

De la tierra, entrantes fríos
From the land, cold appetizers

Salmorejo casero con jamón ibérico crujiente

Homemade salmorejo soup with crispy Iberian ham

13.40 €

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

Tropical salad (Pineapple, mango, avocado, cherry tomato, lettuce mixum, shrimp and chicken with virgin olive oil, sesame and soya vinaigrette)

14.40 €

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, Spanish vinaigrette)

14.50 €

Ensalada de salmón con aguacate, cebolla roja y vinagreta francesa

Salmon salad with avocado, red onion and French vinaigrette

17.00 €

Melón con jamón ibérico de bellota
Melon with Iberian acorn-fed ham

16.20 €

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

Iberian ham with toasted bread, tomato and extra virgin olive oil

25.50 €

Queso manchego curado
Cured Manchego cheese

20.00 €

Del mar, entrantes calientes
From the sea, hot appetizers

Calamar a la andaluza

Deep-fried calamari

18.90 €

Sardinas del Mediterráneo a la parrilla (6 unidades)

Grilled Mediterranean sardines (6 pieces)

16.10 €

Cazuela de gambas al ajillo

Prawns in garlic oil served in an earthenware dish

23.20 €

"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)

25.90 €

Cazuela de almejas a su elección:

A la marinera o al ajillo

Clams served in an earthenware dish: choose from "A la Marinera" (in white wine, onions and garlic) or with garlic

22.10 €

Calamar nacional con salsa verde

Local calamari with green sauce

24.00 €



Nuestras carnes
Our meat dishes

Pechuga de pollo a la parrilla

Grilled chicken breast

19.50 €

Solomillo de vaca D.O. Gallega

Certified Galician fillet of beef

25.90 €

Chuletas de cordero a la brasa

Grilled lamb chops

21.00 €

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

Caldero del mar Menor

“Caldero” rice dish
from Mar Menor

22.60 €*

Arroz caldoso con bogavante

Thick rice and lobster broth

38.00 €*

Paella de marisco

Seafood paella

25.30 €*

Paella mixta

Seafood and meat paella

23.40 €*

Arroz a banda

Rice with seafood

25.10 €*

Arroz negro con sepia y gambas

Black rice with cuttlefish and prawns

25.00 €*

* Precio por persona (min. 2 personas)

Price per person (min. 2 persons)

Previo encargo. 24 horas de antelación
Please order. 24 hours in advance

Bogavante a la parrilla

Grilled lobster

70.00 €

Gamba Roja (6 unidades)

Red prawn (6 pieces)

90.00 €

Pescados a la sal o la espalda

Fish baked in sea salt or with garlic sauce

Lubina (aprox. 450 gr)

Sea bass

28.10 €

Dorada (aprox. 450 gr)

Gilthead

28.10 €

Lubina (aprox. 2 kg)

Sea bass

99.00 €

Dorada (aprox. 1 kg)

Gilthead

59.00 €

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