











DE LA TIERRA FROM THE LAND





Jamón ibérico con pan tostado, tomate y aceite de oliva virgen extra 	35,00€
<i>Iberian ham with toast, tomato and extra virgin oil</i>	
Queso manchego curado / <i>Cured Manchego cheese</i> 	24,00€
Salmorejo casero con jamón ibérico, huevo de codorniz y perlas de AOVE  	18,50€
<i>Homemade "Salmorejo", quail egg & EVOO pearls</i>	
Ensalada Tropical / <i>Tropical salad</i>   	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 / <i>Lobster paella</i>   	51,00€
Paella de marisco / <i>Seafood paella</i>   	32,50€
Paella mixta / <i>Seafood and meat paella</i>   	30,60€
Arroz a banda / <i>Seafood "arroz a banda"</i>   	33,00€
Arroz negro con sepia y gambas  	32,50€
<i>Black rice with cuttlefish and prawns</i>	
Fideuá de marisco / <i>Seafood fideuá</i>   	33,00€
Fideuá de marisco y bogavante   	51,00€
<i>Seafood and lobster fideguá</i>	

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

MARISCO DEL DIA SEAFOOD OF THE DAY

Gamba Roja / <i>Red prawns</i> (6 unids / units) 
Bogavante Azul / <i>Blue lobster</i> 
Cigalas / <i>Baby lobster</i> 
Navajas / <i>Razor clams</i> 









precios según mercado / *price marked*

NUESTRAS CARNES OUR MEAT DISHES

Pechuga de pollo a la parrilla / <i>Grilled chicken breast</i>	26,00€
Solomillo de vaca D.O. Gallega / <i>Certified Galician fillet of beef</i>	36,50€
Chuletas de cordero a la brasa / <i>Grilled lamb chops</i>	32,00€

Servicio de pan y alioli / *Bread and alioli dip* 5,00€







DEL MAR FROM THE SEA

Calamar a la andaluza 	27,70€
<i>Calamari Andalucía style</i>	
Sardinas del Mediterráneo a la parrilla (6 unidades) 	22,70€
<i>Grilled Mediterranean sardines (6 pieces)</i>	
Cazuela de gambas al ajillo / <i>Prawns in garlic oil</i>   	26,70€
"Pescaito" frito a nuestra manera / <i>Fried fish La Cala style</i> 	29,70€
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 	28,70€
<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 	34,60€
<i>Turbot loin in sundried pepper oil</i>	
Lomo de atún rojo / <i>Red tuna loin</i> 	36,70€
Salmón / <i>Salmon</i> (aprox. 300gr) 	30,60€
Emperador / <i>Swordfish</i> (aprox. 300gr) 	29,00€
Lenguado a la plancha / <i>Grilled sole</i> 	33,50€
Lubina / <i>Seabass</i> (aprox. 450 gr) 	36,20€
Lubina / <i>Seabass</i> (aprox. 2 kg) 	132,00€
Dorada / <i>Gilthead bream</i> (aprox. 450 gr) 	36,20€
Dorada / <i>Gilthead bream</i> (aprox. 1kg) 	94,00€
Bogavante a la parrilla / <i>Grilled lobster</i>  según mercado / <i>price marked</i>	

ESPECIALIDADES VEGANAS VEGAN SPECIALTIES

Ensalada Tropical con aguacate / <i>Tropical salad with avocado</i> 	22,00€
Ensalada de quinoa con aguacate, mango y nueces 	22,50€
<i>Quinoa salad with avocado, mango and walnuts</i>	
Ensalada "D.O." / <i>"Denominación de Origen" salad</i> 	21,60€
Salmorejo 	18,50€
Arroz de verduras / <i>Vegetable rice</i> 	30,00€
Suprema de carnita con patatas y verduras 	23,50€
<i>Vegetable protein with potatoes and vegetables</i>	

POSTRES / DESSERTS

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



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