

## CASTELLANO

1	Alioli y aceitunas	5,00
2	Mejillones al vapor o a la marinera	16,00
3	Almejas vivas, vapor, marinera o plancha	23,00
4	<i>Espardenyes</i> -cohombro de mar-	34,00
5	Ostras vivas	6 unidades 30,00
6	Gamba roja	45,00
7	Huevas de pescado	20,00
8	Pescado frito variado -morralla-	17,50
9	Boquerones fritos	17,50
10	Boquerones en vinagre	11,00
11	Sardinas a la plancha	16,00
12	Calamares fritos, a la plancha o salteados	22,00
13	Sepiones a la plancha	16,50
14	Alas de raya ibicenca frita	17,50
15	Salmonetes de roca al gusto	22,00
16	Pulpo a la gallega	22,00
17	Queso y frutos secos	15,00
18	Jamón ibérico y pan con tomate	26,00
19	Ensalada mixta -lechuga, tomate, pimiento, cebolla, huevo, atún	13,00
20	Ensalada caleta -patata hervida, pimiento, tomate, cebolla, huevo y bacalao	14,00
21	Ensalada tropical -aguacate, lechuga, fruta y salsa rosa	14,00
22	Ensalada de endivias, higos, nueces y roquefort	16,00
23	Ensalada de algas y pescado marinado	18,50
24	Melón con jamón ibérico	18,00
25	Pimientos del padrón	13,50
26	Tortilla española (patatas y cebolla) con ensalada	14,00
27	Sopa de caldo de pescado y arroz	16,50

## ESPECIALIDADES

28	Parrillada de pescado variado		Precio por persona	35,00
29	Mariscada -selección de mariscos a la plancha-			37,00
30	Caldereta de langosta o cigala Real	1 Kg. 140,00	Según el peso	
31	Caldereta de bogavante	1 Kg. 84,00	Según el peso	

### Elaboración mínima para 2 personas

32	<i>Bullit de peix</i> -pescado con patatas seguido de arroz a banda-		Precio por persona	38,00
33	Guiso de pescado variado			35,00
34	Paella mixta -pollo y marisco-			22,00
35	Paella sa caleta -pescado y mariscos-			24,00
36	Arroz sabroso de la huerta -vegetariano-			20,50
37	Arroz de ciego -pollo, pescado y marisco sin huesos ni espinas-			25,50
38	Arroz a la marinera -arroz caldoso con pescado y marisco-			24,00
39	Arroz a banda -arroz seco con sepia-			20,50
40	Arroz negro -arroz con la tinta del calamar-			20,50
41	Fideuada			24,00
42	Arroz con langosta o cigala Real			55,00
43	Arroz con bogavante			42,00

## PESCADOS a la plancha o al horno

	Precio kilo	Ración
44 Mero · Roja · Gallo · Dentón	70,00	Según el peso
45 Lubina · Sirvía · Sargo	60,00	Según el peso
46 Dorada		22,00
47 Rape en salsa de mariscos o a la plancha		32,00

## MARISCO

48 Langosta o cigala Real a la plancha o frita con ajos	140,00	Según el peso
49 Bogavante a la plancha	84,00	Según el peso

## CARNES

50 Hamburguesa casera al plato		15,00
52 Pechuga de pollo a la plancha		14,50
53 Chuletas de cordero al gusto		20,00
54 Entrecot de ternera a la plancha		28,00
55 Entrecot de ternera en salsa de pimienta verde		29,00

Las carnes y los pescados se acompañan de patatas fritas y pimientos fritos

## POSTRES

56 Tarta Tatín -tarta templada de manzanas-		8,00
57 Flaó -tarta ibicenca de queso de cabra y hierbabuena-		7,50
58 Greixonera -puding típico ibicenco-		7,50
59 Combinación de las tres tartas: Tatín, Greixonera, Flaó		9,00
60 Crema Catalana		7,50
61 Biscuit de almendras -helado casero con chocolate caliente-		9,00
62 Sorbete de limón al vodka o al cava		7,50
63 Fresas con nata o zumo de naranjas		7,00
64 Fruta del tiempo -piña, melón, sandía...-		7,00
65 Sugerencia		8,00
66 Helados "Punto G" -Pistacho, coco y chocolate, avellana-		7,00
67 Café Caleta -Especialidad de la casa, mínimo dos personas-		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