



1	All i oli -salsa di aglio e olio- e olive	4,00
2	Cozze al vapore o alla marinara	15,00
3	Vongole crude, alla marinara o al vapore	20,00
4	<i>Espardenyes</i> –cetriolo di mare-	34,00
5	Ostriche crude	6 unità 24,00
6	Gamberi rossi	35,00
7	Uova di pesce alla griglia	20,00
8	Varietà di pesciolini fritti	16,50
9	Acciughe fritte	16,50
10	Acciughe in aceto	10,00
11	Sardine ai ferri	15,00
12	Calamari fritti, ai ferri o soffritto con aglio	18,00
13	Seppie ai ferri	15,50
14	Alette di razza fritte	16,50
15	Triglia di scoglio al gusto	20,00
16	Polpo alla <i>gallega</i>	20,00
17	Formaggio e frutta secca.	12,00
18	Prosciutto crudo <i>iberico</i> e pane con pomodoro	22,00
19	Insalata mista -insalata, pomodoro, peperone, cipolla, asparagi, uovo e tonno-	12,00
20	Insalata <i>Caleta</i> -patate bollite, peperone,cipolla, pomodoro, uova e baccalá-	13,00
21	Insalata <i>Tropical</i> -insalata, avocado, frutta e salsa rosa-	13,00
22	Insalata di indivia, fichi, noci e roquefort	15,00
23	Insalata di alghe e pesce marinato	16,50
24	Melone con prosciutto crudo <i>ibérico</i>	16,00
25	Peperoni <i>padrón</i> -piccoli peperoni verdi-	13,50
26	Frittata spagnola -patate e cipolla- e insalata	12,00
27	Zuppa di pesce e riso	14,00

SPECIALITÀ DELLA CASA

28	<i>Parrillada de pescado</i> - grigliata mista di pesce-	31,00
29	<i>Mariscada</i> - grigliata mista di frutti di mare-	34,00
30	<i>Caldereta</i> di aragosta o Magnosa 'Real' -stufato-	1 Kg. 140,00 Al peso
31	<i>Caldereta</i> di astice -stufato-	1 Kg. 84,00 Al peso

Elaborazione minima per due persone

32	<i>Bullit de peix</i> - pesce con patate seguito da risotto alla <i>banda</i> -	34,00
33	<i>Guiso de pescado</i> -stufato tipico di pesce misto-	31,00
34	<i>Paella mixta</i> - frutti di mare e pollo -	21,00
35	<i>Paella sa Caleta</i> - pesce e frutti di mare-	22,50
36	Riso saporito dell' orto -vegetariano-	19,50
37	<i>Paella de ciego</i> -di pesce, frutti di mare e pollo senza ossi né lische -	23,50
38	<i>Arroz a la marinera</i> -risotto con brodo, pesce e frutti di mare-	22,50
39	<i>Arroz a banda</i> -risotto asciutto con seppia-	19,50
40	<i>Arroz negro</i> - risotto fatto con tinta di calamari -	19,50
41	<i>Fideuada -paella caleta</i> di pasta fina-	22,50
42	Risotto con aragosta o magnosa 'Real'	44,00
43	Risotto con astice	34,00

Prezzo indicato per la razione

Prezzo indicato per la razione

PESCI ai ferri o al forno

Prezzo dil kilo

Razione

44	Cernia · Scorfano · San Pietro · Dentice	62,00	Al peso
45	Sarago · Ricciola · Spigola	55,00	Al peso
46	Orata	22,00	
47	Coda di rospo in salsa di frutti di mare o ai ferri		31,00

MARISCOS

48	Aragosta o Magnosa 'Real' ai ferri o fritta a l'aglio	140,00	Al peso
49	Astice ai ferri	84,00	Al peso

CARNE

50	Hamburger casereccia ai piatto	15,00
52	Petto di pollo ai ferri	14,50
53	Costolette di agnello ibizenco	19,00
54	Fiorentina di vitello ai ferri	22,00
55	Fiorentina di vitello al pepe verde	23,00

La carne e il pesce è accompagnato di patate e peperoni fritti

DOLCI DELLA CASA

56	Tarta Tatin - torta di mele-	7,50
57	Flaó - dolce tipico di formaggio di capra e menta-	7,50
58	Graixonera -budino tipico ibizenco-	7,50
59	Tris di torte con panna	8,50
60	Crema catalana -crema di uovo-	7,50
61	Biscuit di mandorle -gelato casereccio e cioccolato caldo-	8,50
62	Sorbetto di limone alla vodka o al cava	7,00
63	Fragole con panna o succo di arancia	7,00
64	Frutta del tempo -ananas, anguria, melone, ect.-	7,50
65	Suggerimenti	7,50
66	Café Caleta -specialità della casa, minimo per due persone-	4,50

