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 con gel de vermut.

"NUESTRAS" ACEITUNAS 4€

EL VERMUT 12€
Con mejillones, berberechos, boquerones y aceitunas.
+ Copa adicional por 2€

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.

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€
Hechos 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€
Acompañados con 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

CROQUETAS DE LA CASA 12€
De txuletón y gamba (4 uds).

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, costilla, 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 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.