

1	Alioli y aceitunas	4,00
2	Mejillones al vapor o a la marinera	15,00
3	Almejas vivas, vapor, marinera o plancha	20,00
4	<i>Espardenyes</i> –cohombro de mar-	34,00
5	Ostras vivas	6 unidades 24,00
6	Gamba roja	35,00
7	Huevas de pescado	20,00
8	Pescado frito variado -morralla-	16,50
9	Boquerones fritos	16,50
10	Boquerones en vinagre	10,00
11	Sardinas a la plancha	15,00
12	Calamares fritos, a la plancha o salteados	18,00
13	Sepiones a la plancha	15,50
14	Alas de raya ibicenca frita	16,50
15	Salmonetes de roca al gusto	20,00
16	Pulpo a la gallega	20,00
17	Queso y frutos secos	12,00
18	Jamón ibérico y pan con tomate	22,00
19	Ensalada mixta -lechuga, tomate, pimiento, cebolla, huevo, atún	12,00
20	Ensalada caleta -patata hervida, pimiento, tomate, cebolla, huevo y bacalao	13,00
21	Ensalada tropical -aguacate, lechuga, fruta y salsa rosa	13,00
22	Ensalada de endivias, higos, nueces y roquefort	15,00
23	Ensalada de algas y pescado marinado	16,50
24	Melón con jamón ibérico	16,00
25	Pimientos del padrón	13,50
26	Tortilla española (patatas y cebolla) con ensalada	12,00
27	Sopa de caldo de pescado y arroz	14,00

## ESPECIALIDADES

*Precio por persona*

28	Parrillada de pescado variado	31,00
29	Mariscada -selección de mariscos a la plancha-	34,00
30	Caldereta de langosta o cigala Real	1 Kg. 140,00
31	Caldereta de bogavante	1 Kg. 84,00

Según el peso

Según el peso

### *Elaboración mínima para 2 personas*

*Precio por persona*

32	<i>Bullit de peix</i> -pescado con patatas seguido de arroz a banda-	34,00
33	Guiso de pescado variado	31,00
34	Paella mixta -pollo y marisco-	21,00
35	Paella sa caleta -pescado y mariscos-	22,50
36	Arroz sabroso de la huerta -vegetariano-	19,50
37	Arroz de ciego -pollo, pescado y marisco sin huesos ni espinas-	23,50
38	Arroz a la marinera -arroz caldoso con pescado y marisco-	22,50
39	Arroz a banda -arroz seco con sepia-	19,50
40	Arroz negro -arroz con la tinta del calamar-	19,50
41	Fideuada	22,50
42	Arroz con langosta o cigala Real	44,00
43	Arroz con bogavante	34,00

## PESCADOS a la plancha o al horno

Precio kilo

Ración

44	Mero · Roja · Gallo · Dentón	62,00	Según el peso
45	Lubina · Sirvia · Sargo	55,00	Según el peso
46	Dorada		22,00
47	Rape en salsa de mariscos o a la plancha		31,00

## MARISCO

48	Langosta o cigala Real a la plancha o frita con ajos	140,00	Según el peso
49	Bogavante a la plancha	84,00	Según el peso

## CARNES

50	Hamburguesa casera al plato		15,00
52	Pechuga de pollo a la plancha		14,50
53	Chuletas de cordero al gusto		19,00
54	Entrecot de ternera a la plancha		22,00
55	Entrecot de ternera en salsa de pimienta verde		23,00

Las carnes y los pescados se acompañan de patatas fritas y pimientos fritos

## POSTRES

56	Tarta Tatín -tarta templada de manzanas-		7,50
57	Flaó -tarta ibicenca de queso de cabra y hierbabuena-		7,50
58	Greixonera -puding típico ibicenco-		7,50
59	Combinación de las tres tartas: Tatín, Greixonera, Flaó		8,50
60	Crema Catalana		7,50
61	Biscuit de almendras -helado casero con chocolate caliente-		8,50
62	Sorbete de limón al vodka o al cava		7,00
63	Fresas con nata o zumo de naranjas		7,00
64	Fruta del tiempo -piña, melón, sandía ...-		7,50
65	Sugerencia		7,50
66	Café Caleta -Especialidad de la casa, mínimo dos personas-		4,50

