

1	Ali Oli -typische Knoblauchcreme-, und Oliven	5,00
2	Miesmuscheln - Waporisierte oder <i>Marinera</i> sauce -	16,00
3	Venusmuscheln - lebend, Waporisierte oder <i>Marinera</i> sauce -	23,00
4	<i>Espardenyes</i> -seegurke-	34,00
5	Frische Austern	6 Stück 30,00
6	Rote Garnelen	45,00
7	Gegrillt Fischrogen	20,00
8	Frittiert kleine Fische	17,50
9	Frittiert Sardellen	17,50
10	Sardellen mit vinagrette sauce	11,00
11	Gegrillte sardinen	16,00
12	Frittiert or gegrillt tintenfisch	22,00
13	Gegrillte sepien	16,50
14	Frittiert rochenflügel	17,50
15	Streifenbarbe	22,00
16	Oktopus nach <i>gallizischer</i> art	22,00
17	Käse und nüsse	15,00
18	<i>Iberischer</i> schinken und brot mit geriebenen tomaten	26,00
19	Gemischter salat -kopfsalat, tomaten, zwiebeln, spargel, thunfisch und eier-	13,00
20	<i>Sa Caleta</i> salat -kartoffeln, tomaten, zwiebeln, dorchfisch-	14,00
21	<i>Tropical</i> salat -kopfsalat, avocado, mais, früchte und pink sauce-	14,00
22	Chicoreé-salat mit roquefortsauce, feigen und nüsse	16,00
23	Marinierter fisch auf algensalat	18,50
24	Honigmelone mit iberischem schinken	18,00
25	<i>Padrón</i> paprikaschoten –kleine grüne paprikaschoten-	13,50
26	Spanisches omelette -kartoffeln und zwiebeln- und salat	14,00
27	Fischbouillon mit reis	16,50

SPECIALTATEN

Preis pro Person

28	<i>Parrillada de pescado</i> -gemischte fischplatte-	35,00
29	<i>Mariscada</i> -gemischte platte mit meeresfrüchte-	37,00
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> -	38,00
33	<i>Guiso de pescado</i> -fische mit kartoffeln in traditionel suppe-	35,00
34	<i>Paella mixta</i> -huhn, meeresfrüchte-	22,00
35	<i>Paella sa Caleta</i> -fisch, meeresfrüchte-	24,00
36	Vegetarische <i>paella</i> mit frischem gemüse aus unserem garten	20,50
37	Blinde <i>paella</i> -ohne knochen weder gräten-	25,50
38	<i>Arroz a la marinera</i> -suppenartige <i>paella</i> -	24,00
39	<i>Arroz a banda</i> - <i>paella</i> nur mit <i>sepien</i> -	20,50
40	<i>Arroz negro</i> -mit tintenfischtinte-	20,50
41	<i>Fideuada</i> - <i>paella</i> mit nudeln-	24,00
42	Reis mit languste oder 'Real' languste	55,00
43	Reis mit hummer	42,00

FISCHE gegrillt oder im backofen

	Preis per kilo	Portion
44 Brauner zackenbarsch · Kleiner drachenkopf · Petersfisch · Zahnbrasse	70,00	Preis nach gewicht
45 Seebarsch · Grünel · Grosse Weissbrasse	60,00	Preis nach gewicht
46 Goldbrasse		22,00
47 Seeteufel, Meresfrüchte sauce oder gegrillt		32,00

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		20,00
54 Gegrillt Entrecot		28,00
55 Gegrilt Entrecot mit grüner Pfeffer Sauce		29,00

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

DESSERT

56 <i>Tarta Tatin</i> -Süßes apfelgericht-		8,00
57 <i>Flaó</i> -typischer Ibizenkischer Käsekuchen-		7,50
58 <i>Greixonera</i> -typischer Ibizenkischer Pudding-		7,50
59 Kombination der drei Kuchen - <i>Tatin, Flaó, Greixonera</i> -		9,00
60 <i>Crema Catalana</i>		7,50
61 Mandelnbiscuit -hausgemachtem mandeleis mit warme Schokolade-		9,00
62 <i>Sorbete</i> -Zitronensorbet mit Vodka oder Sekt-		7,50
63 Erdbeeren mit Sahne oder frischem Orangensaft		7,00
64 Frische Früchte -Honigmelone, Wassermelone, Ananas ...-		7,00
65 Vorschlag		8,00
66 Eis "Punto G" -Pistazien, Kokosnuss und Schokolade, Haselnuss-		7,00
67 <i>Café Caleta</i> - Spezialität des Hauses, mindestens für 2-		5,00

* Take home box

1,00

**ACTÚA EN LA PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO NATURAL DE IBIZA Y FORMENTERA.**

Colabore con 1€ en su cuenta del restaurante. Su donativo es vital para el desarrollo de los proyectos medioambientales de IbizaPreservation. Su camarero atenderá su donativo. Mil Gracias.

Más info:



  @ibizapreservation



Contiene Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



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