



1	Ail i oli sauce et olives	4,00
2	Moules à la vapeur ou marinières	15,00
3	Palourdes vivantes, marinières ou vapeur	20,00
4	<i>Espardenyes</i> -concombre de mer-	34,00
5	Huîtres	6 unité 24,00
6	Crevettes rouges	35,00
7	Oeufs de poissons grillé	20,00
8	Friture de poissons variés	16,50
9	Friture d´ anchois fraîches	16,50
10	Anchois marinés	10,00
11	Sardines grillées	15,00
12	Calamars frits, grillé ou sautées à l´ ail	18,00
13	Seiches grillées	15,50
14	Ailes de raie en friture	16,50
15	Rouget de roche	20,00
16	Poulpe á la <i>gallega</i>	20,00
17	Fromage et fruits secs	12,00
18	Jambon <i>ibérico</i> plus pain avec tomate	22,00
19	Salade mixte -salade, tomates, oignons,poivrons, asperges et thon-	12,00
20	Salade <i>Caleta</i> -pomme de terre vapeur, tomates, pivrons et morue séchée-	13,00
21	Salade <i>Tropical</i> -salade, avocat, fruits et rose sauce-	13,00
22	Salade avec endives ,roquefort, figues et noix	15,00
23	Salade d´algues et de poisson marinée	16,50
24	Melon et jambon <i>ibérico</i>	16,00
25	Poivrons de <i>Padrón</i> –petits poivrons vert-	13,50
26	Omelette espagnole avec salade	12,00
27	Soupe de poisson avec du riz	14,00

## SPÉCIALITÉS

Prix par personnes

28	<i>Parrillada</i> de pescado -grillade de poissons-	31,00
29	<i>Mariscada</i> -grillade de fruits de mer -	34,00
30	<i>Caldereta</i> de langouste ou grande cigale -ragoût-	1 Kg. 140,00
31	<i>Caldereta</i> de homard -ragoût-	1 Kg. 84,00

Prix selon poids

Prix selon poids

## Élaboration pour 2 personnes minimum

Prix par personnes

32	<i>Bullit de peix</i> -poissons avec pommes de terre suivis du <i>Arroz a banda</i> -	34,00
33	<i>Guiso de pescado</i> -ragoût traditionnel variété du poissons-	31,00
34	<i>Paella mixta</i> -poulet et fruits de mer-	21,00
35	<i>Paella sa caleta</i> -poisson et fruits de mer-	22,50
36	Savoureux riz du jardin -végétarien -	19,50
37	<i>Paella</i> de aveugle -poisson, poulet et fruits de mer sans os ni arêtes-	23,50
38	<i>Arroz a la marinera</i> - <i>paella</i> avec le bouillon-	22,50
39	<i>Arroz a banda</i> -riz sec du poisson avec seiche-	19,50
40	<i>Arroz negro</i> -avec l´encre de calamar-	19,50
41	<i>Fideuada</i> - <i>paella Caleta</i> avec vermicelles-	22,50
42	Riz avec langouste ou grande cigale	44,00
43	Riz avec homard	34,00

## POISSONS grillé ou au four

Prix au kilo

Racion

44	Merou · Saint Pierre · Rascasse · Denti	62,00	Prix selon poids
45	Loup de mer · Seriole · Sargan	55,00	Prix selon poids
46	Daurade		22,00
47	Lotte a la sauce fruits de mer ou grillé		31,00

## FRUITS DE MER

48	Langouste ou grande cigale grillé ou frite a l´ail	140,00	Prix selon poids
49	Homard grillé	84,00	Prix selon poids

## VIANDES

50	Hamburger grillé		15,00
52	Blanc de poulet grillé		14,50
53	Côtelettes d´agneau ibicenco		19,00
54	Entrecote grillé		22,00
55	Entrecote grillé avec sauce au poivre vert		23,00

Les viandes et poissons sont accompagné de pommes de terres et poivrons

## DESSERTS

56	Tarte Tatin -aux pommes-		7,50
57	Flaó -tarte de fromage et menthe, typique de Ibiza-		7,50
58	Greixonera -puding typique de Ibiza-		7,50
59	Combinaison des trois tartes -Tatín, Greixonera, Flaó-		8,50
60	Crème catalane -crème brulé-		7,50
61	Biscuit aux amandes avec du chocolat chaud		8,50
62	Sorbet citron a la vodka ou al cava		7,00
63	Fraises a la crème fouettée ou au jus d´orange frais		7,00
64	Fruit de saison -pasteque, melon, ananas...-		7,50
65	Suggestion		7,50
66	Café Caleta -spécialité de la maison, minimum pour 2 personnes-		4,50

