

El equipo de Ca L'Angels os da la bienvenida :

Pan horno de leña, aceite, y vaso de la huerta 3,5€ por persona (mesa completa)(1).

ENTRA Y DISFRUTA.....

"Espencat amb anxoves i salmorres" 15€ (6)

Mincho frito con tomate seco y huevo de codorniz 14€ (1,5)

Hígado de cabritillo con verduras 21 €

Sesos de lechal rebozados 20 € (1,2,5)

Chipirones de bahía fritos 12€ *100 gr. Limpio(1,7)

Sepion bahía 12€ (100 gr. Limpio)(7)

Calamar de bahía con verduras 12€ *(100 gr. Limpio) (7)

Gamba bahía 24€ *(100gr.) (3,7,10)

Langosta de bahía en sartén, al estilo de Menorca 20€ *(100gr.) (3,7,10)

Bonito de bahía con Rocoto, choclo y panecillo de yuca con queso 13 (100gr.) (13,7,5)

OLLAS DE HIERRO *

"Arros melos Estil de Borra" 50€(7)

"Arros LLANGOSTA " 20€ *(100gr. llangosta) (3,7,10)

"Arros Amb fresols i naps", viudo o de carn. 50€

"Arros de ratja i carabassa" 50€ (7)

"Arros melos de rap " 55€ (7)

SOLO INVIERNO

Faseura de daçsa 17,5€ (1,2,4,5,13)

*El servicio de las ollas para más de dos personas, tendrá un incremento de 10 € por comensal.

PESCADOS. Platos de gran calado

Raya de bahía , crujiente de ajos tiernos 23,5€ (1,7)

Caldereta de rape de bahía y multitud de verduras con azafrán 6€*100 gr. (7)

Negra de bahía , manera rústica 25€ (7)

Pescados de bahía, piezas enteras 10€*100 gr. (7)

* Los pescados son de lonja y su disponibilidad depende de la pesca.

CARNES.

Chuletillas de lechal fritas con ajos tiernos 25€

Pierna Cabritillo en cazuela confitándose, recomendable dos personas.....58€ (6,10)

Solomillo de ternera a la antigua 27,5€ (6,13)

Corona lechal, encargo, 120€ (6,10)

REPOSTERIA ARTESANA de nuestro obrador 7,5 (1,2,5,13)

HELADERIA ARTESANA del día 7,5 (1,2,5,13)

Las ollas y arroces
conviene reservarlos
#cuinaitemps
#CUINAPERSONAL

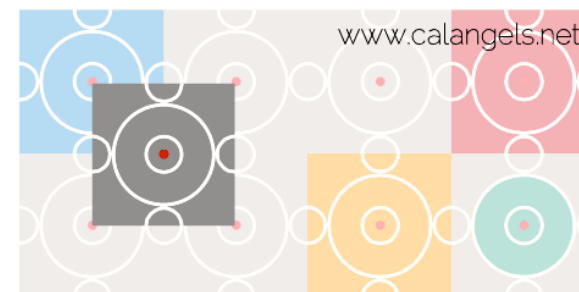


LOS PRECIOS EN EUROS
INCLUYEN EL 10% DE IVA

*(Alergenos)



Ca L'Angels



* alérgenos alimentarios

- **1 Cereales con gluten:** Trigo, espelta, kamut, centeno, cebada y avena.
- **2 Frutos de cáscara:** Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, panes, postres, helados, galletas, mazapán, salsas, aceites.
- **3 Crustáceos:** Cangrejos, langosta, gambas, langostinos, carabineros, cigalas etc. y también salsas, cremas, platos preparados...
- **4 Apio:** Sal, ensaladas, productos cárnicos, sopas, salsas...
- **5 Huevos:** Tartas, productos cárnicos, mayonesa, mousses, pastas, quiches, salsas.
- **6 Mostaza:** Panes, currys, marinados, productos cárnicos, aliños, salsas y sopas.
- **7 Pescado:** Pizzas, cubos de sopa, aliños para ensaladas.
- **8 Granos de sésamo:** Pastas, aceites, harinas, panes.
- **9 Cacahuets:** Mantecas, aceite, harina, galletas, chocolate, currys, postres, salsas...
- **10 Sulfitos / Dióxido de azufre:** Conservantes en crustáceos, frutas desecadas, productos cárnicos, vegetales, vino y cervezas.
- **11 Soja:** Salsas, pastas, aceites, tofu, postres, pasta de miso, productos cárnicos y productos para vegetarianos.
- **12 Altramuces:** Pan, pasteles y pastas.
- **13 Leche:** Mantequilla, queso, nata, yogures... sopas, salsas.
- **14 Moluscos:** Mejillones, almejas, caracoles, ostras, bígamos, chirlas, berberechos, cremas, salsas, platos preparados.

CARTA

Los platos que les ofrecemos son el resultado de una elección de mercancías seleccionadas en los mercados y huertas próximas a Polop, y elaborados bajo el prisma de una cocina autóctona heredada por Angeles Tormo.

Agradecer a nuestro padre, Juan Teuler, todo el trabajo para conseguirnos los frutos de la tierra que utilizamos en nuestra cocina.

C/Gabriel Miró 12, 03520 Polop. Alicante (España)

teléfono: 965870226

#CuinaArte_Sana

#CuinadePoble

#TradiciósegleXXI #cuinanteltemps

#Identiat

#natura

#laemociondeloreal

Cuina Vicenta Teuler

Pastisser José Blat

Cambrer i vins Paco Teuler