

APERITIUS

PA DE VIDRE amb tomàquet	3,5€
LA ENSALADILLA	9€
Amb ventresca i maionesa de pebrot del piquillo.	
BRAVES “LA CALETA”	7€
GILDA FUMADA	3€ / Ud.
De sardina fumada amb gel de vermut.	
“LES NOSTRES” OLIVES	4€
VERMUT DE LA CASA	12€
Amb musclos, escopinyes, seitons i olives.	
+ Copa adicional por 2€	

ELS NOSTRES PLATETS

AMANIDA D'ÀNEC	16€
Amb pernil d'ànec i encenalls de foie.	
AMANIDA DE TOMÀQUET I VENTRESCA	14€
Amb tomàquets de temporada.	
COCA DE ESCALIVADA	12€
Amb anxova i tomàquet marinat.	
PERNIL DE GLA	15€ 24€
CECINA DE WAGYU	19€ 32€
TAULA D'EMBOTITS “La Caleta”	18€
Pernil d'ànec fumat, pernil de gla i llonganissa de pebre vermell.	
LINGOT DE FOIE MICUIT	15€
Acompanyat amb fruites de temporada.	
RAVIOLI DE MARISC	16€
Amb salsa americana i tàrtar de gamba.	
CEVICHE LIMEÑO	14€
Fet amb peix de llotja.	
BACALLÀ CONFITAT	14€
Amb emulsió de cava, suc d'anet i llima.	
BRIOCHE DE GALTA IBÈRICA	12€
Amb verdures escabetxades i maionesa de kimchi.	
OUS AMB GAMBA VERMELLA	14€
Amb vel de papada i escuma de patata.	
TRINXAT DE LA Cerdanya	12€
Con vel de cansalada.	
TARTAR D'ANGUILA FUMADA	14€
Amb alvocat i poma.	
CANELÓ MELOS	16€
Farcit de carn d'ànec i foie.	
VACATAKI DE VEDELLA	18€
En el seu suc	

DE LA LLOTJA

CLOÏSSES SALTEJADES	12€
Al vi blanc.	
CARGOL DE MAR A LA “BRAVA”	12€
Canyilles amb alloli i salsa brava.	
CANYUTS DEL DELTA	10€
Navalles petites del Delta a la planxa.	
GAMBA VERMELLA A L'ALLET	20€
Flamejada al brandy.	
CARGOLINS DE MAR	16€
Amb cansalada fumada i salsa americana.	
MUSCLOS EN ESCABETX	10€
Al estil La Caleta.	
OSTRA GUILLARDEAU	6€
Al natural o marinada.	

CROQUETES DE LA CASA	12€
De txuletón i gamba (4 u).	
TATAKI DE TONYINA VERMELLA BLUEFIN	
Amb gelat de mostassa.	
BUNYOLS DE BACALLÀ	12€
Amb melmelada de tomàquet.	
SUQUET DEL DELTA	18€
Amb anguila fresca i patata tornejada.	
“CAP I POTA”	12€
Amb cigrons.	
TERRINA DE PEUS DE PORC I ESCAMARLÀ	18€
Elaborada amb peus de porc desossats.	

L'ART DEL ARRÒS

MELÓS DE “CAP I POTA”	22€
Arròs melós de ‘cap i pota’.	
IBÈRIC A “LA LLAUNA”	22€
Arròs sec a la llauna amb secret, botifarra i bolets de temporada.	
"SOCARRAT" MEDITERRANI	24€
Arròs sec en paella amb sepia i gambes.	

SABORS SELECTES

TXULETÓN DE CARN MADURADA GOURMET	60€/kg
45 días de maduración.	
TXULETÓN DE CARN MADURADA PREMIUM	80€/kg
45 días de maduración.	
PEIX DE LLOTJA	S/M
Fresc de llotja, segons mercat i temporada.	

FI DE FESTA

TEXTURES DE XOCOLATA

7€

TIRAMISÚ “A la minute”

7€

Acabat a taula amb crema de mascarpone i cafè acabat fer.

“MEL I MATÓ”

6€

Amb carmel de mel airejat.

COULANT DE CHOCOLATE

8€

Amb gelat de ratafia.

CREMA DE FORMATGE

6€

Amb poma i canyella.

PASTÍS DE MADUIXES I MERENGA

12€

GELAT DE MOJITO

8€

Amb gelatina de rom.

CREMA CATALANA

6€

Amb sucre cremat.

FORMATGES VARIATS

12€

DO Catalunya.

EXPRESSO POP

12€

Còctel de cafè amb licor de ratafia i vodka.