



San Cayetano

1990



Mesón

Gracias por elegir nuestro restaurante.

*Les damos la bienvenida,
deseando que su estancia y
los platos de nuestra carta sean de su agrado.
Sintiéndonos muy honrados por su visita.*

*Nuestra cocina de mercado diaria, elaborada con
la experiencia de MARIBEL SÁNCHEZ
aplicada a la innovación de nuestro Chef
JUAN ANTONIO GÓMEZ*

Nuestra
carta
Our
menu



Edición Febrero 2019



Entradas

Starters

Alérgenos

Tártar de Atún - 1 / 4 / 6 / 12 / 13 Tuna tartare	17,80 €
Paté de perdiz al aceite de oliva estravirgen - 1 / 3 / 7 Partridge pate extra virgin olive oil	12,90 €
Jamón ibérico de cebo - 190 gr aprox. con Tostas de pan bañandas en aceite de oliva virgen - 1 Iberian ham - approx. 190 grams, accompanied with toast covered with virgin olive oil	19,90 €
Berenjenas fritas con miel de caña - 1 / 7 Aubergine with cane honey	11,60 €
Huevos Rotos - con patatas, virutas de jamón de cebo y fondo de tomate casero - 1 / 3 Fried eggs - with potatoes, bait ham shavings and a homemade tomato base	10,90 €
Croquetas caseras de pollo y jamón - 1 / 3 / 7 / 12 Homemade chicken and ham croquettesw	11,50 €
Habas con jamón y huevo - 3 Beans with ham and egg	16,80 €
Almejas salteadas con setas y gambas - 1 / 2 / 12 / 13 Sautéed clams with mushrooms and prawns	17,50 €
“Gambitas” sobre lecho de mango de nuestro litoral - 2 “Prawns” on mango bed of our coast	17,50 €
Ventresca de atún con Foie y cebolla caramelizada - 4 unidades - 4 Ventresca tuna with foie gras and caramelized onions - 4 units	17,90 €

Especial Niños

Children Special

Espaguetis - 1 / 3 / 7	6,90 €
Pechuga de pollo con patas fritas y huevo - 1 / 3	7,90 €
Croquetas de jamón y pollo, patas fritas y huevo - 1 / 3 / 7 / 12	6,90 €
Escalope de solomillo de cerdo con patas fritas y huevo - 1 / 3 / 7	11,90 €

I.V.A. INCLUIDO



MARISCO
SEGÚN
PESO Y
MERCADO

PREGUNTEN
POR
NUESTRAS
SUGERENCIAS



Huerta San Cayetano

San Cayetano vegetable garden

Tirabeques salteados con jamón - Jerked thyme with ham	11,80 €
Ensalada de la Huerta - Tomate, lechuga, cebolla, espárragos, zanahoria y olivas - Huerta salad - Tomato, lettuce, onion, asparagus, carrot and olives	11,50 €
Ensalada Farruquito - Taquitos de tomate, cebolleta y jamón - Farruquito salad - Chopped tomato, spring onion and ham	9,80 €
Ensalada Yokey Club - Pollo, espárragos, lechuga, York, mahonesa y un toque picante - 3 / 7 Yokey Club salad - With chicken, asparagus, lettuce, cooked ham, mayonnaise and a spicy touch	11,90 €
Ensalada Tropical - con frutos de temporada - 3 (4 a 6 personas) Media ración (2 personas) Tropical salad with season fruits	16,50 € 13,80 €

Sopas - Según temporada

Soups - According to season

Alérgenos

Salmorejo - 1 / 3 Salmorejo (thick tomato-based Mediterranean soup)	5,25 €
Gazpacho Andaluz (en temporada) - 1 / 3 Gazpacho Andaluz (Andalusian cold tomato soup) (In season)	5,25 €
Sopa de Picadillo - huevo, pollo y jamón - 1 / 3 Chicken soup - with egg, chicken and ham	5,25 €
Sopa de Ajo - con huevos escalfados - 1 / 3 Garlic Soup - with poached eggs	5,50 €

Arroces (por encargo. Mínimo 2 personas)

Rice Dishes (available on request. Minimum 2 people)

Caldereta de Arroz Ciego (p/persona) - 2 / 4 / 12 / 13 Rice with seafood stew (per person)	15,90 €
Caldereta de Arroz con Bogavantes (p/persona) - 2 / 4 / 12 / 13 Rice with lobster stew (per person)	19,90 €
Arroz meloso de verduras - con costillejas (p/persona) - 12 Sticky rice with vegetables - with costillejas	15,50 €

I.V.A. INCLUIDO



Pescados

Fish

Alérgenos

Lomo de Bacalao San Cayetano - con habitas sobre tomate confitado y virutas de jamón - 4 San Cayetano cod fillet - with small broad beans on tomato confit and ham shavings	19,50 €
Lomo de Bacalao - frito con tomate casero - 1 / 4 Cod fillet - fried with homemade tomato	17,90 €
Pez Espada de nuestro litoral - 4 Swordfish	17,90 €
Calamar plancha (Isla Cristina) - 4 Squid Iron (Isla Cristina)	18,90 €
Lubina a la espalda - con aceite de hierbas provenzales - 4 / 12 Grilled sea bass - with Herbs de Provence olive oil	15,50 €
Lubina rellena - de jamón y gambas al vino Manzanilla - 2 / 4 / 12 Stuffed seabass - with ham and prawns in dry sherry	19,50 €
Atún Parrilla - sobre lecho de verduritas y cebolla pochada - 4 Grilled Tuna on a bed of sautéed vegetables and onion	17,90 €

I.V.A. INCLUIDO

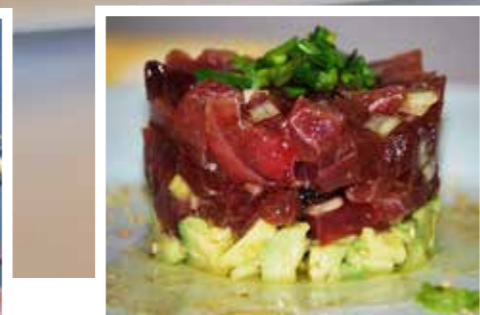
Carnes

Meat

Alérgenos

Preso Ibérica - a la parrilla con salmorejo - 1 Iberian pork - grilled and accompanied by Salmorejo	17,50 €
Entrecote de Añejo hembra Gallega Nacional - a la parrilla -450 gr aprox. - Entrecote National Novillo - grilled - approx. 450 grams	22,80 €
Solomillo de ternera Nacional - a la parrilla -250 gr aprox. - National beef Sirloin of - grilled - approx. 250 grams	24,90 €
Solomillo de ternera Nacional al vino Oporto con Foie natural 225-250 gr aprox. - 12 National beef Sirloin of - in Port wine with natural foie -approx. 225-250 grams	26,50 €
Chuletón de Ternera Gallega - a la parrilla - 850-1.000 gr aprox. - Galician Beef Ribeye - grilled -approx. 850-1.000 grams	39,90 €
Chuletillas de Cordero - a la parrilla - 6 unidades - Lamb chops - grilled - 6 units	19,50 €
Rabo de toro San Cayetano - 1 / 12 Bull's Tail - stewed in our style	19,50 €
Costillar al horno - elaborado a baja temperatura - Ribs baked at low temperature 1 / 12	16,90 €
Solomillo San Cayetano - (Ketchup, mostaza, vino Moscatel, nata y pimienta verde) - 1 / 7 / 10 / 12 San Cayetano tenderloin - (Ketchup, mustard, Moscatel wine, cream and Green pepper)	15,50 €

I.V.A. INCLUIDO



Postres

Desserts

Alérgenos

- Tartas caseras** - chocolate, tiramisú, queso, etc. -
Homemade cakes - chocolate, tiramisu, cheesecake, etc. 5,60 €
- Milhoja** de chocolate casera -
Homemade chocolate millefeuille 5,60 €
- Tarta de la Abuela** - galleta, vainilla, chocolate y coco -
Tarta de la Abuela - biscuit, vanilla, chocolate and coconut cake 5,60 €
- Tarta Helada de Chocolate** (Los Italianos)
Frost cake Chocolate 5,90 €
- Cassata** (Los Italianos)
Cassata 6,20 €
- Tarta al Whisky** (Nordwik) -
Whisky Cake 6,20 €
- Crema Catalana casera**
Homemade Catalan Cream 5,60 €
- Milanesa** (Nordwik) - helado de nata, láminas de chocolate - helada -
Milanesa - cream flavoured ice cream, chocolate sheets-frozen 5,20 €
- Fruta de temporada** -
Seasonal fruit 3,90 €
- Surtido San Cayetano** (4 a 6 personas)
San Cayetano assortment 22,50 €
- Surtido San Cayetano** (2 a 3 personas)
San Cayetano assortment 13,90 €

Preguntar por las sugerencias de postres del día
Ask for dessert of the day suggestions

Todos los postres contienen: gluten, huevos y lacteos 1 / 3 / 7
All desserts contain: gluten, eggs and dairy



I.V.A. INCLUIDO



Iconos Alérgenos

1	2	3	4	5	6	7	8
 Gluten	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado	 Cacahuets	 Soja	 Lácteos	 Frutos de cáscara
	9	10	11	12	13	14	
	 Apio	 Mostaza	 Granos de sésamo	 Dióxido de azufre y sulfitos	 Moluscos	 Altramuces	

Se pone en su conocimiento que no se garantiza la ausencia total de otras trazas de alérgenos al margen de los incluidos en la carta. En caso de duda consulten con los camareros.



Déjanos tu opinión en Tripadvisor





San Cayetano

Mesón





CALIDAD TURÍSTICA

RESERVAS Mesón: 958 550 350 / 647 283 248

e-mail: mesonsancayetano@hotmail.com

www.mesonsancayetano.com

 /MesonSanCayetano

 @rtesancayetano

 /mesonsancayetano