+tapa 3,00 €*

*vargas o* máximo tres  
*refresco* tapas variadas



CALERO



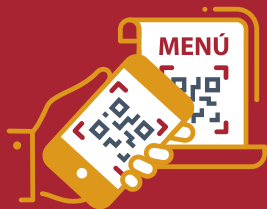
## Entrantes

	Ración
● Berenjenas con Miel	10,00
● Berenjenas con Salmorejo	10,00
Jamón Ibérico (Tartesos)	22,00
Bravas con Jamón Ibérico	10,00
● Queso Añejo HM	15,00
● Tartar de Salmón	10,00
● Tartar de Atún	15,00
● Alcachofas naturales con Gulas e Ibérico	13,00
● Alcachofas naturales con Crema de Queso y reducción de Modena	13,00

## Ensaladas

● Ensalada Mixta	8,00
● Ensalada de la Casa	10,00
● Cogollos con Anchoa y Salmón	11,00
● Ensalada de Aguacate y Langostino	12,00

*"Tomates y orégano la hace italiana; vino y estragón la hace francesa. Crema ácida la hace rusa; limón y canela la hace griega. Salsa de soja la hace china; el ajo la hace buena."*

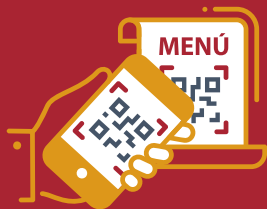


## Revueltos

	Ración
<input type="radio"/> Revuelto de Setas	9,00
<input type="radio"/> Revuelto de Espárragos con Jamón	9,00
<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Revuelto de la Casa	10,00
Habas de Mata Ibérico	12,00
<input type="radio"/> Revuelto de Habas	12,00
<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Revuelto de Bacalao	11,00
Parrillada de Verdura	11,00

## Carnes

	Ración
<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Solomillo al Roquefort	11,00
<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Solomillo a la Pimienta	11,00
<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Solomillo con Piñones	11,00
<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Chuletas de Choto empanadas	14,00
<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Mollejás	14,00
<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Carrillada de Cerdo ibérico con salsa de Almendras	12,00
<input type="radio"/> Rabo de toro	15,00
Manitas de Cerdo	12,00
<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Flamenquín casero	10,00
Carne de monte	12,00
<input type="radio"/> Pierna/Paletilla de Cordero Segoviano al horno	22,00
<input type="radio"/> Costillar de Cochinillo Segoviano al horno	20,00
<input type="radio"/> Codillo al Horno	15,00
<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Milhoja de Rabo de Toro	12,00
Cochinillo Ibérico Frito	13,00
Escalopines de Gamo	14,00

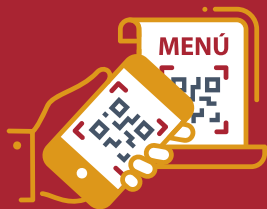


## Brasa

	Ración
Chuletas de Choto	14,00
Pluma Ibérica con Ibérico	13,00
Secreto Ibérico a las Finas Hierbas con Ibérico	13,00
Entrecot de Vaca Rubia Gallega	47,00 E/kg
Vaca Gallega Rubia a la piedra	47,00 E/kg
Solomillo de Vaca Rubia Gallega	22,00
Pulpo a la Brasa	17,00
Solomillo Ibérico	14,00

## Marisco fresco

	Ración
🌀 Gambas Garrucha	s/p
🌀 Gambas Blanca a la Plancha	s/p
🌀 Hortigas de Mar	14,00
🌀 Navajas Gallegas	14,00
🌀 Pulpo a la Gallega	17,00
🌀 Ostra Gallega	3,00 E/und.
🌀 Atún Rojo	S/p
🌀 Ventresca	S/p
🌀 Coquinas	16,00

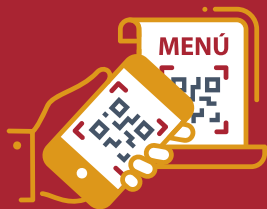


## Pescados

	Ración
● ● ● ● Bacalao frito o rebozado	11,00
● ● ● ● Bacalao Rebozado	11,00
● ● ● ● Bacalao a la andujareña	13,00
● ● ● ● Bacalao Gratinado con Ali-oli de Manzana	15,00
● ● ● ● Almejas	12,00
● ● ● ● Almejas de Carril, a la marinera o al ajillo	14,00
● ● ● ● Sepia a la plancha	13,00
● ● ● ● Calamares fritos	10,00
● ● ● ● Calamaritos a la plancha	13,00
● ● ● ● Flamenquín de pez espada con gambas	12,00
● ● ● ● Rejos	10,00
● ● ● ● Chopitos Nacional	12,00
● ● ● ● Lomo de Dorada con crema Marinera	15,00
● ● ● ● Boquerones al Limón	10,00

iva incluido

*"La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura."*



## Bodega

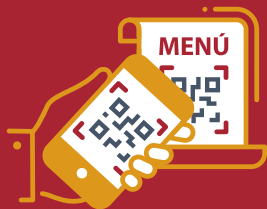
Riojas	Botella
☉ Ramón Bilbao	16,00
☉ Azpilicueta	16,00
☉ Muga	22,00
☉ Viña Ardanza	30,00
☉ Lan	15,00
☉ Rioja de la Casa	10,00
☉	

## Riberas del Duero

☉ Protos (Joven)	17,00
☉ Federico	16,00
☉ Nexus	16,00
☉ Finca Resalso	16,00
☉ Carmelo Rodeo	29,00
☉ Arzuaga	29,00
☉ Pesquera	25,00
☉ Emilio Moro	29,00
☉ Malleolus	42,00
☉ Pago Capellanes	30,00
☉ Cepa 21	24,00
☉ Vega Sicilia 5 años	125,00

## Blancos

☉ Rueda (Canta ranas)	15,00
☉ Rueda (Prado Rey)	15,00
☉ Rueda (Javier Saez)	20,00
☉ María Bellido (Semi dulce)	14,00
☉ Tierra Blanca (Cadíz)	15,00
☉ Frisante Bornos	14,00
☉ Albariño (Paco & Lola)	18,00
☉ Albariño (Mello Mizhoja)	15,00
☉ Rosado (Prado Rey)	14,00



## Copa de Vino

### Riojas

	copa
☉ Ramón Bilbao	3,00
☉ Azpilicueta	3,00
☉ Lan	2,75
☉ Rioja de la Casa	3,00
	2,00

### Riberas del Duero

☉ Ribera de la Casa	2,50
☉ Protos (Joven)	3,00
☉ Federico	3,00
☉ Nexus	3,00
☉ Finca Resalso	3,00

### Blancos

Rueda	2,50
Maria Bellido	2,50
Tierra Blanca	2,50
Frisante	2,50

### Cavas

	Botella
Moët & Chandon	45,00
Juve Camp	25,00
Freixenet	15,00
Sidra	7,00

*Años, amores y copas de vino,  
no se deben contar nunca*