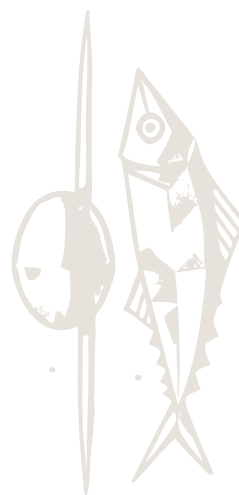


LA HORA DEL APERITIVO

- Patatas La Cala Caseras · 3
- Patatas San Nicasio con Pimienta, Pimentón y Trufa · 3,5
- Aceitunas surtidas · 3,8
- Gilda a nuestra manera · 4,9
- Torreznos · 11
- Nuestra Ensaladilla · 9 / 13
- Mojama Extra Herpac (IGP Barbate) con Almendras fritas en Aove · 12
- Mejillones Ar de Arte con sus Patatas · 15
- Mejillones La Cala con sus Patatas · 16
- Boquerones en Vinagre · 12
- Berberechos con salsa de aperitivo La Cala · 28



NUESTROS VERMÚS PREPARADOS

- El Bandarra · 4,5
- Carvajal Rojo o Blanco · 5
- Padró Dorado Suave y Amargo o Rojo clásico · 5,5
- Carlo Alberto Blanco · 5
- Fernando de Castilla Rojo o Blanco · 6
- Padró Rojo Amargo, Blanco Reserva o Blanco Reserva Especial · 7
- Carlo Alberto Blanco Reserva · 7
- Álvaro Domecq · 7

OSTRAS AL NATURAL

POR RAZONES DE DISPONIBILIDAD EN MERCADOS, NO SIEMPRE DISPONEMOS DE TODOS LOS TIPOS DE OSTRAS

NORMANDÍA · FRESCA E INTENSA

- Ancelin nº1 · 5,5
- Ancelin nº2 · 4,8
- Ancelin nº3 · 4,5

IGP MARENNES D'OLÉRON · EQUILIBRADA Y DELICADA

- Speciale de Claire nº2 · 4

IRLANDA · DULCE, INTENSA Y CARNOSA

- Fleur pour Carina nº2 · 4,9

ANCHOAS

SERVIDAS CON BRIOCHE ARTESANO Y MANTEQUILLA DE OVEJA CALAVERUELA

- Sanfilippo Bocattos · 14 / 22

SELECCIÓN DE CAVIAR

CON TOSTAS Y MANTEQUILLA DE OVEJA CALAVERUELA
SERVICIO DE 30GR O 50GR

- Baerii Real Caviar · 55 / 91
- Oscietra Real Caviar · 78 / 130
- Amur Beluga Real Caviar · 78 / 130

TODOS LOS PRECIOS LLEVAN IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN ARTESANO HORNEADO A DIARIO 2,8 (BOL) O 4 (CESTA). PUEDES ACOMPAÑARLO CON TOMATE RALLADO, AOVE Y SAL EN ESCAMAS POR 1€ MÁS P.P. LOS VINOS TIENEN PRECIO DE VENTA EN TIENDA. SI LO CONSUMES EN EL RESTAURANTE, SE LE AÑADIRÁ UN SUPLEMENTO DE DESCORCHE DE 8€.



PARA UNTAR

ACOMPAÑADO DE REGAÑÁS Y TOSTAS. ELIGE ENTRE NUESTROS PATÉS Y NUESTRAS MOUSSES

Paté · 10

PERDIZ, MORCILLA CON PIÑONES, FAISÁN CON TRUFAS
JABALÍ CON SETAS, CIERVO AL PX O IBÉRICO

Mousse · 9

PIMIENTO DEL PIQUILLO, FINAS HIERBAS,
PATO AL OPORTO O PIMIENTA

LOS CLÁSICOS DE PRIMERÍA

Patatas Bravas · 9

Huevos de campo, rellenos de tartar de Atún
rojo con mayo de Trufa · 6

Tortilla vaga con Papada Ibérica y Gambas · 25

Extra de Trufa · cons.

IBÉRICOS

ELIGE ENTRE MEDIA RACIÓN O RACIÓN COMPLETA

Tabla de Ibéricos · 25

MALDONADO (EXTREMADURA)

Lomo Ibérico de Bellota · 9 / 15

Salchichón Ibérico de Bellota · 7 / 10

Chorizo Ibérico de Bellota · 7 / 10

Morrillo Ibérico · 9 / 15

Sobrasada Ibérica de Bellota · 7

DEHESA DE LOS MONTEROS (RONDA, MÁLAGA)

Paleta Ibérica de Bellota · 21

Jamón Ibérico de Bellota · 28

Lomito de Presa Ibérica de Bellota · 10 / 18

Salchichón Ibérico de Bellota · 7 / 10

Chorizo Ibérico de Bellota · 7 / 10

Lomo Ibérico de Bellota · 9 / 15

NIETO (ASTORGA, LEÓN)

Cecina Premium IGP León

“El Abuelo Maragato Nieto” con Foie · 22

TODOS LOS PRECIOS LLEVAN IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN ARTESANO HORNEADO A DIARIO 2,8 (BOL) O 4 (CESTA). PUEDES ACOMPAÑARLO CON TOMATE RALLADO, AOVE Y SAL EN ESCAMAS POR 1€ MÁS P.P. LOS VINOS TIENEN PRECIO DE VENTA EN TIENDA. SI LO CONSUMES EN EL RESTAURANTE, SE LE AÑADIRÁ UN SUPLEMENTO DE DESCORCHE DE 8€.

CONSERVAS DEL MAR

LA CALA · ALBERT ADRIÀ

Sardinillas en Aove o Aliño picante, con Tostas y

Mantequilla de oveja Calaveruela · 13

Ventresca en Aliño picante · 14

Pulpo en escabeche · 25

Hígado de Rape con Ponzu de Yuzu · 22

AR DE ARTE

Zamburiñas en salsa de Vieira · 15

Zamburiñas con Ajo y Guindilla · 15

Navajas al natural · 17

Navajas con Ajo y Guindilla · 17

Sardinillas en Aove con Tostas y

Mantequilla de oveja Calaveruela · 22



LA CHARCUISSINE MALLORQUINA

Tabla de Embutidos Mallorquines · 14

FIGATELLA, NORA, BUTIFARRA, FUET, SOBRASADA

Tabla de Sobrasadas · 15

CLÁSICA, CON QUESO, AL CURRY, SA BLAVA

Butifarra con queso Mahón · 9

QUESOS CON HISTORIA

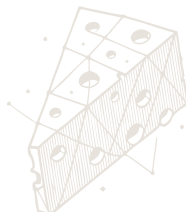
Tapa de Queso · 3

Tapa de Queso Selección · 5

Selección de 3 Quesos · 16

Selección de 5 Quesos · 24

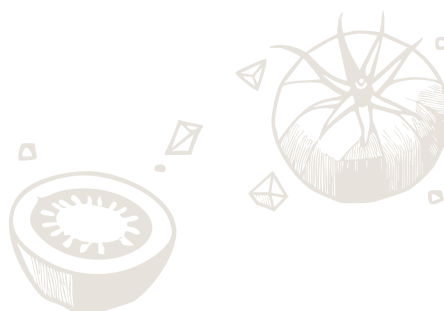
Selección de 8 Quesos · 28



DESDE ITALIA

Vitello Tonnato con salsa de Anchoas,
Alcaparrones y ralladura de Lima · 11

Burrata, pesto de Pistachos
y Tomatitos confitados · 14



DE LA HUERTA

Alcachofas con vinagreta de Chalotas y Piparras · 11

Espárragos con mayonesa de Trufa y Nuez rallada · 15

Habitas baby salteadas con Huevo frito de campo · 14

A BOCADOS

Hamburguesita Ibérica · 8

Brioche de Salmón con mayonesa de Algas · 5

Tosta de Sardina ahumada y Tomatitos confitados · 5,5

Mollete de Papada Ibérica, Pepino, Cebolleta
y salsa Hoisin · 5,5

Mini Bikini trufado con Porchetta,
Queso fundido, Pesto y Trufa · 5,5

Nuestro Perrito de Salchicha Bratwurst de
porc Negre mallorquín Can Company, Tomate seco,
cebolla y nuestra mayo de Mostaza
en un tierno Pan brioche · 5,5

POSTRES ARTESANOS

Crema de Limón
con ralladura de Lima · 5,5

Natillas con Galleta de
Canela caramelizada · 5,5

Natillas de Chocolate con Leche · 5,5

Arroz con Leche · 5,5

Flan de Chocolate
blanco o negro · 5,5

TODOS LOS PRECIOS LLEVAN IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN ARTESANO HORNEADO A DIARIO 2,8 (BOL) O 4 (CESTA). PUEDES ACOMPAÑARLO CON TOMATE RALLADO, AOVE Y SAL EN ESCAMAS POR 1€ MÁS P.P. LOS VINOS TIENEN PRECIO DE VENTA EN TIENDA. SI LO CONSUMES EN EL RESTAURANTE, SE LE AÑADIRÁ UN SUPLEMENTO DE DESCORCHE DE 8€.

