



1	Ali Oli -typische Knoblauchcreme-, und Oliven	4,00
2	Miesmuscheln - Waporisierte oder <i>Marinera</i> sauce -	15,00
3	Venusmuscheln - lebend, Waporisierte oder <i>Marinera</i> sauce -	20,00
4	<i>Espardenyes</i> -seegurke-	34,00
5	Frische Austern	6 Stück 24,00
6	Rote Garnelen	45,00
7	Gegrillt Fischrogen	20,00
8	Frittiert kleine Fische	16,50
9	Frittiert Sardellen	16,50
10	Sardellen mit vinagrette sauce	10,00
11	Gegrillte sardinen	15,00
12	Frittiert or gegrillt tintenfisch	18,00
13	Gegrillte seprien	15,50
14	Frittiert rochenflügel	16,50
15	Streifenbarbe	20,00
16	Oktopus nach <i>gallizischer</i> art	20,00
17	Käse und nüsse	12,00
18	<i>Iberischer</i> schinken und brot mit geriebenen tomaten	22,00
19	Gemischter salat -kopfsalat, tomaten, zwiebeln, spargel, thunfisch und eier-	12,00
20	<i>Sa Caleta</i> salat -kartoffeln, tomaten, zwiebeln, dorchfisch-	13,00
21	<i>Tropical</i> salat -kopfsalat, avocado, mais, früchte und pink sauce-	13,00
22	Chicoreé-salat mit roquefortsauce, feigen und nüsse	15,00
23	Marinierter fisch auf algensalat	16,50
24	Honigmelone mit iberischem schinken	16,00
25	<i>Padrón</i> paprikaschoten –kleine grüne paprikaschoten-	13,50
26	Spanisches omelette -kartoffeln und zwiebeln- und salat	12,00
27	Fischbouillon mit reis	14,00

SPECIALTATEN

Preis pro Person

28	<i>Parrillada de pescado</i> -gemischte fischplatte-	31,00
29	<i>Mariscada</i> -gemischte platte mit meeresfrüchte-	34,00
30	<i>Caldereta de langosta</i> -Languste o 'Real' languste eintopf-	1 Kg. 140,00
31	<i>Caldereta de bogavante</i> -hummer eintopf-	1 Kg. 84,00

Preis nach gewicht

Preis nach gewicht

Vorbereitet mindestens für 2 Personen

Preis pro Person

32	<i>Bullit de peix</i> -fische mit kartoffeln gefolgt von <i>Arroz banda</i> -	34,00
33	<i>Guiso de pescado</i> -fische mit kartoffeln in traditionel suppe-	31,00
34	<i>Paella mixta</i> -huhn, meeresfrüchte-	21,00
35	<i>Paella sa Caleta</i> -fisch, meeresfrüchte-	22,50
36	Vegetarische <i>paella</i> mit frischem gemüse aus unserem garten	19,50
37	Blinde <i>paella</i> -ohne knochen weder gräten-	23,50
38	<i>Arroz a la marinera</i> -suppenartige <i>paella</i> -	22,50
39	<i>Arroz a banda</i> - <i>paella</i> nur mit seprien-	19,50
40	<i>Arroz negro</i> -mit tintenfischtinte-	19,50
41	<i>Fideuada</i> - <i>paella</i> mit nudeln-	22,50
42	Reis mit languste oder 'Real' languste	44,00
43	Reis mit hummer	34,00

FISCHE gegrillt oder im backofen

Preis per kilo

Portion

44	Brauner zackenbarsch · Kleiner drachenkopf · Petersfisch · Zahnbrasse	62,00	Preis nach gewicht
45	Seebarsch · Grünel · Grosse Weissbrasse	55,00	Preis nach gewicht
46	Goldbrasse		22,00
47	Seeteufel, Meresfrüchte sauce oder gegrillt		31,00

MERESFRUCHTE

48	Languster oder 'Real' Languste, gegrillt oder gebratene	140,00	Preis nach gewicht
49	Hummer, gegrillt	84,00	Preis nach gewicht

FLEISCH

50	Gegrillt hausgemachtem hamburger		15,00
52	Gegrillt Hühnerbrust		14,50
53	Gegrillt Lammkotelett		19,00
54	Gegrillt Entrecot		22,00
55	Gegrilt Entrecot mit grüner Pfeffer Sauce		23,00

Der Fisch und das Fleisch wird mit bratkartoffeln und gegritten paprika serviert

DESSERT

56	Tarta Tatín -Süßes apfelgericht-		7,50
57	Flaó -typischer Ibizenkischer Käsekuchen-		7,50
58	Greixonera -typischer Ibizenkischer Pudding-		7,50
59	Kombination der drei Kuchen -Tatín, Flaó, Greixonera-		8,50
60	Crema Catalana		7,50
61	Mandelnbiscuit -hausgemachtem mandeleis mit warme Schokolade-		8,50
62	Sorbete -Zitronensorbet mit Vodka oder Sekt-		7,00
63	Erdbeeren mit Sahne oder frischem Orangensaft		7,00
64	Frische Früchte -Honigmelone, Wassermelone, Ananas ...-		7,50
65	Vorschlag		7,50
66	Café Caleta - Spezialität des Hauses, mindestens für 2-		4,50

