

José Soler "El Calero" siempre ofreció una cocina muy personal, tradicional, con productos de mercado y de primera calidad. Sin estridencias. A su lado, siempre, en la sala, Amparo con su sonrisa, hospitalidad y buen hacer.

Y nosotros hoy continuamos con su legado. Su cocina está hoy más presente que nunca de la mano de Jairo Jacome, que estuvo entre fogones junto a su maestro Pepe El Calero durante 14 años.

Al frente de El Calero, su hija Esther Soler, trasladando su pasión por la sala y los vinos para que el cliente se sienta "como en casa".

Él siempre decía "-La Cocina Bien Hecha."
Y eso esperamos que encuentre usted hoy aquí.

Esther Soler

APERITIVOS Y ENTRANTES

* Jamón Ibérico Castro González y Queso curado de oveja	21 €	 
* Jamón Ibérico Castro González	17 €	
* Lomito ibérico de bellota	15 €	
* Jamón de bellota 100% ibérico "5 JOTAS" y queso curado de oveja	39 €	 
* Ensaladilla. La clásica de El Calero.	12 €	  
* Foie Mi Cuit con coulis de frutos rojos y sal en escamas	23 €	
* Boquerones de las Rías de Vigo en vinagre con caviar de salmón "spherika" y AOVE	15 €	
* Navajas al natural "en conserva"	3 €/u	
* Salazones: Anchoas del cantábrico, mojama de almadraba y bonito.	2,40 €/u	
* Salazones: Hueva de atún extra. Peso de la porción: 0,900gr.	7,5 €/u	
* Montadito de anchoa del cantábrico con tomate natural y queso tierno	4,5 €	  
* Montadito de Espencat	4,5 €	 
* Montadito de crema de aguacate, anchoa y sucedáneo de caviar	4,5 €	  
* Montadito de mojama de Almadraba y Pimiento del Piquillo	4,5 €	 
* Minibrioche con mantequilla, anchoa del cantábrico y caviar Naccarii Essence de Riofrío	8 €	  
* Pan de masa madre del Forn de Pablo servido con aceite de oliva virgen extra orgánico "La Escalera". Elegido mejor aceite 2024 de la C,Valenciana	1,5 € /per	



*Pregunte por nuestros entrantes del día fuera de carta.

*Algunos precios pueden variar debido al precio de mercado.

* Precios con IVA incluido

APERITIVOS Y ENTRANTES

* Croquetas de Bacalao "Exquisitas"	2,40 €/u	 
* Croquetas de jamón ibérico de bechamel	2,40 €/u	  
* Fritura de pescado fresco variado	18 €	  
* Lomo de sepia plancha. El precio puede variar según el tamaño,	17 / 19 €	
* Sepia tierna a la andaluza con pimientos del padrón	14 €	  
* Bolets de chopo. Cocinados con virutas de jamón y ajos secos.	15 €	
* Calamar especial a la andaluza con pimientos del padrón.	17 €	  
Pulpo a la llama sobre base patatas y pimientos del padrón El precio puede variar según el tamaño,	19 / 22 €	
* Cola de gamba blanca "al ajillo"	16 €	
* Bonito en escabeche acompañado de puerro, zanahoria, cebolla y alcachofa.	18 €	
* Cigalita fresca salteada con cebolla y tomate	24 €	

ENSALADAS

* Especial de la casa: cogollo de lechuga, tomate, cebolla, espárrago, aguacate, huevo, ventresca de bonito.	13 €	  
* De Espencat: pimientos y berenjena asada con virutas de bacalao y mojama	13 €	 
* De tomate con mojama de almadraba, aguacate, queso blanco, pimiento del piquillo, ventresca de bonito y piparras.	22 €	 
* Yemas de espárrago extra Adolfo Sábada, corazones de alcachofa, bonito, pimientos del piquillo, tomates secos y pepinillo dulce.	24 €	 
* Ensalada de perdiz: tomate valenciano, cogollo y perdiz deshuesada Adolfo Sábada. Un manjar.	19 €	
* Valenciana: cogollo, tomate, cebolla, pimiento rojo.	7 €	



*Algunos precios pueden variar debido al precio de mercado

* Precios con IVA incluido.

ARROCES

DE CARNE

* Mínimo para 2 personas // * Precios por ración

* Paella Valenciana

Ingredientes: conejo, judía plana, garrafón, tomate troceado, arroz, azafrán, pimentón dulce de la Vera, aceite oliva virgen (AOVE), sal.

15 €



* Paella de Habas y Alcachofas

Ingredientes: conejo, habas, alcachofas, tomate troceado, arroz, azafrán, pimentón dulce de la Vera, AOVE, sal.

18 €



* Arroz Jugoso “amb Fesòls i naps”

Ingredientes: conejo, judía plana, fesols, nabo, pimiento rojo, azafrán, pimentón dulce de la Vera, AOVE, sal.

16 €



* POR ENCARGO * Y mínimo para 4 personas

* Puchero tradicional

Ingredientes: garreta de ternera, gallina, huesos de ternera, tocino, pelotas de magro, zanahoria, patatas, chirivía, nabos, pencas o cardos, garbanzos.

16 €



PUEDE ELEGIR EL PUCHERO CON FIDEOS O ARROZ

6 € / 9€

* Arroz al horno

Ingredientes: garreta de ternera, costilla de cerdo, manitas de cerdo, nabos, ajos secos, morcillas, arroz, tomate, azafrán, pimentón dulce, AOVE, sal.

15 €



También con carne...

* Gazpacho manchego

Ingredientes: conejo, cebolla, ajo, tomate, pimentón dulce de la Vera, tortas cenceñas, pebrella, AOVE, sal.

14 €



** En la paella valenciana, paella de habas y arroz caldoso podemos AÑADIR POLLO si usted lo desea. Sólo tiene que decírnoslo.

** En la paella valenciana, paella de habas y arroz caldoso podemos añadir PELOTITAS si usted lo desea (incremento de 1,5 € por ración). Sólo tiene que decírnoslo.

** Todos nuestros arroces están elaborados con ARROZ BOMBA.

ARROCES

DE PESCADO

* Mínimo para 2 personas // * Precios por ración

* Arroz Negro

Ingredientes: sepia troceada, gamba pelada, tomate triturado, tinta de sepia, ajos secos, arroz, azafrán, pimentón dulce, AOVE, sal.

18 €



* Arroz del señoret

Ingredientes: sepia troceada, gamba pelada, tomate triturado, ajos secos, arroz, azafrán, pimentón dulce, AOVE, sal.

18 €



* Arroz meloso de pescado

Ingredientes: gamba pelada, tomate triturado, ajos secos, arroz, azafrán, pimentón dulce, AOVE, sal.

18 €



* Fideuá

Ingredientes: sepia troceada, tomate, cebolla, ajos secos, mejillones, anillas de calamar, gamba pelada, fideos, azafrán, pimentón dulce, AOVE, sal.

15 €



* Arroz de coliflor y bacalao

Ingredientes: tomate troceado, ajos tiernos, coliflor, bacalao desalado, alcachofas (en temporada), pimentón dulce de la Vera, , arroz, AOVE, sal.

15 €



* Arroz con langosta o bogavante

Ingredientes: sepia troceada, gamba pelada, tomate, cebolla, azafrán , pimentón dulce, langosta o bogavante, arroz, AOVE, sal.

26 €



** Todos nuestros arroces están elaborados con ARROZ BOMBA

* Precios con IVA incluido

CARNES

* Solomillo de Ternera	24 €
* Entrecot de ternera Gallega	18 €
* Filete de Cadera Gallega	13 €
* Chuletas de cordero lechal.	16 €
* Entrecot de ternera Gallega. PARA COMPARTIR Servido en plato Le Creuset de hierro fundido.	26 €

PESCADOS

* Bacalao desalado especial de la casa, encebollado sobre base de patatas a lo pobre	18 €	
* Rape fresco a la plancha	22 €	
* Emperador a la plancha	14 €	
* Bonito en escabeche acompañado de puerro, zanahoria, cebolla y alcachofa.	18 €	



*Todos los platos van acompañados con guarnición de verduras y patatas

*Algunos precios pueden variar debido al precio de mercado

* Precios con IVA incluido.

POSTRES

* Superflan de huevo. Único e inconfundible	7 €	
* Tiramisú. Cubierto con cacao y pistachos	6 €	
* Tarta de Queso al horno. Esponjosa y cremosa.	6 €	
* Carrot Cake (tarta de zanahoria) con helado de leche merengada.	8 €	
* Natillas. Sí, llevan la galleta María	5 €	
* Manzana asada al horno. Como antaño.	5 €	
* Tarta de moka. Los clásicos siempre vuelven...	5 €	
* Brownie. Acompañado con helado de vainilla.	7,5 €	
* Torrija "de Reyes" de pan de brioche con helado de vainilla.	8,5 €	
* Piña natural	5,5 €	

HELADOS ARTESANOS

* Helado de turrón suprema	5,5 €	
* Helado de turrón suprema "preparado" (Nesscafé espolvoreado bañado con whisky)	7 €	
* Helado de Chocolate Puro... te sorprenderá. Sugerencia: añádele unas escamas de sal.	5,5 €	
* Helado de vainilla bourbon con canela y caramelo	5 €	
* Helado de avellana con chocolate.	5,5 €	
* Helado de pistacho	5,5 €	

Este establecimiento tiene adaptada la carta con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias conforme el reglamento (EU) RD: 126/2015.

Si además de la información que se detalla tienen alguna consulta no duden en solicitarla.

Distintivos que encontrará en la carta:

