

## De la tierra, entrantes fríos

Salmorejo casero con jamón ibérico crujiente	13.40€
Ensalada tropical	14.40€
Ensalada "Denominación de Origen"	14.50€
Ensalada de salmón aguacate, cebolla roja y vinagreta francesa	17.00€
Melón con jamón ibérico de bellota	16.20€
Jamón ibérico con pan tostado, tomate y aceite de oliva virgen extra	25.50€
Queso manchego curado	20.00€

## Del mar, entrantes calientes

Calamar a la andaluza	18.90€
Sardinias del Mediterráneo a la parrilla (6 unidades)	16.10€
Cazuela de gambas al ajillo	23.20€
"Pescaito" frito a nuestra manera (calamares, pescadilla, boquerones y buchones)	25.90€
Cazuela de almejas a su elección: A la marinera o al ajillo	22.10€
Calamar nacional con salsa verde	24.00€

## Pescado a la sal o la espalda

Lubina (aprox. 450 gr)	28.10€
Lubina (aprox. 2 kg)	99.00€
Dorada (aprox. 450 gr)	28.10€
Dorada (aprox. 1 kg)	59.00€

## Nuestros arroces

Caldero	22.60€*
Arroz caldoso con bogavante	38.00€*
Paella de marisco	25.30€*
Paella mixta	23.40€*
Arroz a banda	25.10€*
Arroz negro con sepia y gambas	25.00€*

\* Precio por persona (min. 2 personas)

## Nuestros pescados

Lomo de rodaballo en aceite de ñora	29.10€
Lomo de atún rojo	25.90€
Salmón (aprox. 300gr)	23.10€
Emperador (aprox. 300gr)	22.90€
Lenguado a la plancha	29.10€
Servicio de pan y ali oli	2.00€

## Previo encargo 24h

Bogavante a la parrilla	70.00€
Gamba Roja (6 unidades) precio según mercado	

## Nuestras carnes

Pechuga de pollo a la parrilla	19.50€
Solomillo de vaca D.O. Gallega	25.90€
Chuletas de cordero a la brasa	21.00€

Todos los platos fuertes se sirven con su elección de: verduras salteadas, patatas fritas o patata asada. Si desea un pescado o marisco en particular, por favor haga su encargo con 24 h de antelación.

## Postres

Pan de Calatrava	6.00€
Tarta de manzana con helado de vainilla	6.00€
Selección de fruta fresca	6.00€
Macedonia de frutas	6.00€

## Bebidas

### ESPUMOSO / CAVA

Marqués de Monistrol B. Nature	5.00€   21.00€
Raventós i Blanc Rosé de NIT	32.00€

### CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Imperial	96.00€
Laurent Perrier LP	96.00€
Laurent Perrier Brut Rosé	150.00€

### VINO BLANCO

Finca Antigua Blanco	23.00€
Raimat	25.50€
Juan Gil Blanco	22.00€
Martín Códax	26.00€
Mar de Frades	35.00€
Dilema	5.50€   19.50€
José Pariente	23.00€
Finca Montepedroso	23.00€
Marqués de Riscal	27.00€
Viña Sol	19.50€

### VINO ROSADO

Homenaje Rosado	5.50€   21.50€
Marqués de Cáceres	23.00€
La Rosa	25.00€

### VINO TINTO

Juan Gil 12 meses	31.00€
Carmelo Rodero Crianza	36.00€
Cepa 21	37.00€
Pago de Carraovejas	48.00€
Viña Mayor	5.50€   19.50€
Marqués de Riscal reserva 3/8	18.00€
Marqués de Riscal Tinto	32.00€
Castillo Rioja	5.50€   19.50€

### VINO CAMPO DE CARTAGENA

Darimus 12 meses	22.00€
------------------	--------



# La Cala

Reglamento (UE) N 1169/2011 . Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA

## From the land, cold appetizers

Homemade Salmorejo soup with crispy Iberian ham	13.40€
Tropical salad	14.40€
“Denominación de Origen” Local salad	14.50€
Salmon salad with avocado, red onion and French vinaigrette	17.00€
Melon with Iberian acorn-fed ham	16.20€
Iberian ham with toasted bread, tomato and extra virgin olive oil	25.50€
Cured Manchego cheese	20.00€

## From the sea, hot appetizers

Deep-fried calamari	18.90€
Grilled Mediterranean sardines (6 pieces)	16.10€
Prawns in garlic oil served in an earthenware dish	23.20€
Fried fish-La Cala style (Deep fried squid rings, baby hake, whitebait and fish goujons)	25.90€
<i>Clams served in an earthenware dish: choose from “a la Marinera or with garlic</i>	22.10€
Grilled national squid with green sauce	24.00€

## Fish baked in sea salt or with garlic sauce

Sea bass (aprox. 450 gr)	28.10€
Sea bass (aprox. 2 kg)	99.00€
Gilthead (aprox. 450 gr)	28.10€
Gilthead (aprox. 1 kg)	59.00€

## Our rice dishes

“Caldero “ rice	22.60€*
Thick rice and lobster broth	38.00€*
Seafood paella	25.30€*
Seafood and meat paella	23.40€*
Rice with seafood	25.10€*
Black rice with cuttlefish and prawns	25.00€*

\* Price per person (min. 2 persons)

## Our fish dishes

Loin of turbot in sundried pepper oil	29.10€
Loin of red tuna	25.90€
Salmon (aprox. 300gr)	23.10€
Swordfish (aprox. 300gr)	22.90€
Grilled sole	29.10€
Bread and ali oli dip	2.00€

## Please order, 24h in advance

Grilled lobster	70.00€
Red prawns (6 pieces) market price	

## Our meat dishes

Grilled chicken breast	19.50€
Certified Galician fillet of beef	25.90€
Grilled lamb chop	21.00€

All main courses are served with your choice of: sautéed vegetables, French fries or baked potato.

If you would like a specific fish or seafood, please order 24 hours in advance.

## Desserts

Calatrava creme caramel	6.00€
Apple tart with vanilla ice cream	6.00€
Fresh fruit selection	6.00€
Fresh fruit cocktail	6.00€

## Drinks

### ESPUMOSO / CAVA

Marqués de Monistroll B. Nature	5.00€   21.00€
Raventós i Blanc Rosé de NIT	32.00€

### CHAMPAGNE

Möet & Chandon Brut Imperial	96.00€
Laurent Perrier LP	96.00€
Laurent Perrier Brut Rosé	150.00€

### WHITE WINES

Finca Antigua Blanco	23.00€
Raimat	25.50€
Juan Gil Blanco	22.00€
Martín Códax	26.00€
Mar de Frades	35.00€
Dilema	5.50€   19.50€
José Pariente	23.00€
Finca Montepedroso	23.00€
Marqués de Riscal	27.00€
Viña Sol	19.50€

### ROSE WINES

Homenaje Rosado	5.50€   21.50€
Marqués de Cáceres	23.00€
La Rosa	25.00€

### RED WINES

Juan Gil 12 meses	31.00€
Carmelo Rodero Crianza	36.00€
Cepa 21	37.00€
Pago de Carraovejas	48.00€
Viña Mayor	5.50€   19.50€
Marqués de Riscal reserva 3/8	18.00€
Marqués de Riscal Tinto	32.00€
Castillo Rioja	5.50€   19.50€

### CAMPO DE CARTAGENA WINE

Darimus 12 meses	22.00€
------------------	--------



# La Cala

Regulation (EU) No 1169/2011

Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our sta- for information.

All prices include VAT.