

1	All i oli -salsa di aglio e olio- e olive	6,00
2	Cozze al vapore o alla marinara	18,50
3	Vongole crude, alla marinara o al vapore	27,50
4	<i>Espardenyes</i> -cetriolo di mare-	42,00
5	Ostriche crude	6 unità 33,00
6	Gamberi rossi	45,00
7	Uova di pesce alla griglia	22,00
8	Varietà di pesciolini fritti	18,50
9	Acciughe fritte	17,50
10	Acciughe in aceto	11,00
11	Sardine ai ferri	18,00
12	Calamari fritti, ai ferri o soffritto con aglio	24,00
13	Seppie ai ferri	18,00
14	Alette di razza fritte	20,50
15	Triglia di scoglio al gusto	22,00
16	Polpo alla <i>gallega</i>	26,00
17	Formaggio e frutta secca.	15,00
18	Prosciutto crudo <i>iberico</i> e pane con pomodoro	26,00
19	Insalata mista -insalata, pomodoro, peperone, cipolla, asparagi, uovo e tonno-	15,00
20	Insalata <i>Caleta</i> -patate bollite, peperone, cipolla, pomodoro, uova e baccalá-	15,00
21	Insalata <i>Tropical</i> -insalata, avocado, frutta e salsa rosa-	15,00
22	Insalata di indivia, fichi, noci e roquefort	17,00
23	Insalata di alghe e pesce marinato	18,50
24	Melone con prosciutto crudo <i>ibérico</i>	20,00
25	Peperoni <i>padrón</i> -piccoli peperoni verdi-	15,00
26	Frittata spagnola -patate e cipolla- e insalata	15,00
27	Zuppa di pesce e riso	18,50

SPECIALITÀ DELLA CASA

28	<i>Parrillada de pescado</i> - grigliata mista di pesce-		Prezzo indicato per la razione	37,50
29	<i>Mariscada</i> - grigliata mista di frutti di mare-			39,00
30	<i>Caldereta</i> di aragosta o Magnosa 'Real' -stufato-	1 Kg.	140,00	Al peso
31	<i>Caldereta</i> di astice -stufato-	1 Kg.	84,00	Al peso

Elaborazione minima per due persone

32	<i>Bullit de peix</i> - pesce con patate seguito da risotto alla <i>banda</i> -		Prezzo indicato per la razione	42,00
33	<i>Guiso de pescado</i> -stufato tipico di pesce misto-			38,50
34	<i>Paella mixta</i> - frutti di mare e pollo -			26,50
35	<i>Paella sa Caleta</i> - pesce e frutti di mare-			28,50
36	Riso saporito dell' orto -vegetariano-			24,50
37	<i>Paella de ciego</i> -di pesce, frutti di mare e pollo senza ossi né lisce -			29,00
38	<i>Arroz a la marinera</i> -risotto con brodo, pesce e frutti di mare-			28,50
39	<i>Arroz a banda</i> -risotto asciutto con seppia-			24,00
40	<i>Arroz negro</i> - risotto fatto con tinta di calamari -			24,00
41	<i>Fideuada -paella caleta</i> di pasta fina-			28,50
42	Risotto con aragosta o magnosa 'Real'			58,00
43	Risotto con astice			45,00

PESCI ai ferri o al forno

	Prezzo dil kilo	Razione
44 Cernia · Scorfano · San Pietro · Dentice	75,00	Al peso
45 Sarago · Ricciola · Spigola	65,00	Al peso
46 Orata		24,00
47 Coda di rospo in salsa di frutti di mare o ai ferri		32,00

MARISCOS

48 Aragosta o Magnosa 'Real' ai ferri o frita a l'aglio	140,00	Al peso
49 Astice ai ferri	84,00	Al peso

CARNE

50 Hamburger casereccia ai piatto	16,50
52 Petto di pollo ai ferri	16,50
53 Costolette di agnello ibizenco	28,00
54 Fiorentina di vitello ai ferri	30,00
55 Fiorentina di vitello al pepe verde	32,00

La carne e il pesce è accompagnato di patate e peperoni fritti

DOLCI DELLA CASA

56 Tarta Tatín - torta di mele-	9,00
57 Flaó - dolce tipico di formaggio di capra e menta-	8,50
58 Graixonera -budino tipico ibizenco-	8,50
59 Tris di torte con panna	10,50
60 Crema catalana -crema di uovo-	8,50
61 Biscuit di mandorle -gelato casereccio e cioccolato caldo-	10,00
62 Sorbetto di limone alla vodka o al cava	8,00
63 Fragole con panna o succo di arancia	8,50
64 Frutta del tempo -ananas, anguria, melone, ect.-	8,00
65 Suggerimenti	8,50
66 Gelatti "Punto G" -Pistacchio, cocco e cioccolato, nocciola-	7,50
67 Café Caleta -specialità della casa, minimo per due persone-	6,50

* Take home box	1,00
* Portate la vostra torta di anniversario? Siamo felici di prepararla e servirla	2,00

**Finca ecológica Can Puvil**

Il ristorante Sa Caleta promuove prodotti Km0 nella sua FAMIGLIA AGRICOLA.
PRODUZIONE BIOLOGICA E LOCALE.
COLTIVIAMO SALUTE.

Info:

