

APERITIUS

PA DE VIDRE amb tomàquet	3,5€
LA ENSALADILLA	9€
Amb ventresca.	
BRAVES "LA CALETA"	7€
GILDA FUMADA	3€ / u.
De sardina fumada amb gel de vermut.	
"LES NOSTRES" OLIVES	4€
VERMUT DE LA LLOTJA	12€
Amb musclos de roca en escabetx, cloïsses, 'canyuts' confitats i olives.	
+ Copa adicional per 2€	

DE LA LLOTJA

CLOÏSSES SALTEJADES	12€
Al vi blanc.	
CANYUTS DEL DELTA	10€
Navalles petites del Delta a la planxa.	
GAMBES VERMELLES A L'ALLET	20€
Flamejades al brandy.	
MUSCLOS DE ROCA EN ESCABETX	10€
Al estil La Caleta.	
OSTRA GUILLARDEAU	6€ / u.
Al natural o marinada (mojito / encurtits).	

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.	
LINGUINE DE MARISC	16€
Amb salsa americana i tàrtar de gamba vermella.	
CEVICHE LIMENY	14€
Fet amb peix de llotja.	
BACALLÀ "A LA LLAUNA"	14€
BRIOCHE DE GALTA IBÈRICA	12€
Amb verdures escabexades i maionesa de fonoll.	
OUS AMB GAMBA VERMELLA	14€
Amb patata panadera.	
TARTAR D'ANGUILA FUMADA	14€
Amb alvocat i poma.	
CANELÓ MELÓS	16€
Farcit de cua de bou.	
STEAK TARTAR	18€
TATAKI DE TONYINA VERMELLA BLUEFIN	18€
Amb gelat de mostassa.	

CROQUETES DE LA CASA	12€
De txuletón i gamba (4 u).	
BUNYOLS DE BACALLÀ	12€
Amb melmelada de tomàquet.	
SUQUET DEL DELTA	18€
Amb anguila fresca i patata tornejada.	
TERRINA DE PEUS DE PORC I ESCAMARLÀ	18€
Elaborada amb peus de porc desossats.	

L'ART DEL ARRÒS

Mínim 2 persones

MELÓS DE "CAP I POTÀ"	18€ p.p.
Arròs melós de 'cap i pota'.	
IBÈRIC A "LA LLAUNA"	18€ p.p.
Arròs sec a la llauna amb secret, botifarra i bolets de temporada.	
"SOCARRAT" MEDITERRANI	20€ p.p.
Arròs sec en paella amb sepia i gambes.	

SABORS SELECTES

XULETÓ DE CARN MADURADA	60€/kg
30 dies de maduració.	
XULETÓ DE CARN MADURADA	80€/kg
45 dies de maduració.	
PEIX DE LLOTJA	S/M
Fresc de llotja, segons mercat i temporada.	