

Menú Gastronómico

el aperitivo

Carpaccio de vieira ahumada con setas

* * *

el entrante

Mi-cuit de foie, caviar de garnacha, pan de pasas y nueces

* * *

la sopa

Crema de calabaza, almejas y gambas, aceite de trufa

* * *

el pescado

Bacalao muselina de ceps y su parmentier

* * *

la carne

Estofado de rabo de toro con rebozuelos

* * *

el postre

Coulant de café, corazón de chocolate, helado de ratafia

* * *

precio: 49,00

Los Entrantes de Temporada

*Mi-cuit de Foie-gras (pan de pasas con nueces y caviar de moscatel)	(11,95 ½)	18,40
*Jamón ibérico de Guijuelo (coca de cristal con tomate)	(12,30 ½)	18,95
*Ensalada de otoño (queso fresco, membrillo, frutos secos)		10,40
*Carpaccio de vieira ahumada con setas.....		16,50
Olla de pescadores (crema de pescado, arroz, gamba, mejillón, almeja y rape)		10,55
*Crema de calabaza (gambita roja y almejas, aceite de trufa).....		12,75
*Salteado de setas con butifarra de perol.....		17,50
*Níscalos a la brasa (ajo y perejil).....		18,50
*Almejas a la plancha	(11,80 ½)	18,15
*Gambita roja al ajillo		15,40
Canelones tradicionales de Ca la Teta		11,45
*Caracoles a la catalana (un punto picantes)	(8,95 ½)	13,90
Croquetas de Ca la Teta	(6,50 ½)	9,95
Calamares a la romana.....	(9.80 ½)	15,10

Los Arroces

*Arroz al estilo Duran	22,50
*Arroz con langosta de Cap de Creus (mínimo 2 pers./precio por persona)	36,50
Fideuada de pescadores con sepia	16,80

Los Pescados

* Bacalao con muselina de ceps y su parmentier	27,50
*Vieiras con espinacas a la catalana (aceite de piñones)	19,90
*Cigalas gratinadas con muselina suave de alioli	35,85
*Filetes de lenguado a la naranja, bombón de langostino	28,20
Medallones de rape Cadaqués (con gambas y almejas)	25,55

Las Carnes

*Estofado de rabo de toro con rebozuelos	23,85
Filete de ternera gratinado al Roquefort	24,85
Pato con peras Divino Dalí	17,50
Entrecot flambeado a la pimienta negra (salsa de corinto y fetuccini)	23,65
*Steak Tartar, patatas paja	27,75
*Espalda de cordero de Sant Climent asada (patata y cebolla al horno)	26,20

El pan en la mesa 1,95

(*) Sin gluten o que pueden prepararse sin gluten

Menú Gastronòmic

l'aperitiu

Carpaccio de vieira fumada, saltejat de bolets

* * *

l'entrant

Mi-cuit de foie, caviar de garnatxa, pa de panses i nous

* * *

la sopa

Crema de carbassa, cloïsses i gambes, oli de tòfona

* * *

el peix

Bacallà amb mussolina de ceps i la seva parmentier

* * *

la carn

Estofat de cua de bou amb rossinyols

* * *

el postre

Coulant de cafè, cor de xocolata, gelat de ratafia

* * *

preu: 49,00

Els Entrants de Temporada

*Mi-cuit de foie-gras (pa de panses i nous i caviar de moscatell)	(11,95 ½)	18,40
*Pernil ibèric d'aglà de Guijuelo (coca de vidre amb tomata)	(12,30 ½)	18,95
*Amanida de tardor (formatge fresc, codony, fruits secs)		10,40
*Carpaccio de vieira fumada amb bolets		16,50
Tupinet de pescadors (crema de peix, arròs, gamba, musclo, cloïssa, rap)		10,55
*Crema de carbassa (gambeta vermella i cloïsses, oli de trufa)		12,75
*Saltejat de bolets amb botifarra de perol		17,50
*Rovellons a la brasa (all i julivert)		18,50
*Cloïsses a la planxa	(11,80 ½)	18,15
*Gambeta vermella a l'all		15,40
Canelons tradicionals de Ca la Teta		11,45
*Cargols a la catalana (un punt picants)	(8,95 ½)	13,90
Croquetes de Ca la Teta	(6,50 ½)	9,95
Calamars a la romana	(9,80 ½)	15,10

IVA inclòs

Els Arrossos

*Arròs a l'estil Duran	22,50
*Arròs amb llagosta del Cap de Creus (mínim 2 pers/ preu per persona)	36,50
Fideuada de pescadors amb sépia	16,80

Els Peixos

*Bacallà amb mussolina de ceps i la seva parmentier	27,50
*Vieires amb espinacs a la catalana (oli de pinyons)	19,90
*Escamarlans oberts i gratinats amb mussolina suau d'allioli	35,85
*Filets de llenguado a la taronja amb bombó de llagostí	28,20
Medallons de rap Cadaqués (amb gamba i cloïsses)	25,55

Les Carns

Estofat de cua de bou amb rosinyols	23,85
Filet de vedella gratinat amb Roquefort	24,85
Ànec amb peres Diví Dalí	17,50
Entrecot flamejat al pebre negre (salsa corint, fetuccini)	23,65
Steak Tartar (patates palla)	27,75
*Espatlla de xai de Sant Climent rostida (patata i ceba al forn)	26,20

El pa a taula 1,95

(*) sense gluten o que poden preparar-se sense gluten

Menu Gastronomique

l'apéritif

Carpaccio de pétoncles fumés, champignons sautés

* * *

entrée

Mi-cuit de foie, caviar de grenache, pain aux raisins et noix

* * *

la soupe

Crème de potiron, palourdes et crevettes, huile truffée

* * *

le poisson

Morue à la mousseline de cèpes et son parmentier

* * *

la viande

Ragoût de queue de bœuf aux girolles

* * *

le dessert

Coulant au café, coeur chocolat, glace à la liqueur ratafia

* * *

Prix: 49.00

Les Entrées de la saison

*Mi cuit de Foie-gras maison, (pain aux noix et raisins secs, caviar au moscatell)	(½ 11,95)	18,40
*Jambon ibérique de Guijuelo (pain cristallisé à la tomate)	(½ 12,30)	18,95
*Salade d'automne (fromage frais, coing, fruits secs)		10,40
*Carpaccio de pétoncles fumés aux champignons		16,50
Potage des de pêcheurs (crème de poisson, riz, crevettes, moules, palourdes et lotte)		10,55
Crème à la courge (crevettes rouges et palourdes, huile truffée)		12,75
*Poêlé de champignons avec saucisse boudin		17,50
*Lactaires grillées (ail et persil)		18,50
*Palourdes grillées	(½ 11,80)	18,15
Crevettes rouges à l'ail		15,40
Cannellonis maison Ca la Teta (sauce béchamel)		11,45
*Escargots à la catalane (avec leur touche piquante)	(½ 8,95)	13,90
Croquettes de volaille de « Ca la Teta »	(½ 6,50)	9,95
Calmars à la romaine	(½ 9,80)	15,10

Le Riz

*Riz à la mode Duran	22,50
*Riz avec langouste de Cap de Creus (minimum 2 pers/prix/personne)	36,50
«Fideuada» (nouilles) avec seiche	16,80

Les Poissons et Fruits de Mer

*Morue à la mousseline de champignons et son parmentier	27,50
* Noix de Saint-Jacques avec épinards à la catalane (huile de pignons)	19,90
*Langoustines ouvertes et gratinées avec mousseline à ailloli.....	35,85
*Filets de sole à l'orange avec bonbon aux langoustines	28,20
Médallions de lotte Cadaqués (avec crevettes et palourdes)	25,55

Les Viandes

Ragoût de queue de bœuf aux girolles.....	23,85
*Filet de veau gratiné au Roquefort.....	24,85
Canard aux poires «Divin Dalí»	17,50
Entrecôte flambée au poivre noir (sauce corinthienne et fettuccine)	23,65
*Steak Tartare, (pommes de terre paille).....	27,75
*Épaule d'agneau rôtie à l'ancienne (pommes de terre et oignons au four)	26,20

Le pain à table 1,95

(*) Sans gluten ou qui peuvent être préparés sans gluten

Gastronomic Menu

appetizer

Smoked scallop carpaccio with mushrooms

* * *

starter

Mi-cuit of foie, Grenache caviar, raisin bread and walnuts

* * *

soup

Cream of pumpkin, clams and prawns, truffle oil

* * *

fish

Cod with mushroom muslin and its parmentier

* * *

meat

Oxtail stew with chanterelles

* * *

dessert

Coulant of coffee, heart of chocolate, ratafia's ice cream

* * *

Price: 49.00

The Starters of the Season

*Mi-cuit of foie-gras, (bread with raisins and nuts, caviar of moscatell)	(11,95 ½)	18,40
*Guijuelo Iberian ham (with bread with tomato)	(12,30 ½)	18,95
*Autumn salad (fresh cheese, quince, nuts)		10,40
*Smoked scallop carpaccio with mushrooms		16,50
Pot of fishermen (fish cream, rice, shrimp, mussel, clam and monkfish)		10,55
Pumpkin cream (red shrimp and clams, truffle oil)		12,75
Sautéed mushrooms with butifarra de perol		17,50
Grilled chanterelles (garlic and parsley)		18,50
*Grilled clams with garlic and persil	(11,80 ½)	18,15
Red shrimp with garlic		15,40
Traditional cannelloni from Ca la Teta		11,45
*Snails stewed in Catalan style	(8,95 ½)	13,90
Croquettes home made Ca la Teta	(6,50 ½)	9,95
Batter-Dipped fried squid rings	(9,80 ½)	15,10

The Rices

*Duran style rice	22,50
* Rice with lobster from Cap de Creus (minimum 2 pers./price per person)	36,50
“Fideuada” (noodles) with cuttlefish	16,80

Fish & Shellfish

* Cod with mushroom muslin and its parmentier	27,50
* Scallops with Catalan style’s spinach	19,90
*Prawns flavored with smooth aioli mousseline	35,85
*Fillets of sole in orange sauce with shrimp ravioli	28,20
Medallions of monkfish Cadaqués style (with prawns and clams)	25,55

Meats from l’Empordà

Oxtail stew with chanterelles	23,85
Fillet of veal gratin with Roquefort	24,85
Duck with pears «Divin Dali»	17,50
Entrecote flambé with black pepper (corinthian sauce and fettuccine)	23,65
Steak Tartare, pommes paille	27,75
*Roast lamb (baked potatoes and onion)	26,20

Bread 1,95

(*) gluten-free or can be prepared without gluten