

APERITIVOS

PAN DE CRISTAL con tomate	3,5€
LA ENSALADILLA	9€
Con ventresca y mayonesa de piquillo.	
BRAVAS “LA CALETA”	7€
GILDA AHUMADA	3€ / Ud.
De sardina ahumada con gel de vermut.	
“NUESTRAS” ACEITUNAS	4€
VERMUT DE LA CASA	12€
Con mejillones, berberechos, boquerones y aceitunas.	
+ Copa adicional por 2€	

NUESTROS PLATILLOS

ENSALADA DE PATO	16€
Con jamón de pato y virutas de foie.	
ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA	14€
Con tomates de temporada.	
COCA DE ESCALIBADA	12€
Con anchoa y tomate marinado.	
JAMÓN DE BELLOTA	15€   24€
CECINA DE WAGYU	19€   32€
TABLA DE EMBUTIDOS “La Caleta”	18€
Jamón de pato ahumado, Jamón de bellota y longaniza de pimienta.	
LINGOTE DE FOIE MICUIT	15€
Acompañado de frutas de temporada.	
RAVIOLI DE MARISCO	16€
Con salsa americana y tartar de gamba.	
CEVICHE LIMEÑO	14€
Hecho con pescado de lonja.	
BACALAO CONFITADO	14€
Con emulsión de cava, jugo de eneldo y lima.	
BRIOCHE DE CARRILLERA IBÉRICA	12€
Con vegetales encurtidos y mayonesa de hinojo.	
HUEVOS “NO ROTOS” CON GAMBA ROJA	14€
Con velo de papada y espuma de patata.	
TRINXAT DE LA Cerdanya	12€
Con velo de panceta.	
TARTAR DE ANGUILA AHUMADA	14€
Con aguacate y manzana.	
CANELÓN MELOSO	16€
Relleno con carne de pato y foie.	
VACATAKI DE TERNERA	18€
En su jugo	

DE LA LONJA

ALMEJAS SALTEADAS	12€
Al vino blanco.	
CAÑAILLAS “BRAVAS”	12€
Con alioli y salsa brava.	
CANYUTS DEL DELTA	10€
Navajas pequeñas del Delta a la plancha.	
GAMBA ROJA AL AJILLO	20€
Flambeada al brandy.	
CARACOLILLOS DE MAR	16€
Con panceta ahumada y salsa americana.	
MEJILLONES EN ESCABECHE	10€
Al estilo La Caleta.	
OSTRA GUILLARDEAU	6€
Al natural o marinada.	

CROQUETAS DE LA CASA	12€
De txuletón y gamba (4 uds).	
TATAKI DE ATÚN ROJO BLUEFIN	
Con helado de mostaza	
BUÑUELOS DE BACALAO	12€
Con mermelada de tomate.	
SUQUET DEL DELTA	18€
Con Anguila fresca y patata torneada	
“CAP I POTA”	12€
Con garbanzos.	
TERRINA DE PIES DE CERDO Y CIGALA	18€
Elaborada con pies de cerdo deshuesados.	

EL ARTE DEL ARROZ

MELOSO DE “CAP I POTA”	22€
Arroz meloso de ‘cap i pota’.	
IBÉRICO A “LA LLAUNA”	22€
Arroz seco a la llauna con secreto, butifarra y setas de temporada.	
"SOCARRAT" MEDITERRÁNEO	24€
Arroz seco en paella con sepia y gambas.	

SABORES SELECTOS

TXULETÓN DE CARNE MADURADA GOURMET	60€/kg
45 días de maduración.	
TXULETÓN DE CARNE MADURADA PREMIUM	80€/kg
45 días de maduración.	
PESCADO DE LONJA	S/M
Fresco de lonja, según mercado y temporada.	

# FIN DE FIESTA

TEXTURAS DE CHOCOLATE 7€

TIRAMISÚ “A la minute” 7€  
*Terminado en mesa con su crema mascarpone y café recién vertido.*

“MEL I MATÓ” 6€  
*Con caramelo de miel aireado.*

COULANT DE CHOCOLATE 8€  
*Con helado de ratafia.*

CREMA DE QUESO 6€  
*Con manzana y canela.*

TARTA DE FRESAS Y MERENGUE 12€

HELADO DE MOJITO 8€  
*Con gelatina de ron.*

CREMA CATALANA 6€  
*Con carquiñoli.*

SURTIDO DE QUESOS 12€  
*DO Catalunya.*

EXPRESSO POP 12€  
*Cóctel de café con licor de Ratafia y Vodka.*

