



MENÚS DE GRUPO Y DEGUSTACIÓN

Producto, temporada, arroces y pescado de lonja.

Av. Paral·lel 102, Barcelona

Telf: 934 39 06 33

@lacaleta 102 · lacaleta102.com

LA CALETA102 barcelona

Menú de grupo

PICA PICA "LA CALETA 102"

Disponible de martes a viernes

Entrantes a compartir

- Coca de Escalibada
- Canyuts del Delta
- Croqueta de txuletón
- Trinxat de la Cerdanya

Plato principal a escoger

- Canelón de pato y foie
- Buñuelos de bacalao con mermelada de tomate

Postre

- Crema catalana "La Caleta"

Bodega

- Mas Petit 2021 | D.O. Penedès
- Blanc de Pacs 2024 | D.O. Penedès
- Pan, agua y café incluidos

37.5€ por persona

Reservas

reservas@lacaleta.com
934 39 06 33

LA CALETA102 barcelona

Menú degustación

LA CALETA

Disponible de martes a domingo

Mínimo 2 pax

Aperitivo

Gilda ahumada de sardina con gel de vermut

Coca de escalibada con anchoa

Degustaciones a compartir

Ceviche limeño

Bocado de canelón de pato y foie

Trinxat de la Cerdanya

Mini brioche de carrillera melosa

Primero

Bacalao confitado con emulsion de cava

Segundo

Rabo de toro glaseado con parmentier

Postres

Deconstrucción de mojito

Texturas de chocolate

Bodega Selección recomendada por nuestro sumiller

Samsara 2021 | Cabernet Sauvignon | D.O. Costers del Segre

Noi del Sac 2023 | Merlot | D.O. Empordà

Pan, agua y café incluidos

56€ por persona



Reservas

reservas@lacaleta.com

934 39 06 33

LA CALETA102 barcelona

Menú de grupo

ORIGEN

Menú para grupos con reserva anticipada (reserva menú mesa)

Mínimo 6 pax

Aperitivo

Gilda ahumada de sardina con gel de vermut

Croqueta de txuletón

Entrantes a compartir

Pan de cristal con tomate

Surtido de embutidos especiales "La Caleta 102"

(Jamón de pato ahumado, Jamón de bellota y Longaniza de pimienta)

Almejas salteadas

Arroz "socarrat" o Meloso de "cap i pota"

Segundos a escoger

Terrina de pies de cerdo con cigala

Bacalao confitado con emulsion de cava

Canelón de pato y foie

Postres

Deconstrucción de mojito

Tarta de fresas y merengue

Bodega Selección recomendada por nuestro sumiller

Pas Curtei | *Cariñena, Cabernet Sauvignon y Merlot* | D.O. Penedès

Sisquella | *Garnatxa blanca y Albariño* | D.O. Costers del Segre

Pan, agua y café incluidos

74€ por persona

Reservas

reservas@lacaleta.com

934 39 06 33

LA CALETA102 barcelona

Menú de grupo

MARE NOSTRUM

Menú para grupos con reserva anticipada (reserva menú mesa)

Mínimo 6 pax

Aperitivos

Duo de ostras marinadas: *Ostra encebichada* y *Ostra encurtida*

Cañailas "bravas"

Tiradito de bogavante

Degustaciones

Ensaladilla de txangurro de centollo

Tartar de anguila ahumada

Cigalas frescas a la plancha

Primero

Suquet del Delta con anguila fresca

Segundo

Pescado de lonja S/M

Postres

Deconstrucción de mojito

Coulant de chocolate "de la casa"

Bodega

Copa de cava | *Brut Nature* | Històric

Radix 2024 | *Syrah* | D.O. Penedès

Ostrea 2022 | *Xarel·lo* | D.O. Tarragona

Pan, agua y café incluidos

98€ por persona

Reservas

reservas@lacaleta.com

934 39 06 33

LA CALETA 102

Servicios adicionales

Privatización de salón (25 / 30 / 45 pax)

Alquiler de TV y sistema de audio

Soporte técnico y red (coste adicional)

Welcome drink o cóctel (coste adicional)

Barra libre post-cena (coste adicional)

Servicio coctelería privado (coste adicional)

**Para servicios adicionales no incluidos preguntar precio*

