

开胃小食

番茄脆皮面包	3,5€
西班牙土豆沙拉 配金枪鱼腩。	9€
"La Caleta" 辣味土豆	7€
烟熏 "Gilda" 腌串 烟熏沙丁鱼配苦艾酒啫喱。	3€
「本店」橄榄	4€
渔市苦艾酒 配腌渍岩贻贝、蛤蜊、油封「Canyuts」及橄榄。 加一杯2€	12€

海鲜市集

香煎蛤蜊 白葡萄酒烹。	12€
"Canyuts" 铁板煎三角洲小竹蛭。	10€
蒜香红虾 白兰地火焰烹制。	20€
腌渍岩贻贝 La Caleta 风味。	10€
吉拉多生蚝 原味或腌渍 (莫吉托/醋渍)	6€ / 只

招牌菜品

鸭肉沙拉 配鸭火腿与鹅肝薄片。	16€
番茄与金枪鱼腩沙拉 配时令番茄。	14€
"Escalibada" 烤蔬菜薄饼 配凤尾鱼与腌番茄。	12€
橡果伊比利亚火腿	15€ 24€
和牛风干牛肉	19€ 32€
"La Caleta" 腌肉拼盘 烟熏鸭火腿、橡果火腿与黑胡椒香肠。	18€
海鲜扁意面 配美式龙虾酱与红虾鞑靼。	16€
利马风味酸橘腌鱼 选用鱼市鲜鱼。	14€
"A la llauna" 焗鳕鱼	14€
伊比利亚猪颊肉布里欧修 配腌渍蔬菜与茴香蛋黄酱。	12€
红虾煎蛋 配烤土豆片。	14€
烟熏鳗鱼鞑靼 配牛油果与苹果。	14€
焖煮意式肉卷 牛尾馅。	16€
鞑靼生牛肉	18€
蓝鳍金枪鱼半敲烧 BLUEFIN 佐芥末冰淇淋。	18€

招牌可乐饼 熟成牛排与红虾 (4个)。	12€
鳕鱼炸丸 配番茄酱。	12€
三角洲 "Suquet" 海鲜炖 配鲜鳗鱼与雕花土豆。	18€
猪脚海螯虾冻派 以去骨猪脚制成。	18€

米饭的艺术

"Capi pota" 焖饭 'Capi pota' 焖米饭。	18€ / 人 最少2人起
"A la llauna" 伊比利亚 'A la llauna' 干焗米饭，配伊比利亚里脊、 加泰香肠与时令菌菇。	18€ / 人
地中海 "Socarrat" 锅巴饭 墨鱼与红虾干焗海鲜饭。	20€ / 人

精选风味

熟成牛排 熟成30天。	60€/kg
熟成牛排 熟成45天。	80€/kg
渔市鲜鱼 每日鱼市鲜货，依市场与时令。	时价