



1. ENTRANTS



1A. EDAMAME 5,00 €
Mongetes verdes al vapor / Judías verdes al vapor / Steamed green beans / Haricots verts cuits à la vapeur

1B. EDAMAME TRUFAT 6,00 €
Mongetes verdes al vapor amb oli de trufa i sèsam / Judías verdes al vapor con aceite de trufa y sésamo / Steamed green beans with truffle oil and sesame Haricots verts cuits à la vapeur à l’huile du truffe et de sésame

1C. GYOZAS DE LLAGOSTINS I VEGETALS 12,00 €
5 peces / 5 piezas / 5 pieces / 5 unités
Gyozas de langostinos y vegetales / Prawns Gyozas and vegetables Gyozas de crevettes et légumes

1D. GYOZAS DE POLLASTRE 11,50 €
5 peces / 5 piezas / 5 pieces / 5 unités
Gyozas de pollo / Gyozas of chicken / Gyozas de poulet

1E. YAKITORE DE POLLASTRE 12,00 €
Brotxetes de pollastre a la planxa amb salsa teriyaki / Brochetas de pollo a la plancha con salsa teriyaki / Chicken breast skewer grilled with teriyaki sauce / Brochettes de poulet grillé à la sauce teriyak

1F. TEMPURA DE LLAGOSTINS 12,50 €
Tempura de langostinos / Prawns in tempura / Tempura des crevettes

1G. TEMPURA DE VERDURA 10,50 €
Tempura de verdura / Vegetables in tempura /Tempura des légumes

1H. TEMPURA MIXTA 11,50 €
Tempura mixta / Mixed tempura / Tempura mixte

2. TÀRTARS



2A. TÀRTAR DE SALMÓ AMB ALVOCAT 16,00 €
Tartar de salmón / Salmon tartare / Tartare de saumon

2B. TÀRTAR TROPICAL 17,90 €
Tàrtar de mango, tonyina, alvocat i salsa maracuià / Tartar de mango, atún, aguacate y salsa maracuyá / Mango, tuna, avocado and maracuya sauce tartare / Tartare de mango, thon, avocat et sauce aux fruits de la passion

2C. CEVICHE DE CORVINA A L’ESTIL LA CALETA 15,80 €
Ceviche de corvina al estilo La Caleta / Croaker ceviche in La Caleta style Ceviche de croasseur à la Caleta

2D. MAGURO TATAKI 19,50 €
Tonyina, sèsam, salsa Teriyaki
Atún, sésamo, salsa Teriyaki
Tuna, sesame, Teriyaki sauce
Thon, sésame, sauce Teriyakin

3. HOSSOMAKIS

8 peces recobertes d’alga / 8 piezas recubiertas de alga
8 pieces wrapped in seaweed / 8 unités revêtues avec algue



3A. KEPA MAKI 7,50 €
Cogombre / Pepino / Cucumber / Concombre

3B. SHAKE MAKI 10,00 €
Salmó / Salmón / Salmon / Saumon

3C. TEKA MAKI 10,50 €
Tonyina / Atún / Tuna / Thon

3D. AGUACATE 7,50 €
Alvocat / Aguacate / Avocado / Avocat

4. URAMAKI ROLLS

8 peces recobertes d’arròs / 8 piezas recubiertas de arroz
8 pieces rice-coated / 8 unités revêtues avec riz



4A. PHILADELPHIA 15,00 €
Salmó, alvocat i formatge Philadelphia / Salmón, aguacate y queso Philadelphia Salmon, avocado and cream cheese Philadelphia / Saumon, avocat et fromage Philadelphia

4B. CALETA ROLL 16,00 €
Mango tempuritzat, formatge, alvocat, cobertura de salmó flambejat amb salsa tare i tàrtara i ceba caramel-litzada / Mango temporizado, queso, aguacate, cobertura de salmón flambeado con salsa tare y tàrtara y cebolla caramelizada / Tempurized mango, cheese, avocado, flambéed salmon topping with tare and tartar sauce and caramelized onion / Mango tempurisée, fromage, avocat, saumon flambé, garniture tare et sauce tartare et oignon caramélisé

4C. SPICY TUNA CRISPY RICE 16,00 €
Arròs fregit, tàrtar de tonyina amb salsa sriracha y salsa teriyaki / Arroz frito, tàrtar de atún con salsa sriracha y salsa teriyaki / Fried rice, tuna tartar with sriracha sauce and teriyaki sauce / Riz frit, tartare de thon avec sauce sriracha et sauce teriyaki

4D. SPICY TUNA 15,00 €
Tonyina picant, rúcula cruixent i alvocat / Atún picante, rúcula crujiente y aguacate / Spicy tuna, crispy aragula and avocado / Thon épicé, roquette croustillant et avocat

4E. VEGAN ROLL12,00 €
Cogombre, alvocat, espàrrecs verds, pastanagues, alga wakami, llavors de sesam Pepino, aguacate, espàrragos verdes, zanahorias, alga, wakami, semillas de sesamo Cucumber, avocado, green asparagus, carrots, wakami seaweed, sesame seeds Concombre, avocat, asperges vertes, carottes, algues wakami, graines de sésame

4F. ROYAL FOIE 17,00 € NEW
Foie a la planxa amb mango / Foie a la plancha con mango /Grilled foie with mango and lettuce / Foie grillé avec mangue

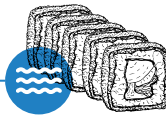
4G. RAINBOW 16,00 €
Llagostí arrebossat i recobert de tonyina, salmó i alvocat / Langostino rebozado y recubierto de atún, salmón y aguacate / Battered shrimp coated with tuna, salmon and avocado /Crevettes panées et recouvertes de thon, saumon et avocat

4H. TIGRE 15,00 €
Pollastre karaage, cogombre i tobiko taronja
Pollo karaage, pepino y tobiko naranja
Karaage chicken, cucumber and orange tobiko
Poulet karaage, concombre et tobiko orange

4I. STRAWBERRY ROLL 15,50 € NEW
Llagostí en tempura amb formatge, cobert amb maduixa caramel-litzada i salsa d’anguila Langostino en tempura con queso, coronado con fresa caramelizada y salsa de anguila Tempura prawn with cheese, topped with caramelised strawberry and eel sauce Crevette en tempura avec fromage, couronnée de fraise caramélisée et sauce à l’anguille

5. HOT ROLLS

8 peces / 8 piezas / 8 pieces / 8 unités



5A. HOT ROLL SALMON 13,80 €
Salmó, crema de formatge i alvocat /Salmón, crema de queso y aguacate Salmon, cream cheese and avocado /Saumon, fromage à la crème et avocat

5B. SOFT SHELL CRAB 17,00 €
Farciment de cranc cruixent de petxina suau, ceba caramel-litzada i recobert d’alvocat / Relleno de cangrejo crujiente de concha suave, cebolla caramelizada y recubierto de aguacate / Stuffed with crispy soft-shell crab, caramelized onion and covered with avocado / Farci de crabe à carapace molle croustillant, oignon caramélisé et recouvert d’avocat

5C. DRAGON ROLL 15,50 €
Llagostí en tempura amb alvocat, salsa picant i tàrtar de salmó / Langostino en tempura con aguacate, salsa picante y tartar de salmón / Prawn tempura with avocado, spicy sauce and salmon tartar / Tempura de crevette avec avocat, sauce piquante et tartare de saumon

5D. HOT VIEIRA 15,50 €
Vieira arrebossada, crema de formatge i cogombre, coberta de llagostí flambat Vieira rebozada, queso crema y pepino, con cobertura de langostino flambeado Battered scallop, cream cheese and cucumber, topped with flambéed prawn Pétoncle pané, fromage à la crème et concombre, recouvert de crevette flambée

5E. EBI MAGURO 16,00 €
Llagostí arrebossat, ceba caramel-litzada, tonyina i alvocat / Langostino rebozado, cebolla caramelizada, atún y aguacate / Breaded prawn, caramelised onion, tuna and avocado / Crevettes panées, oignons caramélisés, thon et avocat

5F. CRUNCHY SALMÓ 14,80 €
Salmó, crema de formatge, recobert de tàrtar de salmó amb foie i salsa teriyaki Salmón, crema de queso, cubierto de tàrtar de salmón con foie y salsa teriyaki Salmon, cream cheese, covered in salmon tartar with foie and teriyaki sauce Saumon, fromage à la crème, recouvert de tartare de saumon au foie et sauce teriyaki

6. NIGUIRIS

2 unitats / 2 unidades / 2 pieces / 2 unités



6A. SHAKE 5,80 €
Salmó / Salmón / Salmon / Saumon

6B. MAGURO 6,50 €
Tonyina / Atún / Tuna / Thon

6C. SALMÓ FLAMEJAT I SALSA TERIYAKI 6,00 €
Salmón flambeado y salsa teriyaki / Salmon flamed with teriyaki sauce Saumon (flambé) et sauce teriyaki

6D. SALMÓ FLAMEJAT, PARMESÀ I SALSA PESTO 6,40 €
Salmón flambeado con parmesano y salsa pesto / Salmon flamed with parmesan cheese and pesto sauce / Saumon (flambé), parmesan et sauce au pesto

6E. FOIE AMB SALSA TERIYAKI 6,00 €
oïe con salsa teriyaki / Foie with teriyaki sauce / Foie avec teriyaki sauce

6F. TONYINA FLAMEJADA AMB FOIE 7,00 €
Atún flambeado con foie / Tuna flamed with foie / Thon flambé avec foie

6G. SALMÓ FLAMEJAT AMB FOIE 6,80 €
Salmón flambeado con foie / Salmon flamed with foie / Saumon flambé avec foie

6H. CORVINA AMB UN TOC DE LIMA I GINGEBRE 6,20 €
Corvina con un toque de lima y jengibre / Croaker with a touch of lime and ginger / Corvina avec une touche de citron vert et de gingembre

6I. GUNKAN DE SALMÓ (cibolet i maionesa japonesa) 7,00 €
Gunkan de salmón con cebollino y mayonesa japonesa / Gunkan Salmon with chive and Japanese mayonnaise) / Gunkan de saumon (ciboulette et mayonnaise japonese)

6J. GUNKAN DE TONYINA (cibolet i espècie picant) 7,80 €
Gunkan de atún con cebollino y especie picante / Gunkan of tuna chive and spicy spices / Gunkan de thon, ciboulette et d’épices piquants

6K. GUNKAN VIEIRA 7,80 €
Gunkan de vieira / Gunkan of scallop / Gunkan de coquille

7. SASHIMI

5 unitats / 5 unidades / 5 pieces / 5 tranches



7A. SHAKE 10,50 €

Salmó / Salmón / Salmon / Saumon

7B. MAGURO 11,80 €

Tonyina / Atún / Tuna / Thon

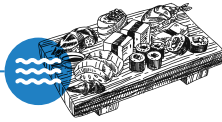
7C. VIEIRA 11,80 €

Vieira / Scallop / Coquille

7D. CORVINA 10,50 €

Corvina / Croacker / Croasseur

8. MORIAWASE



8A. SUSHI BOAT 49,50 €

(3 niguiris + 3 sashimi + 8 uramaki rolls + 8 hot roll salmó + 8 hossomaki mixte)
(3 niguiris + 3 sashimi + 8 uramaki rolls + 8 hot roll salmón + 8 hossomaki mixto)
(3 niguiris + 3 sashimi + 8 uramaki rolls + 8 hot roll salmon + 8 hossomaki mixed)
(3 niguiris + 3 sashimi + 8 uramaki rolls + 8 hot roll saumon + 8 hossomaki mixte)

8B. COMBINAT ESPECIAL 68,90 €

(8 niguiris flamejats + 8 uramaki rolls + 8 sashimi tonyina i salmó + 8 hot roll salmó + 8 hossomaki mixte)

Combinado Especial (8 niguiris flambeados + 8 uramaki rolls + 8 sashimi atún y salmón + 8 hot roll salmón + hossomaki mixto) / Special Sushi assorted (8 niguiris flambéed + 8 uramaki rolls + 8 sashimi tuna and salmon + 8 hot roll salmon + hossomaki mixed) / Combiné spéciale (8 niguiris flambés + 8 uramaki rolls + 8 sashimi thon et saumon + 8 hot roll saumon + hossomaki mixte)

8C. COMBINAT PETIT 30,00 €

(6 niguiris + 8 makis + 6 sashimis)

Combinado Pequeño (6 niguiris + 8 makis + 6 sashimi) / Sushi assorted Small (6 niguiris + 8 makis + 6 sashimi) / Combiné Petit (6 niguiris + 8 makis + 6 sashimi)

8D. NIGUIRI LOVERS (10 UNITATS) 27,00 €

2u. salmó, 2u. tonyina, 2u. vieira, 2u. foie, 2u. corvina

2u. salmón, 2u. atún, 2u. vieira, 2u. foie, 2u. corvina

2u. salmon, 2u. tuna, 2u. scallop, 2u. foie gras, 2u. croacker

2u. saumon, 2u. thon, 2u. coquille, 2u. foie gras, 2u. croasseur

8E. SASHIMI LOVERS (20 UNITATS) 37,90 €

5u. salmó, 5u. tonyina, 5u. corvina i 5u. vieira / 5u. salmón, 5u. atún, 5u. corvina y 5u. vieira / 5u. salmon, 5u. tuna, 5u. croacker and 5u. scallop / 5u. saumon, 5u. thon, 5u. croasseur et 5u. coquille

9. PLATS JAPONESOS

Platos japoneses / Japanese dishes / Plats japonais



9A. YAKISOBA AMB LLAGOSTINS I VEGETALS SALTEJATS AL WOK 12,00 €

Yakisoba con langostinos y vegetales salteados al wok / Yakisoba with prawns and vegetables in a wok / Yakisoba avec crevettes et légumes sautés au wok

9B. YAKISOBA AMB POLLASTRE I VEGETALS SALTEJATS AL WOK 11,50 €

Yakisoba con pollo y vegetales salteados al wok / Yakisoba with chicken and vegetables in a wok / Yakisoba avec poulet et légumes sautés au wok

9C. YAKISOBA VEGETALS SALTEJATS AL WOK 11,00 €

Yakisoba vegetales salteados al wok / Yakisoba vegetables sauteed in wok
Yakisoba légumes sautés au wok

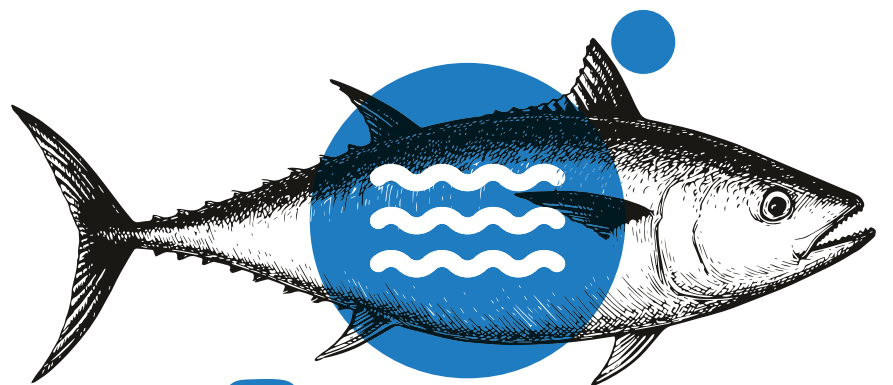
9D. TATAKI DE VEDELLA 22,50 €

Filet de vedella filetejat / Solomillo de ternera fileteado

Beef fillet / Tataki de filet de veau

9E. ÀNEC PEKIN 19,50 €

Ànec Pekin amb salsa Hoisin, api, cogombre, creps d'arròs / Pato Pekin con salsa Hoisin, apio, pepino, crepes de arroz / Pekin duck with Hoisin sauce, celery, cucumber, rice pancakes / Canard de Pekin avec sauce Hoisin, céleri, concombre, crêpes de riz



LaCaleta

sushi&lounge

www.lacaletadellafranc.com • Tel. 659 252 805



@lacaleta_llafrench

POSTRES ARTESANALS / HOMEMADE DESSERTS



NUTELLA ROLL **NEW** 7,50 €

Nutella, maduixa i ralladura de coco

Nutella, fresa y ralladura de coco

Nutella, strawberry and grated coconut

Nutella, fraise et noix de coco râpée

ARTESANAL COTTON CHEESECAKE (JAPANESE STYLE) **NEW** 7,50 €

MACEDONIA DE FRUITA 6,80 €

Macedonia de fruta / Fresh fruit salad / Salade de fruits

COULANT DE XOCOLATA BLANCA 7,50 €

Coulant de chocolate blanco / White chocolate coulant / Coulant au chocolat blanc

PASTÍS DEL DIA 7,50 €

Pastel del día / Cake of the day / Gâteau du jour

TRUFES DE TÈ VERD 6,80 €

Trufas de té verde / Green tea truffles

TRUFES DE XOCOLATA AMB UN TOC DE YUZU 6,80 €

Trufas de chocolate con un toque de yuzu

Chocolate truffles with a sparkle of yuzu

MOCHI DE TÈ VERD 6,80 €

Té verde / green tea / thé vert

MOCHI DE GERDS 6,80 €

Frambuesa / raspberry / framboise

MOCHI DE MANGO I MARACUIÀ **NEW** 6,80 €

Mango y maracuyá / mango and passion fruit / mangue et fruit de la passion

MOCHI D'OREO **NEW** 6,80 €

CORONEL: SORBET DE LLIMONA AMB VODKA 7,50 €

Sorbete de limón con vodka/ Lemon sorbet with vodka

Sorbet au citron et à la vodka

GELAT DE TARO 6,50 €

Helado de Taro / Taro icecream / Glace au Taro

GELAT DE FESTUC 6,50 €

Helado de pistacho / Pistachio ice-cream / Glace à la pistache

GELAT DE LOTUS 6,50 €

Helado de lotus / Lotus ice-cream / Glace du lotus

www.lacaletadellafranc.com • Tel. +34/ 659 25 28 05

 @lacaleta_llafranch

