




















DE LA TIERRA FROM THE LAND






Jamón Ibérico con pan tostado, tomate y AOVE 	32,90 €
<i>Iberian ham with toast, tomato and extra virgin oil</i>	
Queso Manchego Curado 	22,60 €
<i>Cured Manchego cheese</i>	
Salmorejo con jamón Ibérico, huevo de codorniz y perlas de AOVE	17,50 €
<i>Homemade "Salmorejo", quail egg & EVOO pearls</i>	
Ensalada Tropical / Tropical salad  	22,00 €
<i>(piña, mango, aguacate, tomate cherry, lechuga mezclum, gambas y pollo con vinagreta de aceite de oliva, sésamo y soja)</i> <i>(pineapple, mango, avocado, cherry tomato, mixed lettuce, shrimp and chicken with olive oil, sesame and soya vinaigrette)</i>	
Ensalada "Denominación de Origen"   	21,60 €
<i>(cogollos de lechuga, tomate, pepino, cebolla tierna, aguacate y vinagreta española)</i> <i>(Lettuce hearts, tomato, cucumber, spring onion, avocado and Spanish vinaigrette)</i>	
Ensalada de quinoa con salmón, aguacate, mango y nueces 	22,50 €
<i>Quinoa salad with salmon, avocado, mango and walnuts</i>	
Melón con jamón Ibérico de bellota  	21,60 €
<i>Melon with Iberian "bellota" ham</i>	

NUESTROS ARROCES OUR RICE DISHES

Caldero del Mar Menor 	33,20 €
<i>"Caldero" rice dish from the Mar Menor</i>	
Arroz caldoso con bogavante (Lobster paella)   	49,00 €
<i>Paella de marisco (Seafood paella)</i>   	32,50 €
<i>Paella mixta (Seafood and meat paella)</i>   	28,50 €
Arroz a banda (Seafood "arroz a banda")	33,00 €
Arroz negro con sepia y gambas   	32,50 €
<i>(Black rice with cuttlefish and prawns)</i>	
Fideuá de marisco (Seafood fideua)   	33,00 €
<i>Fideuá de marisco y bogavante</i>   	51,00 €
<i>Seafood and lobster fidegua</i>	

Nota: Precios por persona, mínimo para 2 personas.
Note: Prices are per person; minimum of 2 people.

MARISCO DEL DIA SEAFOOD OF THE DAY









Bogavante a la parrilla (Grilled lobster) 
Gamba Roja (6 unidades) (Red prawns - 6 units) 
Bogavante Azul (Blue lobster) 
Cigalas (Baby lobster) 
Navajas (Razor clams) 

(Precios según mercado / Price marked)

NUESTRAS CARNES OUR MEAT DISHES

Pechuga de pollo a la parrilla / Grilled chicken breast	26,00 €
Solomillo de vaca D.O. Gallega (Certified Galician fillet of beef)	36,50 €
Chuletas de cordero a la brasa / Grilled lamb chops	30,00 €
Servicio de pan y ali oli / Bread and ali oli dip	5,00 €







DEL MAR FROM THE SEA

Calamar a la Andaluza 	27,70 €
<i>Calamari Andaluca style</i>	
Sardinas del Mediterráneo a la parrilla (6 unidades) 	22,70 €
<i>Grilled Mediterranean sardines (6 pieces)</i>	
Cazuela de gambas al ajillo   	26,70 €
<i>Prawns in garlic oil</i>	
"Pescaito" frito a nuestra manera 	29,70 €
<i>Fried fish La Cala style</i>	
Almejas a la marinera o al ajillo 	28,70 €
<i>Clams "a la marinera" or with garlic</i>	
Calamar nacional a la plancha con salsa verde 	27,70 €
<i>Grilled local calamari with green sauce</i>	

PESCADOS (A LA SAL O A LA ESPALDA) FISHES (BAKED IN SEA SALT OR WITH GARLIC SAUCE)

Lomo de rodaballo en aceite de ñora 	34,00 €
<i>Turbot loin in sundried pepper oil</i>	
Lomo de atún rojo / Red tuna loin 	36,70 €
Salmón (Salmon - aprox. 300gr) 	30,60 €
Emperador/Swordfish - aprox. 300gr) 	29,00 €
Lenguado a la plancha / Grilled sole 	33,50 €
Lubina / Seabass (aprox. 450 gr) 	36,20 €
Lubina / Seabass (aprox. 2 kg) 	132,00 €
Dorada / Gilthead bream (aprox. 450 gr) 	32,00 €
Dorada / Gilthead bream - aprox. 1kg)	94,00 €
Bogavante a la parrilla / Grilled lobster 	
<i>Precio según mercado / Price market</i>	

ESPECIALIDADES VEGANAS VEGAN SPECIALTIES

Ensalada Tropical con aguacate 	22,00 €
<i>Tropical salad with avocado</i>	
Ensalada de quinoa con aguacate, mango y nueces 	22,50 €
<i>Quinoa salad with avocado, mango and walnuts</i>	
Ensalada "D.O." ("Denominación de Origen" salad) 	21,60 €
Salmorejo 	17,50 €
Arroz de verduras / Vegetable rice 	22,00 €
Suprema de carnita con patatas y verduras 	23,50 €
<i>Vegetable protein with potatoes and vegetables</i>	

POSTRES / DESSERTS

Pan de Calatrava / "Calatrava" creme caramel   	9,50 €
Tarta de manzana y helado   	9,50 €
<i>Apple tart with ice cream</i>	
Tarta Fudge con helado / Fudge cake with ice cream   	9,50 €
Selección de fruta fresca / Fresh fruit selection 	9,50 €
Helados (2 bolas) / Ice cream (2 scoops) 	9,50 €

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 potatoe



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. Todos los precios incluyen IVA
Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information. All prices include VAT