

De la tierra entrantes frios
From the land cold appetizers

Salmorejo casero con jamón ibérico crujiente

Homemade "salmorejo" soup with crispy Iberian ham

14.00 €

Ensalada tropical (piña, mango, aguacate, tomates cherry, lechuga mezclum, gambas y pollo con vinagreta de aceite de oliva, sésamo y soja)

Tropical salad (pineapple, mango, avocado, cherry tomato mixed lettuce shrimp and chicken with olive oil, sesame and soya vinaigrette)

16.00 €

Ensalada Denominación de Origen (cogollos de lechuga, tomate, pepino, cebolla tierna, aguacate y vinagreta española)

"Denominación de Origen" local salad (lettuce hearts, tomato, cucumber, spring onion, avocado and Spanish vinaigrette)

16.00 €

Ensalada de salmón con aguacate, cebolla roja y vinagreta francesa

Salmon salad with avocado, red onion and French vinaigrette

18.00 €

Melón con jamón ibérico de bellota

Melon with Iberian "bellota" ham

17.00 €

Jamón ibérico con pan tostado, tomate y aceite de oliva virgen extra

Iberian ham with toast, tomato and extra virgin oil

26.00 €

Queso manchego curado

Cured Manchego cheese

20.00 €

Del mar entrantes calientes
From the sea - hot appetizers

Calamar a la andaluza

Calamari Andalusia style

19.50 €

Sardinas del Mediterráneo a la parrilla (6 unidades)

Grilled Mediterranean sardines (6 pieces)

18.25 €

Cazuela de gambas al ajillo

Prawns in garlic oil

24.00 €

"Pescaito" frito a nuestra manera (calamares, pescadilla, boquerones y buchones)

Fried fish -La Cala Style (deep-fried squid rings, baby hake, whitebait and fish goujons)

26.50 €

Almejas a la marinera o al ajillo

Clams "a la marinera" (in white wine, onions and garlic) or with garlic

23.00 €

Calamar nacional con salsa verde

Local calamari with green sauce

25.00 €



Nuestras carnes
Our meat dishes

Pechuga de pollo a la parrilla

Grilled chicken breast

21.00 €

Solomillo de vaca D.O. Gallega

Certified Galician fillet of beef

28.00 €

Chuletas de cordero a la brasa

Grilled lamb chops

23.00 €

Nuestros arroces, D.O. Calasparra
Our rice dishes, D.O. Calasparra

Caldero del Mar Menor
*"Caldero" rice dish from
the Mar Menor*

24.00 €*

Arroz caldoso con bogavante
Lobster paella

42.00 €*

Paella de marisco
Seafood paella

26.00 €*

Paella mixta
Seafood and meat paella

24.00 €*

Arroz a banda
Seafood "arroz a banda"

26.00 €*

Arroz negro con sepia y gambas
Black rice with cuttlefish and prawns

27.00 €*

* Precio por persona (min. 2 personas)
Price per person (min. 2 persons)

Nuestros pescados
Our fish dishes

Lomo de rodaballo en aceite de ñora
*Loin of turbot in
sundried pepper oil*

29.75 €

Lomo de atún rojo
Loin of red tuna

27.00 €

Salmón (aprox. 300gr)
Salmon

24.00 €

Emperador (aprox. 300gr)
Swordfish

23.50 €

Lenguado a la plancha
Grilled sole

29.75 €

Servicio de pan y ali oli
Bread and ali oli dip

2.50 €

Platos con previo encargo. 24 horas de antelación
Dishes to be ordered. 24 hours in advance

Bogavante a la parrilla
Grilled lobster
Precio según mercado / market price

Gamba Roja (6 unidades)
Red prawn (6 pieces)
Precio según mercado / market price

Pescados a la sal o la espalda
Fish baked in sea salt or with garlic sauce

Lubina (aprox. 450 gr)
Seabass

29.00 €

Dorada (aprox. 450 gr)
Gilthead bream

29.00 €

Lubina (aprox. 2 kg)
Seabass

120.00 €

Dorada (aprox. 1 kg)
Gilthead bream

75.00 €

Todos los platos fuertes se sirven con su elección de: verduras salteadas, patatas fritas o patata asada.
All main courses are served with your choice of: sautéed vegetables, French fries or baked potato.

Si desea un pescado o marisco en particular, por favor haga su encargo con 24 h de antelación.
If you would like a specific fish or seafood, please order 24 hours in advance.

Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.
Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information

Todos los precios incluyen IVA / All prices include VAT