

LA HORA DEL APERITIVO

Patatas La Cala Caseras 2,00€
Patatas La Cala con vinagre y pimentón 2,50€
Aceitunas surtidas
(arbequina, aliño casero y camporeal) 3,50€
Gilda a nuestra manera 4,90€
Mejillón grande unidad 2,5€
Nuestra ensaladilla 8€/12€
Mejillones La Cala con sus patatas 12€
Berechos con salsa de aperitivo La Cala 28€

NUESTROS VERMÚTS PREPARADOS

Bandarra 4,50€
Alvear 4,50€
Carvajal Rojo y Blanco 4,50€
Valdespino 5,00€
Padró Dorado suave y amargo o Rojo Clásico 5,00€
Carlo Alberto Blanco 4,50€
Fernando de Castilla Rojo o Blanco 5,50€
Roxmut 5,50€
Padró Rojo Reserva o Blanco Reserva 6,50€
Carlo Alberto Blanco Reserva 6,5€

NUESTRAS OSTRAS AL NATURAL

Debido a la situación actual, no siempre dispondremos de todos los tipos de ostras

NORMANDÍA

Ancelin N1 5,00€
Ancelin N2 4,50€
Ancelin n3 4€
Frescura e intensidad

IGP MARENNES D'OLÉRON

Speciale de Claire N2 4,00€
Equilibrio y delicadeza

IRLANDA

Fleur pour Carina N2 4,50€
Dulzura, intensidad y carnosidad

ANCHOAS

Con brioche artesano y mantequilla pasiega

Anchoas Sanfilippo Bocattos 18€
Anchoas Sanfilippo Tiras 24€

NUESTRA SELECCIÓN DE CAVIARES

Con tostas y mantequilla artesana

Baerii Real Caviar 30gr 55€ / 50gr 91,00€
Oscietra Real Caviar 30gr 78,00€ / 50gr 130€
Amur Beluga Real Caviar 30gr 78,00€ / 50gr 130€

CONSERVAS DEL MAR

Calamares en su tinta 5,50€
Calamares en salsa americana 5,50€
Zamburiñas en salsa de vieiras 7€
Sardinillas en aceite de oliva o aliño picante
con tostas y mantequilla artesana 12,50€/13,00€

Ventresca en aliño picante 14€
Navajas al natural 21€
Pulpo en escabeche 25€
Higado de rape con ponzu de yuzu 18€

PARA UNTAR:

Servido con regañás y tostas

A elegir:

PATÉ

Perdiz, Morcilla con piñones, Faisán con trufas, Jabalí con setas o Ciervo al PX 8€

MOUSSE

Al Pimiento de piquillo, a las Finas Hierbas o a la Pimienta 8€

Todos los precios llevan IVA incluido

LOS CLÁSICOS DE PRIMERÍA

Patatas Bravas 8€
Huevos de campo rellenos de tartar de atún rojo con mayo de trufa 5€
Tortilla vaga con papada y gambas 22€ / extra de trufa (consultar)

PRODUCTOS IBÉRICOS

Tabla de Ibéricos 25€
Paleta Ibérica bellota dehesa de los Monteros 21,00€
Jamón Ibérico bellota Dehesa de los Monteros 28,00€

MALDONADO (Extremadura)

Lomo Ibérico bellota 9€/15€
Salchichón Ibérico bellota 7€/10€
Chorizo Ibérico bellota 7€/10€
Morrillo Ibérico 9€/15€
Sobrasada Ibérica bellota 7€

DEHESA DE LOS MONTEROS (Valle del Genal, Ronda)

Lomito de presa Ibérica 10€/16€

LA CHARCUISINE 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 2,80€
Tapa de queso selección 4,50€
Selección de 3 quesos 15€
Selección de 5 quesos 19€
Selección de 8 quesos 24€

ITALIANO

Vitello tonnato con salsa de anchoas, alcaparrones y ralladura de lima 10€

Burrata pesto de pistachos y tomatitos confitados 13€

A BOCADOS

Hamburguesita Ibérica 8,00€
Brioche de salmón con mayonesa de algas 4,50€
Tosta de sardina ahumada con tomatitos confitados 4,50€
Mollete con papada Ibérica, pepino, cebolleta y salsa hoisin 5,50€
Mini Bikini trufado con porchetta, queso fundido, pesto y trufa 5,50€

DE LA HUERTA

Alcachofas con vinagreta de chalotas y piparras 10€
Espárragos con mayonesa de trufa y nuez rallada 15€
Habitas baby salteadas con huevo frito 12€

POSTRES ARTESANOS

Crema de limón con ralladura de lima 5,50€
Natillas con galleta de canela caramelizada 5,00€/ Natillas de chocolate con leche 5,50€
Arroz con leche 5,50€
Yogur cremoso zanahoria, Aove y lima 5,50€
Flan de chocolate blanco o negro 5,50€

Acompañamos nuestros platos como se merecen. Horneamos a diario nuestro pan artesano elaborados con masa madre y harinas ecológicas.

Bol de Pan 2,5€ / Cesta de panes 3,5€.
Si quieres acompañarlo con tomate rallado, aceite virgen extra y sal en escamas 1€ pp

Todos los precios llevan IVA incluido