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

Pan horno de leña, aceite, y vaso de la huerta 3,75€ por persona (mesa completa)(1).

ENTRA Y DISFRUTA

"Espencat amb capellà i salmorres" 16,5€ (6)

Mincho frito con tomate seco y huevo de codorniz 15 € (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 22€ *100gr. (3,7,10)

Bonito de bahía con Rocoto, choclo y panecillo de yuca con queso 14 *100 gr. (13,7,5)

ARROCES OLLA DE HIERRO

"Arros melos Estil de Borra" 55 €(7)*

"Arros Amb fresols i naps", viudo o de carn. 55 € *

"Arros de ratja i carabassa" 55 € (7)*

"Arros melos de rap " 12€*100gr. (7)

"Arros LLANGOSTA " 24€*100gr. (3,7,10)

Las ollas y arroces conviene reservarlos #cuinaitemps #CUINAPERSONAL

SOLO INVIERNO

Faseura de daçsa 21 € (1,2,4,5,13)

***El ajuste de servicio de las ollas para más de dos personas, tendrá un incremento de 15€ por comensal.**

PESCADOS. Platos de gran calado

Raya de bahía , crujiente de ajos tiernos 24 € (1,7)

Caldereta de rape de bahía y multitud de verduras con azafrán 30 € (7)

Negra de bahía , manera rústica 27,5€ (7)

Pescados de bahía, piezas enteras 12€*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 28,5€ (6,13)

Corona lechal, encargo, 125€ (6,10)

REPOSTERIA ARTESANA de nuestro obrador 8€ (1,2,5,13)

HELADERIA ARTESANA del día 6,5 € (1,2,5,13)

LOS PRECIOS EN EUROS
INCLUYEN EL 10% DE IVA

*(Alergenos)

*** 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.
- 9Cacahuetes: 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, bígaros, chirlas, berberechos, cremas, salsas, platos preparados.

Ca L´Angels

www.calangels.net

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

#TradicióseglеXXI #cuinanteltemps

#Identiat #natura #laemociondeloreal

Cuinera Vicenta Teuler

Pastisser José Blat

Cambrer i vins Paco Teuler