








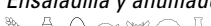
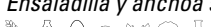
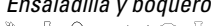







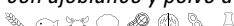



## APERITIVOS



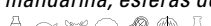



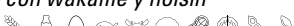








	1/2 ración	ración
PAN		1
 SURTIDO DE QUESOS DEL MUNDO*		9 15
 QUESO MANCHEGO*		7 12
CECINA DE LEÓN*		8 11
ANCHOA DEL CANTÁBRICO <i>sobre fondo de tomate</i>		10
LOMO DE LOS PEDROCHES* <i>100% bellota</i>		5,5 9,6
MATRIMONIO <i>Ensaladilla con boquerón y anchoa sobre colín redondo</i>		3,5
AHUMADA <i>Ensaladilla y ahumados sobre colín redondo</i>		3
MARINERA <i>Ensaladilla y anchoa sobre colín redondo</i>		2,5
MARINERO <i>Ensaladilla y boquerón sobre colín redondo</i>		2,5
BICICLETA <i>Ensaladilla sobre colín redondo</i>		1,5

\* Estos platos van acompañados de frutos secos cuyos alérgenos son:     





## ENTRANTES

ORTIGUILLAS DE MAR (100 G) <i>con mahonesa de plancton</i>		14,5
TATAKI DE ATÚN <i>con ajoblanco y polvo de aceituna negra</i>		13,9
EMPANADILLAS DE RABO DE TORO <i>con salsa de queso Idiazábal</i>		11 /4 uds

FERREROS DE FOIE Y PERA *con pipa garrapiñada*









 CANELÓN DE PATO CONFITADO CON MANZANA		9,8
CEVICHE DE LUBINA <i>con yuzu, lima, mandarina, esferas de mango y puré de plátano</i>		9,5
CANELÓN DE CARRILLADA Y BOLETUS		8,2
ENSALADILLA CON AHUMADOS Y TORTA REGAÑA <i>(opción celíacos)</i>		8,5
 GYOZAS DE CERDO Y VERDURAS <i>con wakame y hoisin</i>		7,5 /5 uds
MOJETE DE BACALAO <i>con vestresca de atún</i>		7,5
CREPE DE CORDERO <i>con miel de caña, pasas, piñones y cacahuete</i>		6,5
 PASTEL DE VERDURAS <i>con salsa de piquillo y crema de queso Idiazábal</i>		6
 SAQUITO DE POLLO <i>con nata fresca, mozzarella y salsa de tomatillo verde y jalapeño</i>		6
TWISTER DE LANGOSTINO <i>con salsa Tadori</i>		6 /4 uds
CROQUETA CASERA DE JAMÓN IBERICO		1,8 /ud

## ENSALADAS




 ENSALADA DE QUINOA Y BACALAO AHUMADO <i>con pimiento de piquillo, aceituna verde y vinagreta de mostaza antigua</i>		10
 ENSALADA DE ALGAS <i>con sésamo, pepino y vinagreta de soja</i>		9,5


 ENSALADA DE HELADO DE ROQUEFORT <i>con nueces y miel de caña</i>		9,5
ENSALADA DE POLLO CAJÚN <i>con cherry, aguacate, mozzarella, picatostes y vinagreta de mango</i>		9,5
ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO <i>con cherry, queso feta, pepino, anacardos y salsa de yogur</i>		9,5
TOMATE <i>con ventresca y cebolleta tierna</i>		9


## CARNES


PLUMA DE CERDO IBÉRICO <i>con salsa de ostras y setas shiitake</i>		18,5
COSTILLAR DE CERDO AL HORNO <i>con barbacoa de naranja y miel de romero</i>		16,5
CODILLO AL HORNO <i>sobre lecho de puré a la mostaza y confitura de pimienta rojo asado</i>		16
 PIERNA DE CORDERO AL RAS-AL-HANOUT		16
CARRILLADA DE CERDO AL VINO TINTO <i>con parmentier de patata y brotes de alfalfa</i>		13,5
 POLLO GARAM MASSALA		13,5

## PESCADOS

PULPO BRASEADO SOBRE HUMMUS <i>acompañado de aceite de salmorreta y ali-oli de pimentón</i>		19,5
 GALLOPEDRO <i>con salsa de mejillón</i>		16,5

COCOTXAS AL PIL PIL *sobre trigo tierno* 16  



BACALAO AL HORNO 15,5  
*con pisto manchego y salsa pil pil*  



CREPE DE MERLUZA Y BERENJENA 9,5  
*con salsa de piquillo*  


## POSTRES


LECHE FRITA *con helado de turrón* 6,5  


TEXTURAS DE QUESO 6  


TORRIJA CARAMELIZADA 6  


BROWNIE *(opción celiacos)* 5,9  


BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO 5,9  


TATÍN DE MANZANA 5,5  
*con crema inglesa y helado de vainilla*  


TORRES DE CUAJADA 5  
*con praliné de nueces y miel de romero*  


## BEBIDAS

AGUA PEQUEÑA 1,5

AGUA GRANDE 2

COCA COLA 2

FANTA 2

CERVEZA MAHOU CLÁSICA 2,2

## VINOS TINTOS

¡EA! 13,9

LAYA 13,9

PASO A PASO 12,5

RAMÓN BILBAO 16,2

TRASLASCUESTAS 16,2

## VINOS BLANCOS

BLANCO NIEVA 14,9

MARAVIDES 13

PASO A PASO 11

## CAVA

EDONÉ 15,4

Consulte las trazas de alérgenos de cada plato con el establecimiento.

					
Recomendado	Vegetariano	Picante			
					
Gluten	Lácteos	Huevo	Pescado	Crustáceos	
					
Moluscos	Apio	Altramuces	Frutos secos	F. cáscara	
					
Soja	Sésamo	Sulfitos	Mostaza	Frutos rojos	

No se servirá nada fuera de carta.  
 Disculpen las molestias.

Todos los precios expresados en euros. IVA 10% incluido.

PARA MEJOR SERVICIO, TEMPORALMENTE Y HASTA OPTIMIZAR NUESTRO SISTEMA DE REPARTO A DOMICILIO, SÓLO REALIZAREMOS EL MISMO EN LAS ZONAS CON LOS SIGUIENTES CÓDIGOS POSTALES:

**02001, 02002, 02003 y 02004**

Puede hacer su pedido a través de nuestra página web **catacaldos.es** o en el teléfono **967 609512**.

Si lo desea puede recoger usted mismo el pedido en nuestro establecimiento indicándolo cuando haga su encargo.



# CATACALDOS

· CARTA A DOMICILIO ·  
 PEDIDO MÍNIMO 20€

C/ PADRE PASCUAL SUÁREZ, 2  
 ALBACETE 967609512 CATALCALDOS.ES

Horario de cocina para reparto:  
 13:30h / 16:00h 20:30h / 23:00h