

1	Ail i oli sauce et olives	6,00
2	Moules à la vapeur ou marinières	18,50
3	Palourdes vivantes, marinières ou vapeur	27,50
4	<i>Espardenyes</i> -concombre de mer-	42,00
5	Huîtres	6 unité 33,00
6	Crevettes rouges	45,00
7	Oeufs de poissons grillé	22,00
8	Friture de poissons variés	18,50
9	Friture d'anchois fraîches	17,50
10	Anchois marinés	11,00
11	Sardines grillées	18,00
12	Calamars frits, grillé ou sautées à l'ail	24,00
13	Seiches grillées	18,00
14	Ailes de raie en friture	20,50
15	Rouget de roche	22,00
16	Poulpe à la <i>gallega</i>	26,00
17	Fromage et fruits secs	15,00
18	Jambon <i>ibérico</i> plus pain avec tomate	26,00
19	Salade mixte -salade, tomates, oignons,poivrons, asperges et thon-	15,00
20	Salade <i>Caleta</i> -pomme de terre vapeur, tomates, pivrons et morue séchée-	15,00
21	Salade <i>Tropical</i> -salade, avocat, fruits et rose sauce-	15,00
22	Salade avec endives ,roquefort, figues et noix	17,00
23	Salade d'algues et de poisson marinée	18,50
24	Melon et jambon <i>ibérico</i>	20,00
25	Poivrons de <i>Padrón</i> -petits poivrons vert-	15,00
26	Omelette espagnole avec salade	15,00
27	Soupe de poisson avec du riz	18,50



SPÉCIALITÉS

Prix par personnes

28	<i>Parrillada</i> de pescado -grillade de poissons-	37,50
29	<i>Mariscada</i> -grillade de fruits de mer -	39,00
30	<i>Caldereta</i> de langouste ou grande cigale -ragoût-	1 Kg. 140,00
31	<i>Caldereta</i> de homard -ragoût-	1 Kg. 84,00

Prix selon poids

Prix selon poids

Élaboration pour 2 personnes minimum

Prix par personnes

32	<i>Bullit de peix</i> -poissons avec pommes de terre suivis du <i>Arroz a banda</i> -	42,00
33	<i>Guiso de pescado</i> -ragoût traditionnel variété du poissons-	38,50
34	<i>Paella mixta</i> -poulet et fruits de mer-	26,50
35	<i>Paella sa caleta</i> -poisson et fruits de mer-	28,50
36	Savoureux riz du jardin -végétarien -	24,50
37	<i>Paella</i> de aveugle -poisson, poulet et fruits de mer sans os ni arêtes-	29,00
38	<i>Arroz a la marinera</i> - <i>paella</i> avec le bouillon-	28,50
39	<i>Arroz a banda</i> -riz sec du poisson avec seiche-	24,00
40	<i>Arroz negro</i> -avec l'encre de calamar-	24,00
41	<i>Fideuada</i> - <i>paella Caleta</i> avec vermicelles-	28,50
42	Riz avec langouste ou grande cigale	58,00
43	Riz avec homard	45,00



POISSONS grillé ou au four

	Prix au kilo	Racion
44 Merou · Saint Pierre · Rascasse · Denti	75,00	Prix selon poids
45 Loup de mer · Seriole · Sargan	65,00	Prix selon poids
46 Daurade		24,00
47 Lotte a la sauce fruits de mer ou grillé		32,00

FRUITS DE MER

48 Langouste ou grande cigale grillé ou frite a l'ail	140,00	Prix selon poids
49 Homard grillé	84,00	Prix selon poids

VIANDES

50 Hamburger grillé	16,50
52 Blanc de poulet grillé	16,50
53 Côtelettes d'agneau ibicenco	28,00
54 Entrecote grillé	30,00
55 Entrecote grillé avec sauce au poivre vert	32,00

Les viandes et poissons sont accompagné de pommes de terres et poivrons

DESSERTS

56 Tarte Tatin -aux pommes-	9,00
57 Flaó -tarte de fromage et menthe, typique de Ibiza-	8,50
58 Greixonera -puding typique de Ibiza-	8,50
59 Combinaison des trois tartes -Tatín, Greixonera, Flaó-	10,50
60 Crème catalane -crème brûlée-	8,50
61 Biscuit aux amandes avec du chocolat chaud	10,00
62 Sorbet citron a la vodka ou al cava	8,00
63 Fraises a la crème fouettée ou au jus d'orange frais	8,50
64 Fruit de saison -pastèque, melon, ananas...-	8,00
65 Suggestion	8,50
66 Glaces "Punto G" -Pistache, noix de coco et chocolat, noisette-	7,50
67 Café Caleta -spécialité de la maison, minimum pour 2 personnes-	6,50

* Take home box

* Vous apportez votre propre gâteau d'anniversaire ? Nous le préparons et le servons avec plaisir



Finca ecológica Can Puvil

Le restaurant Sa Caleta mise sur les produits km0 dans sa FERME FAMILIALE.
PRODUCTION BIOLOGIQUE ET LOCALE.

NOUS CULTIVONS LA SANTÉ

Info:



f @canpuvil