

PLATILLOS

Para compartir.

Linguine de marisco	16
Croquetas de chuletón madurado <i>4 unidades</i>	12
Buñuelos de bacalao <i>con mermelada de tomate. 4 unidades</i>	10
Canelón meloso de rabo de toro	16
Huevos con gamba roja <i>y patata al mortero de ajo</i>	15
Tortilla vaga de bacalao y patata	12
Morro de bacalao a la muselina <i>con mermelada de tomate</i>	16
Langostinos al ron	19
Rodaballo marinado en tempura <i>con mahonesa cítrica</i>	18
Canyuts del Delta a la meunière	14
Cazuela de gambas rojas al ajillo	18
Kokotxas de bacalao <i>con papada ibérica</i>	19
Pies de cerdo con cigala	16

ARROCES

Ibérico a la llauna <i>butifarra, secreto y setas</i>	19 (p.p)
Meloso de cap y pota	19 (p.p)
Socarrat de pescado y marisco <i>mínimo 2 personas</i>	20 (p.p)
Meloso de bogavante <i>(de vivero) mínimo 2 personas</i>	28 (p.p)

CARNES SELECTAS

Solomillo de ternera con foie a la sal	20
Chuletón 30 días de maduración	60 (€/kg)
Chuletón 40 días de maduración	65 (€/kg)

El espectáculo
empieza en

LA CALETA 102

TEATRO
CONDAL

TEATRO
VICTORIA

TEATRO
APOLO

BOCADOS DE LA CALETA

Enamórate del mediterráneo.

Ostra Guillaardeau	6 (€/u)
al natural o marinada	
Gilda de sardina ahumada	4 (€/u)
con gel de vermut	
Anchoa del cantábrico	6
con aceite de primera prensada	
Boquerón con hojaldre crujiente	4
y crema griega	
Croquetas	4 (€/u)
de chuletón o gamba roja	
Buñuelo de bacalao	3
con mermelada de tomate	
Coca de calamares crujiente	6
con cebolla frita y mahonesa cítrica	
Mini brioche de carrillera	5
con mahonesa de sriracha y cebolla encurtida	
Rollito de cecina de Wagyu	9
con tartar de atún	
Tosta de filete de ternera	7
con foie	

CUARTO FRÍO

Pan de cristal con tomate	3,5
Ensaladilla de gamba	9
Ensalada de burrata con tomate y aceite de albahaca	14
Ensalada de jamón de pato	16
con virutas de foie, manzana y vinagreta de miel y mostaza	
Tartar de anguila ahumada	16
Rollito de cecina de Wagyu con tartar de atún	20
Dorada marinada	16
con cítricos y ajoblanco	
Steak tartar	18
con caviar de sardina ahumada y yema curada	

AL CORTE

Jamón de bellota	15	24
100% ibérico		
Cecina de Wagyu	19	32
Tabla de embutidos selectos	18	
Tabla de quesos artesanos	18	

VINOS POR COPA

ROSADO

Pares Balta Ros de Pacs	4	18
DO Penedès Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon		

ESPUMOSO

Pares Balta Brut Nature	5	22
DO Cava Xarel·lo, Macabeo y Parellada		

BLANCO

Pazo Señorans Albariño 2025	5	22
DO Rías Baixas Albariño		

TINTO LIGERO

Bodegas Ponce Depaula 2024	4.5	19
DO Manchuela Monastrell		

TINTO CON CUERPO

La Conreria Nona 2022	6	25
DO Cebreros Albillo Real		

¿MÁS QUE UNA COPA?

Pregunta por nuestra colección de vinos

