



Para Picar...



Patatas Bravas Patates Braves "Patatas Bravas" (fried potatoes with hot sauce)	6,30€
Ensaladilla rusa Ensaladilla rusa "Ensaladilla rusa" (Vegetables salad with mayonnaise)	6,20€
Pescaditos fritos Peixot fregit Fried small fish	9,90€
Chipirones fritos Txipirons fregits Fried small squid	9,90€
Chocos a la andaluza Txococs a l'andalusa "Chocos" (fried cuttle fish)	11,90€
Calamares a la romana Calamars a la romana Batter dipped and fried squid rings	12,40€
Boquerones en adobo y fritos Seito adobat i fregit Fried anchovies	10,30€
Pulpo a la gallega Pop a la gallega Octopus Galician style	10,90€
Mejillones a la marinera o al vapor Musclós a la marinera o al vapor Mussels with tomato sauce or boiled	10,30€
Almejas vapor o marinera Cloïssos al vapor o marinera Clam (Boiled or with sauce)	16,00€
Navajas Navalies Razor shell	16,50€
Sardinas a la plancha Sardines a la planxa Grilled sardines	10,40€
Gambas a la planxa Garribes a la planxa Grilled prawns	24,00€
Calamarcitos platja Balmíns Calamarcets platja Balmíns Platja Balmíns small squid	25,00€

Ensaladas / Amanides / Salads



Gaspacho Gaspacho "Gaspacho" (cold vegetable soup)	8,40€
Ensalada variada La Caleta Amanida variada La Caleta Mixed salad La Caleta	10,60€
Ensalada 10º Aniversario Amanida 10º Aniversari 10th Anniversary salad	13,90€
Ensalada Catalana Amanida Catalana Catalan salad	13,00€
Ensalada César Amanida Cesar Cesar salad	13,90€
Tomate aliñado con ajo y atun Tomàquet amanit amb all i tonyina Tomato and tuna fish salad with garlic dressing	11,00€
Salmorejo	8,40€
Bacalao Frito con tomate Bacallà fregit amb tomàquet Fried cod with tomato sauce	14,60€
Esqueixada de bacalao Esqueixada de bacallà "Esqueixada" (Salted cod with tomato)	13,50€



Pescados / Peix / Fish



Lubina al gusto Llobarro Sea bass	24,00€
Dorada al gusto Orada Gilthead bream	24,00€
Lenguado a la plancha Llenguado a la planxa Grilled sole	25,50€
Atun a la plancha Tonyina a la planxa Grilled tuna fish	24,00€
Suprema de bacalao a la plancha Suprema de bacallà a la planxa Grilled cod	18,50€
Rodaballo al horno Turbot al forn Baked turbot	24,80€



Azucres / Arròssos / Rice (min. 2 pers.)

Paella Marinera (Precio por persona / preu per persona / Price person)	16,60€	Fideuà (Precio por persona / preu per persona / Price person)	16,50€
Arroz negro Arros negre Black rice (with squid ink) (Precio por persona / preu per persona / Price person)	16,60€	Paella Pelada (Precio por persona / preu per persona / Price person)	19,00€

(fin de semana minimo para 2 personas) (weekend min. 2 person)

Sugerencias / Suggestiments / Suggestions

Guacamole	8,50€	Zamburinas	14,60€
Tomate Mozzarella	11,50€	Pulpo a la brasa	16,00€
Jamón de bellota	18,00€	Huevos estrellados	12,00€
Tartar de jamon	16,00€	Salmon a la brasa	14,50€
Tallarinas	12,80€	Ensalada Thai con langostinos	12,00€
Esqueixada con romesco	13,50€	Hummus	8,50€

Todos nuestros pescados y carnes son cocinados a la brasa en un horno Jaspér
Tots els nostres peixos i carnes són cuinats a la brasa en un forn Jaspér
All our fish & meat is cooked in a charcoal oven.

Carner / Carns / Meat



Entrecotte de ternera brasa Entrecotte de vedella brasa BBQ Entrecotte	20,00€
Solomillo de ternera brasa Filet de vedella brasa BBQ Veal Filet	24,80€
Secreto ibérico Iberian meat near the front leg	16,00€
Presca ibérica Iberian meat from the neck	18,00€
Brocheta de pollo Broqueta de pollastre Chicken kebab	16,00€
Nuggets de pollo Nuggets de pollastre Chicken nuggets	8,50€
Big burger La Caleta	15,00€



Blancos D.O. Penedès



Celler de l'Arboç	10,80€
Clos Vidal	12,80€
Viña Sol	13,80€
Viña Esmeralda	15,00€
Petit Caus	14,50€
Ermita d'Espells	15,00€
Mustillant	12,50€
Marta Violet	15,00€
Mas Escorpi	17,50€

D.O. Rueda

Jose Pariente	18,20€
40 Vendimias	17,50€

D.O. Rioja

Luis Cañas	15,00€
------------	--------

D.O. Rias Baixas

Paco y Lola	19,50€
Bruxas	
Vino Gallego	
Turbio Xoven	11,00€

Empordà

Blanc Pescador	13,50€
----------------	--------

D.O. Montsant

Acústic	19,00€
---------	--------

Tintos D.O. Penedès



Celler de l'Arboç	11,80€
-------------------	--------

D.O. Rioja

Cumbrero Cza.	15,00€
Luis Cañas Cza.	19,00€
Luis Cañas Cza. 0.50ccl.	15,00€
Luis Cañas Cza. Magnum	36,00€
Luis Cañas Rva.	24,50€
Luis Cañas Rva. 0.50ccl.	18,00€
Ángeles de Amaren (tempranillo y graciano)	25,50€

D.O. Montsant

Acústic	19,90€
---------	--------

Rosados D.O. Penedès

Celler de l'Arboç	10,80€
Clos Vidal	12,80€
Torres de Casta	14,00€
Petit Caus	14,00€

D.O. Montsant

Acústic	18,00€
---------	--------

D.O. Catalunya

V. Esmeralda [Rosado]	15,00€
-----------------------	--------

Otras Denominaciones

Lambrusco	12,50€
-----------	--------

Cavas

M. de Monistrol B.N	15,20€
Pupitre B.N	19,00€
Torelló B.N Gran Rva.	25,00€
Juvé Camps Reserva Familia	25,00€
Gramona Imperial Gran Reserva	27,50€
Oriol Rosell	18,00€
Mas Tinell Brut Real	19,00€

Champagne

Moet & Chandon Brut Imperial	50,00€
------------------------------	--------



La Caleta
Bar Restaurant



Carta de Vinos



Helados Artesanos

SABORES

AVELLANA
DULCE DE LECHE
VAINILLA

CHOCOLATE
STRACCIATELLA

Sorbetes

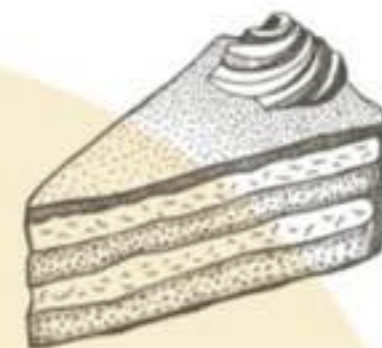
LIMÓN
FRESA
MANGO

Tarrinas

1 BOLA	2,50€
2 BOLAS	4,00€
3 BOLAS	6,00€



Postres



Tejas de almendra con helado	7,00€
Pirámide de chocolate	7,00€
Tiramisù	7,00€
Crema catalana casera	7,70€
Bomba de chocolate	7,00€
Tarta fina de manzana	7,00€
Cheese cake	7,00€
Trufas	7,00€
Vienetta	5,20€
Tarrina crocanti	5,50€
Copa Brasil	4,50€
Café Irlandés/Escocés	7,00€
Melón natural	7,00€



más Postres ...

Carpaccio piña natural	7,00€
Queso manchego	9,60€
Valenciano	7,00€
Tarta de Santiago	7,00€
Gofres	7,00€
Pancake	7,00€



Zumos

NARANJA	4,90€
PAPAYA	6,00€
PIÑA	6,00€
MANGO	6,00€
MANDARINA	6,00€
MARACUYA	6,00€

Combinados

NARANJA Y PAPAYA	6,00€
PAPAYA, PIÑA Y MANGO	6,00€
MANGO Y NARANJA	6,00€
FRESA, NARANJA Y MARACUYA	6,00€



La Caleta
Bar - Restaurant



CHOCOLATE
CHOC ALMOND



MACADAMIA
NUT BRITTLE



VANILLA
CARAMEL
ALMOND



PEANUT BUTTER
CARAMEL



NOU

BROWNIE
MACCHIATO