

APERITIVOS

PAN DE CRISTAL con tomate	3,5€
LA ENSALADILLA	9€
Con ventresca.	
BRAVAS "LA CALETA"	7€
GILDA AHUMADA	3€ / Ud.
De sardina ahumada con gel de vermut.	
"NUESTRAS" ACEITUNAS	4€
VERMUT DE LA LONJA	12€
Con mejillones de roca en escabeche, almejas, 'canyuts' confitados y aceitunas.	
+ Copa adicional por 2€	

DE LA LONJA

ALMEJAS SALTEADAS	12€
Al vino blanco.	
"CANYUTS" DEL DELTA	10€
Navajas pequeñas del Delta a la plancha.	
GAMBAS ROJAS AL AJILLO	20€
Flambeadas al brandy.	
MEJILLONES DE ROCA EN ESCABECHE	10€
Al estilo La Caleta.	
OSTRA GUILLARDEAU	6€ / Ud.
Al natural o marinada (mojito / encurtido)	

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.	
LINGUINE DE MARISCO	16€
Con salsa americana y tartar de gamba roja.	
CEVICHE LIMEÑO	14€
Hecho con pescado de lonja.	
BACALAO " A LA LLAUNA"	14€
BRIOCHE DE CARRILLERA IBÉRICA	12€
Con vegetales encurtidos y mayonesa de hinojo.	
HUEVOS CON GAMBA ROJA	14€
Con patata panadera.	
TARTAR DE ANGUILA AHUMADA	14€
Con aguacate y manzana.	
CANELÓN MELOSO	16€
De rabo de toro.	
STEAK TARTAR	18€
TATAKI DE ATÚN ROJO BLUEFIN	18€
Con helado de mostaza.	

CROQUETAS DE LA CASA	12€
De chuletón y gamba (4 uds).	
BUÑUELOS DE BACALAO	12€
Con mermelada de tomate.	
SUQUET DEL DELTA	18€
Con Anguila fresca y patata torneada.	
TERRINA DE PIES DE CERDO Y CIGALA	18€
Elaborada con pies de cerdo deshuesados.	

EL ARTE DEL ARROZ

Mínimo 2 personas

MELOSO DE "CAP I POTÀ"	18€ pp
Arroz meloso de 'cap i pota'.	
IBÉRICO A "LA LLAUNA"	18€ pp
Arroz seco a la llauna con secreta, butifarra y setas de temporada.	
"SOCARRAT" MEDITERRÁNEO	20€ pp
Arroz seco en paella con sepia y gambas.	

SABORES SELECTOS

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