

## APERITIUS

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

## ELS NOSTRES PLATETS

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

## DE LA LLOTJA

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

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

## L'ART DEL ARRÒS

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

## SABORS SELECTES

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

## FI DE FESTA

TEXTURES DE XOCOLATA	7€
TIRAMISÚ "A la minute" <i>Acabat a taula amb crema de mascarpone i cafè acabat fer.</i>	7€
"MEL I MATÓ" <i>Amb carmel de mel airejat.</i>	6€
COULANT DE CHOCOLATE <i>Amb gelat de ratafia.</i>	8€
CREMA DE FORMATGE <i>Amb poma i canyella.</i>	6€
PASTÍS DE MADUIXES I MERENGA	12€
DECONSTRUCCIÓ DE MOJITO <i>Que edasGelat de mojito, sucre mascovat i gelatina de rom.</i>	8€
CREMA CATALANA <i>Amb sucre cremat.</i>	6€
FORMATGES VARIATS <i>DO Catalunya.</i>	12€
EXPRESSO POP <i>Còctel de cafè amb licor de ratafia i vodka.</i>	12€

