

# Cal Tala

## Menú Fin de Semana



### Primeros a elegir.

Ensalada de Queso de Cabra Gratén

y Frutos Secos con Reducción de Módena

Xató de Cal Tala

con Migas de Bacalao, Atún, Arvequinas y Romesco de la Casa.

Cazueleta de Mejillones Picantones

en Salsa Casera con un toque suave de Picante.

Surtido de Croquetas Caseras de Cocido y Virutas de Ibérico

elaborado con una suave crema.

Aros de Calamares Frescos a la Andaluza.

rebozados con una mezcla de harinas de garbanzos

Festival de Patatas Bravisimas

caseras, corte tradicional y salsa picantona de la Casa.

Fritura de Pescaditos del Día

frescos, con todo el sabor de Mar.

### Segundos: - Carnes a la Brasa - Arroces (Min. 2 personas)

Paella de Mariscos de la Casa

Paella Mixta (Mar y Montaña)

Paella de Carne Braseada

Paella de Verduritas (100% Vegetal)

Arroz Negro al Estilo Menorquín con allioli

Fideua con Almejas, Sepia, Calamares y Langostineras

Paella o Caldereta de Pulpo Calamares y Sepia (supl. + 5€)

Caldereta de Mariscos (supl. + 5€)

Caldereta de Bogavante (supl. + 8€)

Entraña de Ternera a la Brasa con Guarnición.

Butifarra de Falset con Fritas

Entrecot de Ternera del Pirineo con Guarnición (supl. + 4€)

Secreto Ibérico con Guarnición (supl. + 4€)

Cazueleta de Bacalao y Sanfaina Gratinado con Allioli suave de Manzana

Dorada a la Plancha con Panaderas y Guarnición (supl. + 4€)



Bebidas: Copa de Vino o Cerveza, Refresco, Agua

Postres Caseros de la Casa o Café.

**Precio**

**25 € p. persona.**

El menú es por persona, no puede ser compartido, pueden elegir platos en nuestra carta.