



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	45,00
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

