

SINCE 1974



LACACEROLA

**STEAK
HOUSE**

RESTAURANT

• FOOD AND DRINKS •



LA HISTORIA DEL RESTAURANTE

LA CACEROLA

El edificio que hoy es el restaurante LA CACEROLA fue originalmente la vivienda del molino que da a la Plaza Costa del Sol, el Molino Viejo. Antiguamente el edificio era de una sola planta con un pequeño jardín a la derecha, hoy es una tienda de accesorios telefónicos.

Luego, en la década de los años 1960, se agregó un segundo piso que abarcaba tanto la casa como el jardín. Lo que hoy es LA CACEROLA empezó como una pizzería y en 1974, Jack Crosland la transformó en el que entonces era el primer restaurante inglés de Torremolinos.

No hace falta decir que fue un gran éxito y regularmente había colas de clientes afuera. Lo dirigió hasta su muerte en 1988 cuando su hijo, Tim, tomó las riendas y aseguró que LA CACEROLA disfrutara del mismo éxito y popularidad hasta que se retiró en 2017.

Ahora, Alejandra y Nicolás, esperan continuar con lo que se ha convertido en una leyenda en Torremolinos, LA CACEROLA.

¡¡ BUEN PROVECHO !!





¡ RECUERDA !!

NUESTRAS CARNES SON PREPARADAS EN LA PARRILLA CON PIEDRAS VOLCÁNICAS, EN EL MOMENTO QUE TU LAS ORDENAS; TALES PIEDRAS GARANTIZAN QUE LOS JUGOS SE MANTENGAN HASTA QUE TU PALADAR LOS RECIBA.

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SON TOTALMENTE NATURALES, FRESCOS, SIN CONGELACIÓN NI COCCIÓN CON ANTERIORIDAD, SIN GRASAS DE ESPECIE ALGUNA

DE ESTA MANERA TE ESTAMOS GARANTIZANDO CORTES DE CARNE DE LA MAS ALTA CALIDAD, COMIDA SALUDABLE Y EXQUISITA PARA TU PALADAR

TABLA DE ALÉRGENOS



GRANOS
DE SÉSAMO



CACAHUETES



MOSTAZA



Pescado



LACTEOS



SOJA



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



SIN GLUTEN



HUEVOS



CONTIENE
GLUTEN



Dióxido de azufre
y sulfitos

Por las características de almacenaje, manipulación y elaboración dentro del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa ó a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgenos.

ENTRADAS

Prepárate para estimular tu apetito y conocer la calidad de los productos que encontrarás en nuestro restaurante

- ⊙ Nutritiva y deliciosa sopita colombiana de vegetales y papas con carne 5,90€
- ⊙ Desafiante mermelada de tocineta con queso crema en cacerolitas    6,20€
- ⊙ Provocadoras bozzarellas asadas con salsa verde o BBQ   5,60€
- ⊙ Coquetos deditos de queso mozzarella apanados envueltos en tocineta   5,80€
- ⊙ Tierno pan caliente con mantequilla de ajo y queso     4,60€
- ⊙ Una arepita colombiana asada con mantequilla       4,50€
- ⊙ Seductoras alitas de pollo picantes asadas con salsa verde o salsa BBQ       6,30€
- ⊙ Ensalada fresca: lechuga, tomates cherry, zanahoria rallada, aderezo un poco dulzón. Salsa:    .. 6,10€

SALSAS CASERAS

- ⊙ **NUESTRO MARINADO CLÁSICO:** cebolla, ajo, pimienta verde, pimienta roja, hierbas aromáticas, sal, un poco pero solo un poco de pimientas de colores
- ⊙ **BBQ:** cebolla, ajo, pimienta verde, pimienta roja, hierbas aromáticas, sal, un poco más de pimienta, un poco de dulce 
- ⊙ **MIEL Y MOSTAZA:** aceite de girasol, agua, miel, mostaza Dijon, sal, azúcar 
- ⊙ **LA CACEROLA:** chiles dulces, cebolla, ajo, pimienta roja, pimienta verde, pimientas de colores, cacahuetes, almendras, uvas pasas, canela, clavos de olor, sal, pan, chocolate, laurel, manzana, tomillo, orégano, bla ... bla ... bla ...   
- ⊙ **PIMIENTA:** caldo de carne, cebolla, brandy, mantequilla, crema, pimienta negra, pimienta verde      
- ⊙ **DE LA CASA:** caldo de carne, pimienta roja, ajo, hierbas aromáticas, jengibre, vino blanco, aceite de oliva, sal, pimientas de colores, jugo de naranja, miel, harina
- ⊙ **VERDE:** ajo, hierbabuena, aceite de oliva, mayonesa, sal
- ⊙ **SALSA DE MENTA:** menta, azúcar de caña, vinagre de sidra, sal, jugo de limón 

Además puedes escoger uno de los deliciosos acompañamientos, que ya viene con nuestros platos (**el segundo acompañamiento se cobra adicional en la cuenta**)

- ⊙ **Papas en cascós** 
- ⊙ **Papa asada con mantequilla de ajo** 
- ⊙ **Ensalada fresca. Salsa:**   
- ⊙ **Ensalada americana** 
- ⊙ **Arroz**

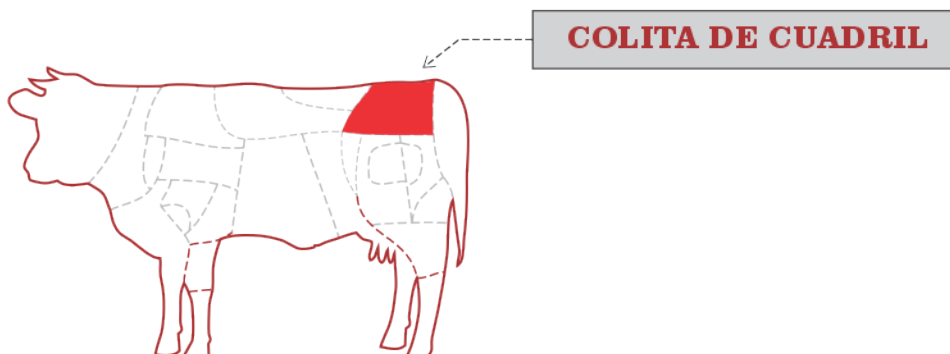
COLITA DE CUADRIL

¿Estás preparado para esta nueva explosión de sabor en tu boca?
Estos 330 gr/aproximadamente de colita de cuadril, te van a llevar a otro nivel con sus nuevos sabores, escoge el tuyo:

- ⊙ Marinado clásico ~ sin salsa 21,70€
- ⊙ Salsa BBQ  21,70€
- ⊙ Salsa picante 21,20€
- ⊙ Salsa de la Casa 21,80€
- ⊙ Salsa LA CACEROLA    21,90€
- ⊙ Salsa pimienta       21,20€

PUNTOS DE COCCIÓN

AZUL	~	Rosado y frio dentro
ROJO	~	Rosado y tibio dentro
MEDIO	~	Jugoso y caliente dentro
BIEN HECHO	~	Asado totalmente



ENTRECOT A LA PARRILA

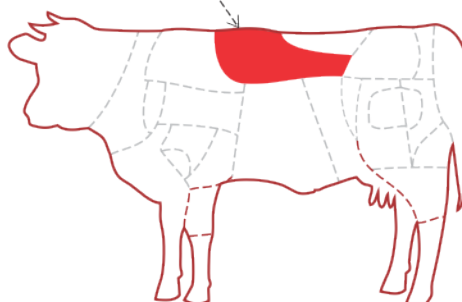
Desafiantes trozos de 350 reales gramos de tierno, jugoso, suave entrecot, preparado a fuego lento en la parrilla, para que sus jugos se deshagan en tu boca y siempre siempre quieras más ... más ... mucho más !!! Ahora pídelo en la salsa que quieras, para que tu paladar quede, definitivamente ... desafiado!!

- ⊙ Marinado clásico ~ sin salsa 25,70€
- ⊙ Salsa BBQ  25,70€
- ⊙ Salsa picante 25,20€
- ⊙ Salsa de la Casa 25,80€
- ⊙ Salsa LA CACEROLA    25,90€
- ⊙ Salsa pimienta       25,20€

PUNTOS DE COCCIÓN

AZUL	~	Rosado y frio dentro
ROJO	~	Rosado y tibio dentro
MEDIO	~	Jugoso y caliente dentro
BIEN HECHO	~	Asado totalmente

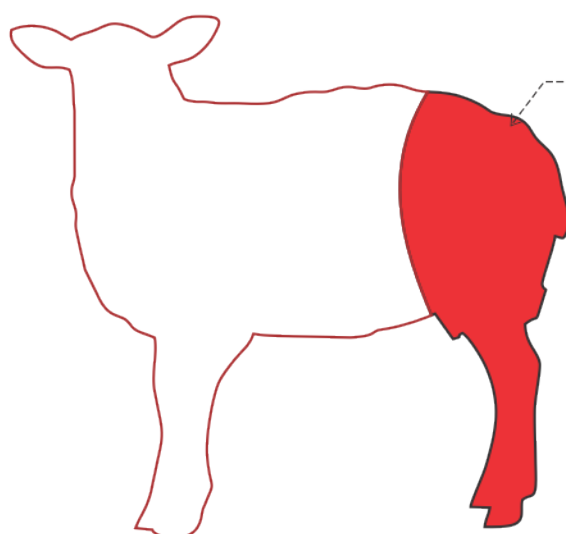
ENTRECOT



PIERNA DE CORDERO A LA PARRILLA

Suaves, tiernos y frenéticos trozos de pierna de cordero, finamente seleccionados para que tu paladar se deleite con sus danzantes jugos. Pueden ser con la salsa ...

- ⊙ Marinado clásico ~ sin salsa 26,50€
- ⊙ Salsa menta  26,80€
- ⊙ Salsa LA CACEROLA    26,90€
- ⊙ Salsa BBQ  25,70€
- ⊙ Salsa de la Casa 26,60€
- ⊙ Salsa miel y mostaza  26,30€
- ⊙ Salsa picante 26,20€
- ⊙ Salsa pimienta       26,20€



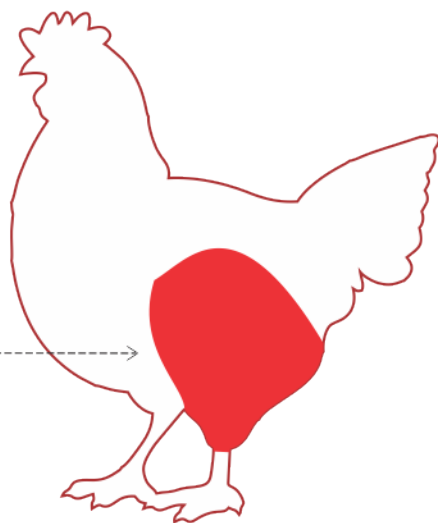
PIERNA DE CORDERO

CHURRASCO DE POLLO A LA PARRILLA

Jugosos y apetitosos churrascos de pollo, bañados en la salsa que elijas y puestos en la parrilla, para que te deleites saboreando su tierno sabor

- ⊙ Marinado clásico ~ sin salsa 19,50€
- ⊙ Salsa BBQ  19,60€
- ⊙ Salsa LA CACEROLA    19,90€
- ⊙ Salsa miel y mostaza  19,80€
- ⊙ Salsa picante (poco ó medio ó muy picante) 19,70€
- ⊙ Pollo mexicano, frijoles con chile picantes y salsa verde  19,90€
- ⊙ Salsa de la casa 19,70€
- ⊙ Salsa verde 19,60€
- ⊙ Salsa pimienta       19,70€

Churrasco de pollo

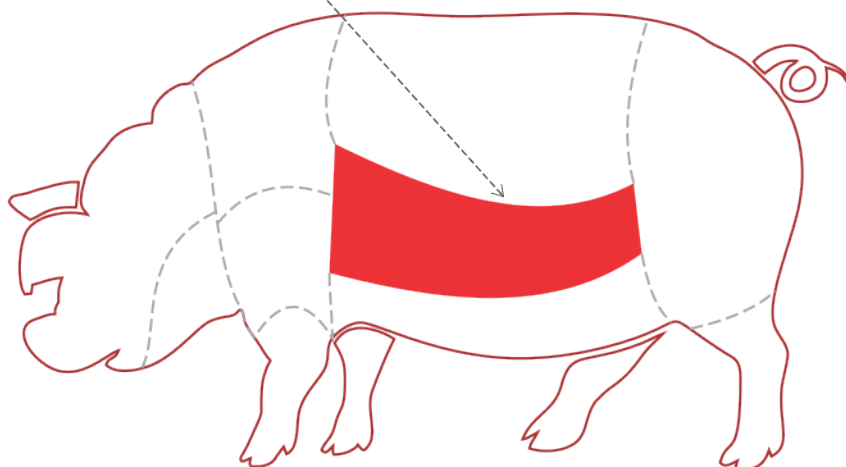


COSTILLAS DE CERDO ASADAS EN LA PARRILLA

Luego de cocinar las costillas en la olla a presión por dos horas, pasan totalmente agrestes, rebeldes a la parrilla, allí serán domadas en la salsa que tú elijas ... HEY ¿y los huesos ... vas a dejar los huesos ?

- ⊙ Salsa LA CACEROLA    24,80€
- ⊙ Salsa BBQ  24,10€
- ⊙ Salsa miel y mostaza  24,20€
- ⊙ Salsa picante 24,20€
- ⊙ Salsa de la Casa 24,30€

COSTILLAS

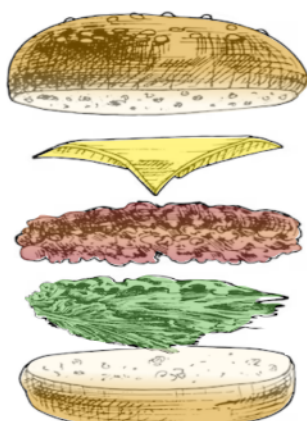


HAMBURGUESAS

Alucinantes y preparadas a la parrilla para conservar su envolvente sabor, acompañadas de ¡mmm!! papas cascós. El pan de todas las hamburguesas contiene:



- ⊙ **¡¡WOW!!** hecha a mano de verdadera carne molida 100% de ternera de alta calidad, ensalada fresca, tocineta, salsa BBQ, queso WOW !!     17,30€
- ⊙ **Costilla de cerdo BBQ:** muy tierna sin hueso, salsa BBQ, ensalada fresca, queso WOW !!     17,30€
- ⊙ **Costilla de cerdo miel mostaza:** muy tierna sin hueso, salsa miel y mostaza, ensalada fresca, queso WOW !!      17,30€
- ⊙ **Churrasco de pollo BBQ:** verdadero churrasco de pollo, salsa BBQ, ensalada fresca, queso WOW !!      16,70€
- ⊙ **Churrasco de pollo miel mostaza:** nuevamente verdadero pollo de verdad, salsa miel y mostaza, ensalada fresca, queso WOW !!      ..16,70€
- ⊙ **Mexicana:** carne molida de verdad, 100% de ternera, fríjoles con chile, salsa verde     16,90€



PAN

QUESO, SALSA, TOCINETA

CARNE

ENSALADA

PAN

FOOD TOYS

(ideal para niños) Divertido barquito de papel que lleva como marineros, patatas asadas en cuadritos y sobre ellas, la carne de desees, gratinada con queso, así ahogará el antojo si tienes poco apetito

- ⊙ Con pollo 🍗 12,20€
- ⊙ Con costilla 🍖 🌿13,30€



COLPIZZA

(ideal para veganos y/o vegetarianos)

- ⊙ Fresca y crujiente porción de repollo, cocida en la parrilla, con tomates cherry, aceitunas y gratinada con queso WOW !15,10€

Además puedes escoger uno de los deliciosos acompañamientos, que ya viene con nuestros platos (el segundo acompañamiento se cobra adicional en la cuenta)



- ⊙ Papas en cascós 🍟
- ⊙ Papa asada con mantequilla de ajo 🍗
- ⊙ Ensalada fresca. Salsa: 🍷 🍅 🌿
- ⊙ Ensalada americana 🍗
- ⊙ Arroz



WINE / VINOS

	Glass of Wine Copa	Bottle Botella
⊙ House of Wine Red Rioja la Cacerola 2023	3,80€	19,80€
Vino de la Casa Tinto Tempranillo		75cl
⊙ Red Wine Crianza Rioja Ramon Bilbao 2021	4,70€	23,50€
Vino Tinto Crianza Rioja Ramón Bilbao		75cl
⊙ Red Wine Ramon Bilbao Reserve	43,20€	
Vino Tinto Ramón Bilbao Reserve		75cl
⊙ White Wine Verdejo & Viura Rueda semi dry....	3,80€	19,80€
Vino Blanco Verdejo & Viura Rueda semiseco		75cl
⊙ White Wine Cava- Brut	4,80€	
Vino Blanco Cava- Brut Espumoso		20cl
⊙ White Wine Benjamin Classic Codorniu Dry	4,90€	
Vino Blanco Benjamin Clásico Codorniu Seco		20cl
⊙ White Wine Sweet	3,80€	19,80€
Vino Blanco Dulce		75cl
⊙ Pink Rosé Wine The Old Temple	3,80€	19,80€
Vino Rosado El Templo Viejo		75cl

DRAFT BEER / CERVEZA DE BARRIL

	1/2 Pinta	Pinta
⊙ San Miguel Lager 5.4°	2,90€	4,90€
⊙ Guinness Black Lager 4.5°		5,60€

BOTTLED BEER / CERVEZA EN BOTELLA

⊙ San Miguel 5.4°	3,50€
⊙ San Miguel 0.0°	3,60€

CIDER / SIDRA

⊙ Cider Rekorderlig	6,20€
⊙ Cider Kopparberg	6,00€

ask about our cocktail menu
pregunta por nuestra carta de cocteles



GIN / GINEBRA

GLASS / VASO

- ⊙ Larios 7,50€
- ⊙ Beefeater 7,50€
- ⊙ Tanqueray 8,00€
- ⊙ Pink Larios Rosse / Larios Rosado 7,50€
- ⊙ Pink Puerto de Indias / Puerto de Indias Rosado 7,50€

VODKA

GLASS / VASO

- ⊙ Smirnoff 7,50€
- ⊙ Absolut 7,50€
- ⊙ Caramel Vodka / Vodka Caramelo 7,50€

WHISKEY / WHISKY

- ⊙ Balantines / J&B 7,50€
- ⊙ Red Label Jhonnie Walker / Jameson 7,50€
- ⊙ Willian Lawson´s 7,50€
- ⊙ Jack Daniel´s 10,00€

COÑAC / BRANDY

- ⊙ Lepanto 12 Years 7,50€
- ⊙ Soberano 6,00€

RON

- ⊙ Barcelo Añejo 7,50€
- ⊙ Bacardi Carte Blanche / Lemon 8,00€
- Bacardi Carta Blanca / Limón

TEQUILAS

SHOT / CHUPITO GLASS / VASO

- ⊙ Jose Cuervo Especial 4,50€ 7,50€
- ⊙ Patrón Añejo 5,50€ 8,00€

ask about our cocktail menu
pregunta por nuestra carta de cocteles



LIQUORS / LICORES

⊙ Bailey's	7,50€
⊙ Amaretto	7,50€
⊙ Martini Extra	8,00€
⊙ Martini Rosse.....	8,00€
⊙ Campari	7,50€
⊙ Aperol Sprite	7,50€

COLD DRINKS / BEBIDAS FRÍAS

⊙ Santin House Sangria	7,50€
Santin Sangría de la Casa	
⊙ Sumer Red Wine	6,50€
Tinto de Verano	
⊙ Coca Cola Classic.....	2,90€
Coca Cola Original	
⊙ Coca Cola Zero	2,90€
⊙ Fanta Orange / Lemon	2,90€
Fanta Naranja / Limón	
⊙ Nestea Maracuya / Lemon	2,90€
Nestea Maracuya / Limón	
⊙ Acuaris Orange / Lemon	2,90€
Acuaris Naranja / Limón	
⊙ Tonic Schweppes	2,90€
⊙ Still Water	2,90€
Agua sin Gas	
⊙ Sparking Water	2,90€
Agua con Gas	
⊙ Juices	2,90€
Zumos de bote	

HOT DRINKS / BEBIDAS CALIENTES

⊙ Espresso Coffee / Café Espresso	3,60€
⊙ Coffee With Milk / Café con Leche	3,60€
⊙ Irish Coffee / Café Irlandés	6,80€
⊙ Tea / Infusiones	2,50€