

CASTELLANO

1	Alioli y aceitunas	6,00
2	Mejillones al vapor o a la marinera	18,50
3	Almejas vivas, vapor, marinera o plancha	27,50
4	<i>Espardenyes</i> -cohombro de mar-	42,00
5	Ostras vivas	6 unidades 33,00
6	Gamba roja	45,00
7	Huevas de pescado	22,00
8	Pescado frito variado -morralla-	18,50
9	Boquerones fritos	17,50
10	Boquerones en vinagre	11,00
11	Sardinas a la plancha	18,00
12	Calamares fritos, a la plancha o salteados	24,00
13	Sepiones a la plancha	18,00
14	Alas de raya ibicenca frita	20,50
15	Salmonetes de roca al gusto	22,00
16	Pulpo a la gallega	26,00
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	15,00
20	Ensalada caleta -patata hervida, pimiento, tomate, cebolla, huevo y bacalao	15,00
21	Ensalada tropical -aguacate, lechuga, fruta y salsa rosa	15,00
22	Ensalada de endivias, higos, nueces y roquefort	17,00
23	Ensalada de algas y pescado marinado	18,50
24	Melón con jamón ibérico	20,00
25	Pimientos del padrón	15,00
26	Tortilla española (patatas y cebolla) con ensalada	15,00
27	Sopa de caldo de pescado y arroz	18,50

ESPECIALIDADES

28	Parrillada de pescado variado	37,50	Precio por persona
29	Mariscada -selección de mariscos a la plancha-	39,00	
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-	42,00	Precio por persona
33	Guiso de pescado variado	38,50	
34	Paella mixta -pollo y marisco-	26,50	
35	Paella sa caleta -pescado y mariscos-	28,50	
36	Arroz sabroso de la huerta -vegetariano-	24,50	
37	Arroz de ciego -pollo, pescado y marisco sin huesos ni espinas-	29,00	
38	Arroz a la marinera -arroz caldoso con pescado y marisco-	28,50	
39	Arroz a banda -arroz seco con sepia-	24,00	
40	Arroz negro -arroz con la tinta del calamar-	24,00	
41	Fideuá	28,50	
42	Arroz con langosta o cigala Real	58,00	
43	Arroz con bogavante	45,00	

PESCADOS a la plancha o al horno

	Precio kilo	Ración
44 Mero · Roja · Gallo · Dentón	75,00	Según el peso
45 Lubina · Sirvía · Sargo	65,00	Según el peso
46 Dorada		24,00
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	16,50
52 Pechuga de pollo a la plancha	16,50
53 Chuletas de cordero al gusto	28,00
54 Entrecot de ternera a la plancha	30,00
55 Entrecot de ternera en salsa de pimienta verde	32,00

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

POSTRES

56 Tarta Tatín -tarta templada de manzanas-	9,00
57 Flaó -tarta ibicenca de queso de cabra y hierbabuena-	8,50
58 Greixonera -puding típico ibicenco-	8,50
59 Combinación de las tres tartas: Tatín, Greixonera, Flaó	10,50
60 Crema Catalana	8,50
61 Biscuit de almendras -helado casero con chocolate caliente-	10,00
62 Sorbete de limón al vodka o al cava	8,00
63 Fresas con nata o zumo de naranjas	8,50
64 Fruta del tiempo -piña, melón, sandía...-	8,00
65 Sugerencia	8,50
66 Helados "Punto G" -Pistacho, coco y chocolate, avellana-	7,50
67 Café Caleta -Especialidad de la casa, mínimo dos personas-	6,50

* Take home box	1,00
* ¿Traes tu propia tarta de aniversario? Con gusto la preparamos y la servimos.	2,00



Finca ecológica Can Puvil

El Restaurant Sa Caleta apuesta por el producto Km0 en su FINCA FAMILIAR.
PRODUCCIÓN ECOLÓGICA Y LOCAL.
CULTIVAMOS SALUD

Más Info:



f @canpuvil