



PINTXOS

Fríos

Gilda	4
Rollito de salmón ahumado	6
Sobrasada	5
Matrimonio	5
Arenque	6

Calientes

Brocheta de gambón	6
Chistorra (1 ud.)	6
Pintxo de tortilla	7
Champiñon ibérico	6

APERTURAS

Ensaladilla rusa Kaldea	14
Bonito del norte, huevo avileño rallado y regañás	
Jamón ibérico Montellano, “El Elegido”, 100 gr	33
Animales de bellota al 75 %	
Mollejas de cordero lechal	24
Glaseado de ajo, kimchi, agua de Madrid	
Croquetas de jamón ibérico cremosas (6 uds.)	15
Salsa de amontillado y coppa ibérica	
Torreznos	12
Vinagreta chiclanera	
Tortilla de patata envuelta v2.0	16
Patata ecológica, cebolla roja y huevo ecológico ovulense	
Chuletitas de conejo fritas	25
Al ajo cabañil, con papas aliñás	

PRINCIPALES

Verduras de temporada

Puerro braseado	15
Emulsión de mostaza antigua, berenjena en escabeche y anchoas	
Alcachofas	14
Confitadas, con salsa de amontillado e ibérico	
Tomate ecológico de huerta	10
Emulsionado al momento, aceite virgen extra	
Pimientos rojos intensos	16
Asados, emulsionados y muy concentrados	
Espárragos blancos	15
escaldados, con salsa de foie de oca al oloroso	



Guisos y cazuelas

Arroz Kaldea	24
Con ingredientes de temporada	
Bacalao al ajoarriero	26
Lascas de lomo alto de bacalao asado al horno e hígado de bacalao	

Pescados y mariscos

Carpaccio	22
Rape de tripa negra, centollo y erizo de mar	
Chipirones	22
Crema de ajo asado, salsa de cebolla y algas	
Txangurro	35
Carne de centollo gratinado en su caparazón	
Salpicón de pulpo à feira	20
Con su jugo emulsionado al momento	
Rape de tripa negra	35/60
Asado y con sofrito de ajo, (medio o entero)	
Rodaballo salvaje de 1,2kg (máximo 3 personas)	100
Asado y con jugo emulsionado de su propio colágeno	

Carnes

Tartar de solomillo de ciervo	26
Cortado al momento, con huevas de trucha y pan de brioche	
Lomo de ciervo de rececho	25
Salsa de sus huesos concentrada y chutney de mango	
Presa de animales Ibéricos, de la familia Montellano	27
Majado de hierbas de campo, papas arrugás, cebolleta glaseada	
Chuleta de vaca vieja	76/kg.
50 días de maduración, servida con patatas fritas caseras	

EPÍLOGOS

Tarta de queso Kaldea con helado artesano	10
Tarta de chocolate belga, Valrhona, con helado artesano	10
Torrija de brioche a la sartén con vainilla de Madagascar	9
Helado artesano	9

Servicio de pan -1,50€ por persona. Todos nuestros precios tienen el IVA incluido.

En Kaldea defendemos el producto ecológico, de temporada y de cercanía