



DE LA TIERRA FROM THE LAND

Jamón ibérico con pan tostado, tomate y aceite de oliva virgen extra <i>Iberian ham with toast, tomato and extra virgin oil</i>	32,00€
Queso manchego curado / <i>Cured Manchego cheese</i>	24,00€
Salmorejo casero con jamón ibérico crujiente <i>Homemade "Salmorejo" soup with crispy Iberian ham</i>	16,50€
Ensalada Tropical / <i>Tropical salad</i> (piña, mango, aguacate, tomate Cherry, lechuga mezclum, gambas y pollo con vinagreta de aceite de oliva, sésamo y soja) <i>(pineapple, mango, avocado, cherry tomato, mixed lettuce, shrimp and chicken with olive oil, sesame and soya vinaigrette)</i>	20,00€
Ensalada "Denominación de Origen" (cogollos de lechuga, tomate, pepino, cebolla tierna, aguacate y vinagreta española) <i>(lettuce hearts, tomato, cucumber, spring onion, avocado and Spanish vinaigrette)</i>	20,00€
Ensalada de salmón con aguacate, cebolla roja y vinagreta francesa <i>Salmon salad with avocado, red onion and French vinaigrette</i>	22,00€
Melón con jamón ibérico de bellota <i>Melon with Iberian "bellota" ham</i>	20,00€

NUESTROS ARROCES OUR RICE DISHES

Caldero del Mar Menor <i>"Caldero" rice dish from the Mar Menor</i>	32,00€
Arroz caldoso con bogavante / <i>Lobster paella</i>	49,00€
Paella de marisco / <i>Seafood paella</i>	31,00€
Paella mixta / <i>Seafood and meat paella</i>	29,00€
Arroz a banda / <i>Seafood "arroz a banda"</i>	32,00€
Arroz negro con sepia y gambas <i>Black rice with cuttlefish and prawns</i>	31,00€
Fideuá de marisco / <i>Seafood fideuá</i>	32,00€
Fideuá de marisco y bogavante <i>Seafood and lobster fideuá</i>	49,00€

*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)	según mercado / price marked
Bogavante Azul / <i>Blue lobster</i>	según mercado / price marked
Cigalas / <i>Baby lobster</i>	según mercado / price marked
Navajas / <i>Razor clams</i>	según mercado / price marked

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

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

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

DEL MAR FROM THE SEA

Calamar a la andaluza <i>Calamari Andalusia style</i>	27,70€
Sardinas del Mediterráneo a la parrilla (6 unidades) <i>Grilled Mediterranean sardines (6 pieces)</i>	21,70€
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 <i>Clams "a la marinera" or with garlic</i>	27,70€
Calamar nacional a la plancha con salsa verde <i>Grilled local calamari with green sauce</i>	27,70€

PESCADOS (a la sal o a la espalda)

FISHES (baked in sea salt or with garlic sauce)

Lomo de rodaballo en aceite de ñora <i>Turbot loin in sundried pepper oil</i>	34,00€
Lomo de atún rojo / <i>Red tuna loin</i>	36,00€
Salmón / <i>Salmon</i> (aprox. 300gr)	30,00€
Emperador / <i>Swordfish</i> (aprox. 300gr)	28,00€
Lenguado a la plancha / <i>Grilled sole</i>	33,00€
Lubina / <i>Seabass</i> (aprox. 450 gr)	35,00€
Lubina / <i>Seabass</i> (aprox. 2 kg)	132,00€
Dorada / <i>Gilthead bream</i> (aprox. 450 gr)	35,00€
Dorada / <i>Gilthead bream</i> (aprox. 1kg)	94,00€
Bogavante a la parrilla / <i>Grilled lobster</i>	según mercado / price marked

NUESTRAS CARNES OUR MEAT DISHES

Pechuga de pollo a la parrilla / <i>Grilled chicken breast</i>	25,00€
Solomillo de vaca D.O. Gallega / <i>Certified Galician fillet of beef</i>	36,00€
Chuletas de cordero a la brasa / <i>Grilled lamb chops</i>	31,00€

ESPECIALIDADES VEGANAS VEGAN SPECIALTIES

Ensalada Tropical con aguacate / <i>Tropical salad with avocado</i>	20,00€
Ensalada "D.O." / <i>"Denominación de Origen" salad</i>	20,00€
Salmorejo	16,50€
Arroz de verduras / <i>Vegetable rice</i>	29,00€
Suprema de carnita con patatas y verduras <i>Vegetable protein with potatoes and vegetables</i>	23,00€

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€
Brownie con helado de vainilla / <i>Brownie with vanilla 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)	8,50€



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