



La Caleta

DE JAVIXU


ENTRANTES



Tabla de quesos  12,00 Euros

Surtido de Croquetones  14,00 Euros
(1/2 Media de Croquetones) 7,50 Euros



Anchoa casera sobre tostado del payés, gelatina de tomate natural y falso caviar de pimentón y ajo   3,00 Euros/Ud.


Ensaladilla Llumeta y pollo al panko   10,00 Euros


Puntilla    10,00 Euros


Surtido Tartar de atún y tiraditos de salmón   19,00 Euros

Gambas al ajillo de La Caleta  15,00 Euros



Ceviche peruano de corvina   17,00 Euros

Rulo de calamar patagónico al curry y alga wakame  15,50 Euros




Huevos rotos con ibérico y foie  14,00 Euros




Hortalizas en tempura de 1925  11,00 Euro

Dorada frita en adobo sobre su espina    14,50 Euros



Steak tartar cortado a cuchillo   19,00 Euros

ENSALADAS



Ensalada de queso de cabra desmigado con frutos secos y salsa miel y mostaza    12,00 Euros



Ensalada de aguacate, langostino y edamame    13,00 Euros

DEL MAR


Bacalao gratinado con muselina de all-i-oli, pimentón y fumet   15,50 Euros

Dorada frita en adobo sobre su espina    14,50 Euros

Rodaballo a la meniere   17,00 Euros

Salmón sobre velouté de eneldo y salsa Mery con quenelle filadelfiano   14,50 Euros

Lomo de corvina al Orio  16,50 Euros

Lubina de la abuela  14,50 Euros

 LÁCTEOS

 MOLÚSCOS

 ALTRAMUZ

 PESCADO

 CRUSTÁCEOS

 CACAHUETES

 HUEVO

 SÉSAMO

 FRUTOS DE CÁSCARA

 SOJA

 MOSTAZA

 SULFITOS



 APIO

 GLUTEN

La Caleta

DE JAVIXU



DE LA TIERRA

Steak tartar cortado a cuchillo  	19,00 Euros
Chuletón de vaca simmental madurada 40 días	60,00 Euros/Kg
Trinchado de Magret de pato sobre oporto	17,50 Euros
Pluma ibérica	17,50 Euros
Solomillo de ternera madurada a tu gusto (pimienta o roquefort)	19,00 Euros 20,00 Euros





ARROCES

(mínimo dos personas / solo por encargo)

Arroz de ajetes tiernos y secreto ibérico	14,00 Euros
Arroz de puntilla, boletus y gambas (seco/meloso)  	16,00 Euros
Arroz carabinero (seco/meloso)  	20,00 Euros
Arroz con Bogavante (seco/meloso)  	20,00 Euros
Paella Valenciana de Pepe	12,50 Euros
Arroz negro   	14,50 Euros
Senyoret de la Caleta  	15,00 Euros
Arroz de sepionet y galera con salsa Mery  	17,00 Euros
Fideuá del mar   	14,50 Euros

Arroz a banda (Encargo con dos días de antelación)  	21,00 Euros
--	-------------

NIÑOS

Pechuga rebozada con patatas  	8,50 Euros
Pasta Boloñesa 	8,00 Euros
Huevos fritos con patatas 	6,50 Euros

POSTRES

Pasión de Italia con helado de fresa  	4,50 Euros
Tiramisú de La Caleta   	5,00 Euros
Brownie tradicional y chocolate blanco con galletas oreo   	4,50 Euros
Crema de La Caleta  	4,50 Euros
La Caleta's Carrot Cake   	4,50 Euros
Coulant de chocolate blanco y helado de fresa  	4,50 Euros
Carpaccio de piña caramelizada	4,50 Euros
Nuestra tarta de queso con helado de sorbete de limón   	4,50 Euros

 LÁCTEOS

 MOLÚSCOS

 ALTRAMUZ

 PESCADO

 CRUSTÁCEOS

 CACAHUETES

 HUEVO

 SÉSAMO

 FRUTOS DE CÁSCARA

 SOJA

 MOSTAZA

 SULFITOS

 APIO

 GLUTEN