

EL CALDERO

Restaurante | Taberna

Dossier de prensa

ÍNDICE

Concepto

Decoración

Cocina

Carta

Bebidas

Información general



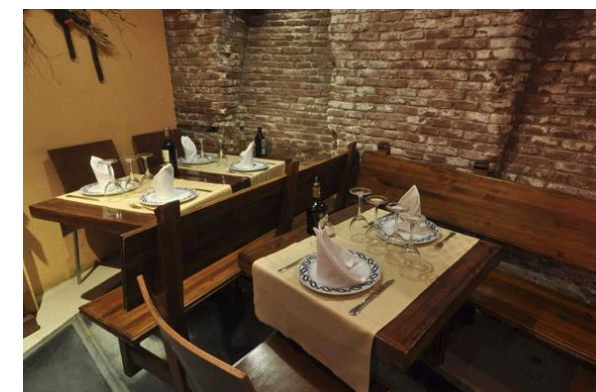
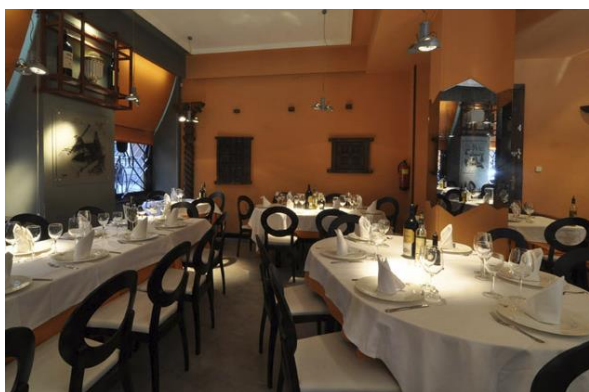
El restaurante El Caldero está situado en una de las zonas más castizas y culturales de Madrid, **el barrio de Las Letras**, en pleno centro de la capital. Inaugurado hace más de 40 años, este restaurante está especializado en **cocina tradicional murciana**, sobre todo arroces y pescados de temporada que traen directamente del puerto de Cabo De Palos.

La calidad de sus productos, que se adquieren directamente del asentador en Murcia (pescados de la costa, frutas y verduras de la huerta murciana), la **cuidada elaboración de sus platos** y el **ambiente agradable y relajado**, son los sellos distintivos de este restaurante, en el que te sentirás como en tu propia casa y el que se ha convertido en punto de encuentro de políticos, actores, músicos, etc.

Un plan delicioso para pasar un rato agradable y dejarse seducir por el romanticismo de sus calles y alrededores.

Un restaurante acogedor y cálido, espacioso y con cierto aire rústico, en el que destacan los grandes ventanales a la calle Huertas que permiten la entrada de la luz natural. La decoración es sencilla pero con ciertos detalles *vintage* gracias a alguna de sus antigüedades, como una caja registradora de principios del siglo XX o un antiguo telégrafo náutico.

Cuenta además con un reservado para unas 20 personas en la planta baja, donde destaca el mobiliario en madera y las paredes de ladrillo y piedra originales.





El Caldero ofrece una carta elaborada y con mucha personalidad. La responsable de los fogones es **Roy Ruedas Soto**, especializada en cocina mediterránea y arroces, que confiere a sus platos ese sabor auténtico de la **gastronomía tradicional sin olvidar un toque moderno y especial de la casa**, adquirido tras más de 30 años en el restaurante. Por ello, el éxito de la cocina de El Caldero es sinónimo del excelente quehacer de Roy.

Un amplio surtido de tapas, platos levantinos y, sobre todo, murcianos, como el *queso de la región* o el *picadillo de morcilla con piñones*, elaborados con productos de primera calidad traídos expresamente de Murcia, son algunos de los platos que encontraremos en su carta. Pero, sobre todo, el restaurante se caracteriza por sus **arroces y pescados de temporada**, entre los que destaca el **Arroz al caldero**, una especialidad de la región de la Manga del Mar Menor. El secreto del arroz murciano de **El Caldero** se basa en una elaboración en torno a dos ingredientes: **la Ñora, un pequeño pimiento seco**, básico para el sofrito, y la base del arroz con caldo de pescado de roca.

ENTRANTES

Croquetas caseras de jamón
Picadillo de morcilla murciano con piñones
Gamba roja al ajillo sobre setas y hongos
Pulpo asado al estilo murciano
Surtido murciano
Jamón de bellota

DE LA HUERTA

Ensalada Murciana
Ensalada Caldero
Berenjenas de la huerta
Habras tiernas de la huertana
Verduras de la huerta a la piedra (2p)

CARNES

Bistec de ternera a la plancha
Escalope Vienesa
Morcillo de ternera al vino de Jumilla
Lomo de buey
Chuletitas de lechal

PESCADOS

Dorada del Mar Menor a la sal
Bacalao al ajo colorao
Cazuela de almejas y langostinos a la marinera
Bonito con salsa de tomate rast gratinado

ARROCES

Arroz al caldero (2p)
Arroz negro
Arroz con bonito del mediterráneo y gambas (2pax)
Arroz ciego (2p)
Paella alicantina (2p)
Arroz a banda(2p)
Paella especial del marisco (2p)



El Chef sugiere:

Entrantes

Revuelto de bacalao al aroma de cebollino.

Pulpo asado al estilo murciano.

Hojaldre relleno de foie al vino de Monastrell.

Platos principales

Lomo de buey.

Mero de Cabo de Palos al estilo murciano.

Arroz al Caldero.

Postres

Paparajotes (postre típico de la huerta murciana hechos con hojas de limonero rebozadas y espolvoreadas con azúcar y canela).

Frambuesa natural con crema de chocolate blanco.

El Caldero dispone además de **menús para grupos** a partir de 4 personas.



La Carta de vinos está compuesta por más de 100 referencias, principalmente representada por Rioja y Ribera del Duero, aunque también se dejan ver Somontano, Toro, Penedés, Yecla y Jumilla, entre otros. Cuentan también con su **propio vino, AV (Antonio Valero, en homenaje al fundador de El Caldero)**, un Monastrell 100/100 embotellado en exclusiva para el restaurante por Bodegas Casa Castillo (Jumilla, Murcia).

La Carta se presenta además a través de **VINIPAD**, una tablet que permite al restaurante su continua actualización y facilita al usuario la visualización de la botella (e incluso la bodega) y el acceso directo a información complementaria, como notas de cata, uvas, añadas y región de procedencia.

RESTAURANTE EL CALDERO

Calle Huertas, 15 Madrid

Horarios

Todos los días 13.00 a 16:30h y 20:00 a 00:30h
excepto domingos noche y lunes noche

*Salas privadas con capacidad para veinte personas

Reservas: 91 429 50 44 / reservahuertas@elcaldero.com

TABERNA MURCIANA EL CALDERO

Travesía de Tellez 2, Madrid

Horarios

Todos los días 13.00 a 16:30h y 20:00 a 00:00h
excepto domingos noche y lunes noche

Reservas: 91 501 61 90 / reservastellez@elcaldero.com

REDES SOCIALES

Facebook: <https://www.facebook.com/elcalderorestaurantes>

Twitter: @EICalderoMadrid
