

APERITIVOS

PAN DE COCA con tomate	3,5€
LA ENSALADILLA <i>Con ventresca y mayonesa de piquillo.</i>	6€
CROQUETAS ARTESANAS <i>3ud. Chuletón, gamba roja y setas.</i>	10€
BRAVAS “LA CALETA”	6€
GILDA AHUMADA <i>De sardina con gel de vermut</i>	2,5€ / Ud.
“NUESTRAS” ACEITUNAS	4€
EL VERMUT <i>Con mejillones, berberechos, boquerones y aceitunas. + Copa adicional por 2€</i>	8€

NUESTROS PLATILLOS

TARTAR DE TOMATE <i>Acompañado de búfala, brotes tiernos y lima.</i>	10€
TARTAR DE ESCALIBADA <i>Acompañado de yema curada.</i>	10€
JAMÓN DE BELLOTA	14€ 25€
CECINA DE WAGYU (100g)	32€
LINGUINE CON SALSA AMERICANA <i>Pasta fresca con fumé de marisco y tartar de gamba roja.</i>	16€
TATAKI DE ATÚN ROJO BLUEFIN <i>Con salsa de mango y emulsión de zanahoria.</i>	16€
LANGOSTINOS EN TEMPURA <i>Con mayonesa de chipotle.</i>	14€
CEVICHE LIMEÑO <i>De Corvina.</i>	12€
BACALAO CONFITADO <i>Con emulsión de cava, jugo de eneldo y lima.</i>	14€
BAO DE CARRILLERA IBÉRICA <i>Con vegetales encurtidos y crema de aguacate.</i>	12€
HUEVOS “NO ROTOS” <i>Con papada ibérica y pan de ajo frito.</i>	10€
TRINXAT DE LA Cerdanya <i>Con crujiente de panceta y huevo escalfado.</i>	12€
LINGOTE DE TARTAR ANGUS <i>Sobre cama de algas y salsa kimchi.</i>	16€
CANELÓN MELOSO “SAN ESTEBAN” <i>Con bechamel trufada.</i>	14€
SAGRADA ESCUDELLA <i>Caldo casero con pilota tradicional y garbanzos.</i>	12€

DE LA LONJA

ALMEJAS SALTEADAS <i>Al vino blanco</i>	12€
CANYUTS DEL DELTA <i>Navajas pequeñas del Delta a la plancha.</i>	10€
MEJILLONES EN ESCABECHE <i>Al estilo La Caleta.</i>	10€

EL ARTE DEL ARROZ

MELOSO DE “CAP I POTA” <i>Arroz meloso con cap i pota, de sabor profundo y tradicional.</i>	20€
IBÉRICO A “LA LLAUNA” <i>Arroz seco a la llauna con secreto, costilla, butifarra y setas.</i>	20€
"SOCARRAT" MEDITERRÁNEO <i>Arroz seco en paella con sepia y gambas.</i>	22€

SABORES SELECTOS

SELECCIÓN DE CARNES MADURADAS <i>Acompañado de cremoso de patata.</i>	S/M
CALDERETA <i>De Langosta o Bogavante, según mercado y temporada.</i>	S/M
PESCADO DE LONJA <i>Fresco de lonja, según mercado y temporada.</i>	S/M
SUQUET DE PESCADO <i>De rape o anguila, según mercado y temporada.</i>	S/M

Descubre los Sabores Selectos de esta semana en nuestras sugerencias del chef.

FIN DE FIESTA

TIRAMISÚ “A LA MINUTE”

Montado en mesa con su crema mascarpone y café recién vertido

6€

FLAN CASERO DE BAILEYS

Con crema capuchina

6€

BOMBÓN DE CHOCOLATE

Con A.O.V.E y sal

6€

CROCANTE DE MANZANA

Con ron, pasas y canela

5€

ESPUMA DE CREMA CATALANA

5€

EXPRESSO POP “CREMAT”

Café cremat con ratafía, piñones y un toque de canela

5€

LA CALETA102