

1	Ali Oli -typische Knoblauchcreme-, und Oliven	6,00
2	Miesmuscheln - Waporisierte oder <i>Marinera</i> sauce -	18,50
3	Venusmuscheln - lebend, Waporisierte oder <i>Marinera</i> sauce -	27,50
4	<i>Espardenyes</i> -seegurke-	42,00
5	Frische Austern	6 Stück 33,00
6	Rote Garnelen	45,00
7	Gegrillt Fischrogen	22,00
8	Frittiert kleine Fische	18,50
9	Frittiert Sardellen	17,50
10	Sardellen mit vinagrette sauce	11,00
11	Gegrillte sardinen	18,00
12	Frittiert or gegrillt tintenfisch	24,00
13	Gegrillte sepien	18,00
14	Frittiert rochenflügel	20,50
15	Streifenbarbe	22,00
16	Oktopus nach <i>gallizischer</i> art	26,00
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-	15,00
20	<i>Sa Caleta</i> salat -kartoffeln, tomaten, zwiebeln, dorchfisch-	15,00
21	<i>Tropical</i> salat -kopfsalat, avocado, mais, früchte und pink sauce-	15,00
22	Chicoreé-salat mit roquefortsauce, feigen und nüsse	17,00
23	Marinierter fisch auf algensalat	18,50
24	Honigmelone mit iberischem schinken	20,00
25	<i>Padrón</i> paprikaschoten –kleine grüne paprikaschoten-	15,00
26	Spanisches omelette -kartoffeln und zwiebeln- und salat	15,00
27	Fischbouillon mit reis	18,50

SPECIALTATEN

28	<i>Parrillada de pescado</i> -gemischte fischplatte-	37,50	Preis pro Person
29	<i>Mariscada</i> -gemischte platte mit meeresfrüchte-	39,00	
30	<i>Caldereta de langosta</i> -Languste o 'Real' languste eintopf-	1 Kg. 140,00	Preis nach gewicht
31	<i>Caldereta de bogavante</i> -hummer eintopf-	1 Kg. 84,00	Preis nach gewicht

Vorbereitet mindestens für 2 Personen

32	<i>Bullit de peix</i> -fische mit kartoffeln gefolgt von <i>Arroz banda</i> -	42,00	Preis pro Person
33	<i>Guiso de pescado</i> -fische mit kartoffeln in traditionel suppe-	38,50	
34	<i>Paella mixta</i> -huhn, meeresfrüchte-	26,50	
35	<i>Paella sa Caleta</i> -fisch, meeresfrüchte-	28,50	
36	Vegetarische <i>paella</i> mit frischem gemüse aus unserem garten	24,50	
37	Blinde <i>paella</i> -ohne knochen weder gräten-	29,00	
38	<i>Arroz a la marinera</i> -suppenartige <i>paella</i> -	28,50	
39	<i>Arroz a banda</i> - <i>paella</i> nur mit sepien-	24,00	
40	<i>Arroz negro</i> -mit tintenfischtinte-	24,00	
41	<i>Fideuada</i> - <i>paella</i> mit nudeln-	28,50	
42	Reis mit languste oder 'Real' languste	58,00	
43	Reis mit hummer	45,00	

FISCHE gegrillt oder im backofen

Preis per kilo

Portion

44	Brauner zackenbarsch · Kleiner drachenkopf · Petersfisch · Zahnbrasse	75,00	Preis nach gewicht
45	Seebarsch · Grünel · Grosse Weissbrasse	65,00	Preis nach gewicht
46	Goldbrasse		24,00
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	16,50
52	Gegrillt Hühnerbrust	16,50
53	Gegrillt Lammkotelett	28,00
54	Gegrillt Entrecot	30,00
55	Gegrilt Entrecot mit grüner Pfeffer Sauce	32,00

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

DESSERT

56	Tarta Tatin -Süßes apfelgericht-	9,00
57	Flaó -typischer Ibizenkischer Käsekuchen-	8,50
58	Greixonera -typischer Ibizenkischer Pudding-	8,50
59	Kombination der drei Kuchen -Tatín, Flaó, Greixonera-	10,50
60	Crema Catalana	8,50
61	Mandelnbiscuit -hausgemachtem mandeleis mit warme Schokolade-	10,00
62	Sorbete -Zitronensorbet mit Vodka oder Sekt-	8,00
63	Erdbeeren mit Sahne oder frischem Orangensaft	8,50
64	Frische Früchte -Honigmelone, Wassermelone, Ananas ...-	8,00
65	Vorschlag	8,50
66	Eis "Punto G" -Pistazien, Kokosnuss und Schokolade, Haselnuss-	7,50
67	Café Caleta - Spezialität des Hauses, mindestens für 2-	6,50

* Take home box

* Bringen Sie Ihre eigene Jubiläumstorte mit? Gerne bereiten wir sie vor und servieren sie

1,00

2,00



Finca ecológica Can Puvil

Das Restaurant Sa Caleta setzt auf Km0-Produkte in seinem FAMILIENBETRIEB.
ÖKOLOGISCHE UND LOCALE PRODUKTION.
WIR KULTIVIEREN GESUNDHEIT.

Info:



f i @canpuvil