

APERITIVOS

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

DE LA LONJA

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

NUESTROS PLATILLOS

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

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

EL ARTE DEL ARROZ

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

SABORES SELECTOS

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

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 ratafía.

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 Cataluña.

EXPRESSO POP 12€

Cóctel de café con licor de Ratafia y Vodka.

