La Cayetana

RESTAURANTE ANDALUZ

Carta de platos

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

PARA COMENZAR /STARTERS

Jamón ibérico cebo de campo (80g) 18,80
HAND CUT IBERIAN HAM

Mis bravas y olé 13,60
FRIES WITH SLIGHTLY SPICY SAUCE

Porra antequerana 13,90
TYPICAL ANTEQUERA DISH: IT IS A COLD CREAM OF TOMATO, BREAD AND OLIVE OIL

Ensaladilla Triana con salmón ahumado 14,80
RUSSIAN SALAD WITH SMOKED SALMON

Berenjenas fritas con miel 13,50
FRIED AUBERGINES SERVED WITH CANE HONEY

Tabla para dipear 19,90
Nuggets, finger de ternera y croquetas de ibérico
TABLE TO SHARE WITH BEEF NUGGETS AND FINGER, IBERIAN CROQUETTES WITH 2 SAUCES

Tataki de ternera y praliné de pistacho 18,70
BEEF TATAKI WITH CRUNCHY PISTACHIO

Cazuela de langostinos al pil pil 15,60
CASSEROLE OF PRAWNS IN PILPIL SAUCE

Finger de ternera con patatas fritas 11,00
BEEF FINGER WITH FRENCH FRIES

Nuggets de ternera con patatas 11,00
BEEF NUGGETS WITH FRENCH FRIES

Jamón ibérico cebo de campo



Porra antequerana



Berenjenas fritas con miel



Tataki de ternera



ENSALADAS /SALAD

Ensalada Curro Romero 15
Mezclum, aguacate, tomate, gambas y salsa rosa
MIXED LETTUCE, AVOCADO, TOMATO, PRAWNS AND PINK SAUCE

Ensalada césar con ternera crujiente 15
queso, croutons y salsa césar
CAESAR SALAD WITH CRUNCHY BEEF, CHEESE, CRUSTY BREAD AND CAESAR SAUCE

Ensalada Cayetana 15
Mezclum, atún, huevo duro, zanahoria, cebolla morada, tomate cherry, cebolla crocante y miel y mostaza
MIXED GREENS, TUNA, HARD-BOILED EGG, CARROT, RED ONION, CHERRY TOMATOES, CRISPY ONION, AND HONEY MUSTARD DRESSING.

Ensalada César



Huevos rotos con jamón y foie



REVUELTOS /SCRAMBLED EGGS

Revuelto de bacalao y patata paja 13,80
COD SCRAMBLED EGGS AND THIN CRISPY FRIES

Huevos rotos, jamón y virutas de foie 14,80
SCRAMBLED EGGS WITH IBERIAN HAM AND FOIE

Revuelto de bacalao y patata paja



Servicio de pan y picos 1€ por persona

SELECCIÓN DE CROQUETAS

Todas caseras y deliciosas, elaboradas con cariño en nuestros fogones

/HOMEMADE CROQUETTES

Croquetas del puchero (6 uds) — **12,60**
GRANDMA'S CROQUETTES (6 UNITS)

Croquetas de gambas al pilpil (6 uds) — **13,20**
GARLIC PRAWN CROQUETTES (6 UNITS)

Croquetas de jamón ibérico (6 uds) — **13,80**
*CROQUETTES OF IBERIAN HAM (6 UNITS) | *THE BEST*

Surtido de croquetas (8 uds) — **13,80**
ASSORTMENT OF CROQUETTES (ONE OF EACH)

PESCAÍTO FRITO

/FRIED FISH

Boquerones vitorianos



Boquerones vitorianos — **13,70**
FRIED ANCHOVIES FROM MÁLAGA

Calamares fritos — **15,80**
FRIED SQUID

Lomitos de bacalao con salsa agridulce



Lomitos de bacalao con salsa agridulce — **14,90**
y emulsión de limón
COD FILLETS WITH SWEET AND SOUR SAUCE AND LEMON EMULSION

PESCADOS

/FISH

Bacalao gratinado al ajo



Bacalao al ajo — **20,50**
gratinado con patatas y mojo verde
CWITH GOD ARLIC AU GRATIN WITH POTATOES AND GREEN OIL

Pez espada a la brasa



Pez espada a la brasa con ajiverde — **19,90**
GRILLED SWORDFISH WITH OIL, GARLIC AND PARSLEY

TERNERA AÑOJA /BEEF

Solomillo de añoja con foie



Presa de añoja de ternera (200g) 17,80
BEEF LOIN (200 G)

Solomillo de ternera con foie (250g) 28,50
SIRLOIN STEAK WITH FOIE (250G)

Cachopo de ternera 22,80
con bacon, queso y membrillo
BEEF "CACHOPO" IS FRIED BEEF FILLET STUFFED WITH CHEESE, BACON AND QUINCE

Lagarto a la brasa



Entrecot de ternera a la brasa (300g) 23,80
BEEF ENTRECOTE

CERDO /IBERIAN

Costillar BBQ



Lagarto a la brasa (250g) 17,80
THESE ARE THIN STRIPS OF PORK MEAT BETWEEN THE RIBS. IT IS A VERY JUICY PIECE

Abanico a la brasa (250g) 18,50
IBERIAN "ABANICO" PORK LOIN

Solomillo a la brasa (350g) 19,90
PORK SIRLOIN (350G)

Costillar de cerdo asado a fuego lento 26,00
y lacado con salsa BBQ
PORK RIBS SLOW ROASTED AND LACQUERED WITH BBQ



GUARNICIÓN:
GARNISH:
Todos nuestros platos van acompañados de patatas fritas o patata asada con alioli suave
All our dishes are accompanied by French fries or jacket potato with garlic

OTRAS CARNES /OTHER MEATS

Carrillada al vino de Málaga 18,80
PORK CHEEKS WITH MALAGA WINE

Churrasco de pollo a la brasa 16,00
GRILLED CHICKEN STEAK

Codillo de cerdo asado con su jugo 20,00
y ahumado al romero
ROASTED PORK KNUCKLE WITH ITS JUICE AND ROSEMARY SMOKED

Solomillo a la pimienta estilo Café de Paris 15,00
PEPPER FILLET CAFÉ DE PARIS STYLE

Solomillo en salsa de queso del Torcal 15,00
FILLET STEAK WITH TORCAL CHEESE SAUCE

Plato de montaña: 15,00
Pelona de lomo, huevo, frito, pimientos y patatas
MOUNTAIN PLATTER: PELONA BREAD WITH PORK LOIN, FRIED EGG, PEPPERS AND POTATOES

EXTRAS
EXTRAS:
Patatas fritas caseras +4,50€
Home fries
Extra de verduras +4,50€
Extra vegetables

SALSAS (+1,50€):
SAUCES:
Pimienta, Roquefort o Pedro Ximénez
Pepper, Roquefort or sweet wine



PARA LOS MÁS PEQUES
/FOR THE KIDS

Croquetas puchero y patatas *TRADITIONAL STEW CROQUETTES WITH POTATOES*	10,00
Lagrimitas pollo y patatas *CHICKEN BITES WITH POTATOES*	10,00
Macarrones napolitana *MACARONI WITH TOMATO SAUCE*	10,00

La Cayetana
Restaurante andaluz

La Cayetana restaurante andaluz es un espacio con personalidad andaluza donde defendemos las recetas clásicas de toda la vida en un ambiente acogedor, amplio y puro. En La Cayetana el punto de partida serán los platos del recetario tradicional andaluz.

La Cayetana Andalusian restaurant is a place with Andalusian personality where we defend the classic recipes of a lifetime in a cozy, spacious and pure. In La Cayetana the starting point will be the dishes of traditional Andalusian recipes.



HAMBURGUESAS

Carne 100% al natural

TERNERA — 15,50
Carne de ternera, cheddar, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y salsa de la casa.

IBÉRICA — 15,50
Carne de ternera, jamón ibérico, queso manchego, rúcula, mayonesa trufada y cebolla crispy.

PULLED PORK — 15,50
Pulled pork desmenuzado, coleslaw, cebolla crunchy y salsa barbacoa ahumada.

CHURRASCO DE POLLO — 15,50
Pechuga de pollo a la parrilla, queso fundido, lechuga, tomate, bacon, salsa chimichurri y mayonesa de ajo.

DOBLE AL GUSTO — 19,50
Doble carne, doble queso y elige tus ingredientes favoritos.

Hechas al MOMENTO



PATATAS

Patatas fritas naturales

CHEDDAR & BACON — 7,90
Patatas fritas con salsa cheddar fundida y bacon crujiente.

PULLED PORK Y SALSA DE YOGURT — 8,90
Patatas fritas, pulled pork desmenuzado, salsa yogurt con especias y cebolla crispy.

BRAVAS DE LA CAYETANA — 6,90
Patatas fritas, salsa brava casera picantita y alioli suave.



SANDWICH

de 3 pisos

PULLED PORK Y CREMA CHEDDAR — 12,50
Pan de molde tostado, pulled pork, crema de queso cheddar y cebolla crispy.

MIXTO — 8,50
Pan de molde tostado, jamón York y queso fundido.

CLUB DE LA CAYETANA — 12,50
Pan de molde tostado, pollo a la plancha, bacon, lechuga, tomate, huevo y mayonesa de la casa.

PARRILLADAS PARA COMPARTIR

GRILLS TO SHARE

Parrillada “Del cerdo hasta los andares”

Degustación de aproximadamente 800g de cortes de cerdo a la brasa

Secreto a la brasa, lagarto a la brasa, solomillo a la brasa y choricillos rojos acompañado de patatas fritas o asada con alioli

Tasting of grilled pork products

These are thin strips of pork meat between the ribs. It is a very juicy piece, Iberian “Presa” Iberian pork loin, Iberian “Secreto” Iberian pork loin and red sausage accompanied by french fries or roasted with aioli

Recomendado para 2 personas

42

Parrillada Cayetana

Degustación de aproximadamente 800g de pollo, ternera añoja y cerdo ibérico ¡Al punto exacto que desees!

Solomillo de cerdo, lagarto, presa de añoja y churrasco pollo acompañado de patatas fritas o asada con alioli

Tasting of the best noble pieces of beef and Iberian pork. At the exact point you want!

Iberian sirloin, beef entrecote, presa añoja and presa ibérica served with french fries or roasted potatoes with aioli

Recomendado para 3-4 personas

59

Parrillada suprema

Degustación de aproximadamente 1Kg de las mejores piezas nobles de ternera añoja y cerdo ¡Al punto exacto que desees!

Solomillo a la brasa, entrecot de añoja, presa añoja y presa de cerdo a la brasa acompañado de patatas fritas o asada con alioli

Tasting of the best noble pieces of beef and pork. At the exact point you want!

Chargrilled beef tenderloin, yearling beef entrecôte, yearling beef shoulder cut (presa), and chargrilled pork presa, served with French fries or a baked potato with aioli.

Recomendado para 3-4 personas

64



POSTRES CASEROS
/Homemade desserts

Souflé de chocolate negro con helado 5,90
DARK CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH ICE CREAM

Brownie de chocolate con helado 5,90
CHOCOLATE BROWNIE WITH ICE CREAM

Milhojas de limón 5,90
LEMON MILLE-FEUILLE

Tarta de queso 5,90
CHEESECAKE

Tarta de zanahoria *(SIN LACTOSA NI GLUTEN)* 5,90
CARROT CAKE









Alergenos:





NUESTROS VINOS

D.O RIBERA DEL DUERO

	Copa	Botella
 **MELIOR DE MATARROMERA** • Roble *100% Tempranillo*	3,90	24
 **FINCA ENGALIA** • Roble *100% Tempranillo*	3,50	18

D.O RIOJA

 **LA MALDITA** *100% Garnacha*	3,50	16
 **VIVANCO** • Crianza *95% Tempranillo, 3% Graciano, 2% Maturana*	4,50	25

BLANCOS Y ROSADO

 **PERRITO FALDERO** • Semidulce *Viura* · D.O C.A. LA RIOJA	3,00	18
 **CAMINO DEL SUR** • Verdejo *100% verdejo* · D.O. RUEDA	3,00	18
 **BARBADILLO** • Blanco de Albariza *Palomino Fina* · D.O. TIERRAS DE CÁDIZ	3,00	14
 **BARBADILLO VI** • Frizzante *Moscatel*	3,50	20
 **BARBADILLO ROSADO** *Tempranillo, Cabernet Sauvignon*	3,50	20