



1	All i oli -salsa di aglio e olio- e olive	5,00
2	Cozze al vapore o alla marinara	16,00
3	Vongole crude, alla marinara o al vapore	22,00
4	<i>Espardenyes</i> –cetriolo di mare-	34,00
5	Ostriche crude	6 unità 27,00
6	Gamberi rossi	45,00
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	20,00
13	Seppie ai ferri	16,50
14	Alette di razza fritte	17,50
15	Triglia di scoglio al gusto	22,00
16	Polpo alla <i>gallega</i>	22,00
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	14,00
27	Zuppa di pesce e riso	14,00

SPECIALITÀ DELLA CASA

28	<i>Parrillada de pescado</i> - grigliata mista di pesce-	33,00
29	<i>Mariscada</i> - grigliata mista di frutti di mare-	35,00
30	<i>Caldereta</i> di aragosta o <i>Magnosa 'Real'</i> -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> -	35,00
33	<i>Guiso de pescado</i> -stufato tipico di pesce misto-	32,00
34	<i>Paella mixta</i> - frutti di mare e pollo -	22,00
35	<i>Paella sa Caleta</i> - pesce e frutti di mare-	23,50
36	Riso saporito dell' orto -vegetariano-	20,50
37	<i>Paella de ciego</i> -di pesce, frutti di mare e pollo senza ossi né lische -	24,50
38	<i>Arroz a la marinera</i> -risotto con brodo, pesce e frutti di mare-	23,50
39	<i>Arroz a banda</i> -risotto asciutto con seppia-	20,50
40	<i>Arroz negro</i> - risotto fatto con tinta di calamari -	20,50
41	<i>Fideuada -paella caleta</i> di pasta fina-	23,50
42	Risotto con aragosta o <i>magnosa 'Real'</i>	45,00
43	Risotto con astice	36,00

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	66,00	Al peso
45	Sarago · Ricciola · Spigola	58,00	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		20,00
54	Fiorentina di vitello ai ferri		24,00
55	Fiorentina di vitello al pepe verde		26,00

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.-		7,00
65	Suggerimenti		7,50
66	Gelatti "Punto G" -Pistacchio, cocco e cioccolato, nocciola-		7,00
67	Café Caleta -specialità della casa, minimo per due persone-		5,00





Contiene Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Leche



Frutos secos



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos

1		21		46	
2		22		47	
2*		23		48	
3		24		49	
3*		25		50	
3**		26		52	
4		27		53	
5		28		54	
6		29		55	
7		30		56	ice cream
8		31		57	
9		32		58	
10		33		59	
11		34		60	
12		35		61	
12		36		62	
12		37		63	
13		38		64	
14		39		65	ask us
15		40		66	
16		41		67	
17		42			
18		43			2* y 3* Salsa marinera
19		44			3** Vapor
20		45			44, 45, 46, y 47 Receta horno