

CALATRAVA

MEDITERRANEAN SEA HOUSE

APERITIVOS

| | | |
|-------------------------------------|------|------|
| Aceitunas "Gordal" con aliño casero | GF/V | 6€ |
| Gilda de anchoa en AOVE | GF | 3€/u |
| Chips "Bonilla a la Vista" | GF | 5€ |
| Chips vegetales | GF/V | 6€ |
| Almendra mallorquina con su cáscara | GF/V | 6€ |

CONSERVAS "LA CALA"

| | | |
|------------------------------|----|-----|
| Mejillones en escabeche | GF | 13€ |
| Sardinias en aceite de oliva | GF | 16€ |
| Navajas al natural | GF | 24€ |
| Berberechos al natural | GF | 32€ |

QUESOS "S'AGLÀ"

| | | |
|---|----|----|
| Creoso de oveja de Son Cànaves, ecológico | GF | 9€ |
| Curado de leche de oveja manchega de Hacienda Guijoso | GF | 9€ |
| Comté D.O.P.R. Jacquemin, madurado 20 meses | GF | 9€ |
| Creoso de cabra de Finca Monte Enebro | GF | 9€ |
| Mahonés de Son Mercer de Baix, reserva de 2019 | GF | 9€ |
| Stilton madurado de Colston Bassett | GF | 9€ |

FOIES

| | | |
|--|----|-----|
| Foie de rape con ponzu de yuzu "La Cala" | GF | 26€ |
| Foie de pato con compota de manzana y tostadas | | 24€ |

VEGETALES Y MÁS

| | | |
|---|------|-----|
| Gazpacho de tomates ecológicos y croutons | V | 11€ |
| Guacamole con totopos de maíz | GF/V | 12€ |
| Ensalada César clásica | | 18€ |
| Mini alcachofas naturales en AOVE y lascas de queso mahonés | GF | 24€ |
| Escalivada de verduras asadas | GF/V | 18€ |
| Ventresca de atún en aceite de oliva con lentejas Beluga | | 18€ |
| Burrata fresca "Mozz'Art" con tomate Pelati | GF | 23€ |

AHUMADOS Y SALAZÓN

| | | |
|---|----|-----|
| Anchoas 0,0 "Don Bocarte" | GF | 26€ |
| Salmón ahumado "Rooftop Smokehouse" con salsa de eneldo | GF | 26€ |
| Lubina ahumada "Rooftop Smokehouse" con salsa tártara | GF | 32€ |

PANES

| | | |
|--|------|----|
| "Grissini" de cristal | V | 8€ |
| Coca del Maresme de "Esment" con tomate de ramallet | V | 8€ |
| Cesta de panes "Esment" de harina molida a la piedra: Pà d'es forn, centeno y de aceitunas | V | 8€ |
| Pan sin gluten "Panne Nostro" con tomate de Ramallet | GF/V | 9€ |

EMBUTIDOS

| | | |
|---|----|-----|
| Salchichón de Vic, Casa Riera Ordeix (80 gr.) | GF | 13€ |
| Sobrasada ecológica de cerdo ibérico de Son Cànaves (80gr.) | GF | 12€ |
| Lomo ibérico de bellota 100% (80 gr.) | GF | 22€ |
| Jamón ibérico de bellota 100% (80gr.) | GF | 28€ |
| Cecina de ternera Wagyu (80 gr.) | GF | 29€ |

OTROS PLATOS

| | | |
|--|----|-----|
| Sándwich de pastrami "Rooftop Smokehouse" (150gr.) | | 30€ |
| Canelones de pescado y marisco | | 20€ |
| Taco de bacalao con espinacas, pasas y piñones | GF | 28€ |
| Secreto ibérico con parmentier de patata con trufa | GF | 26€ |

POSTRES

| | | |
|---|----|-----|
| Trufas de chocolate amargo al Armagnac | | 7€ |
| Tarta tatin de manzana con helado de vainilla | | 9€ |
| Pastel fundente de queso mallorquín semicurado, Lluís Pérez Pâtissier | | 13€ |
| Brownie de chocolate negro con helado de vainilla | GF | 9€ |
| Helados y sorbetes artesanales "Esment" (tarrina 250ml) | GF | 8€ |

Abierto todos los días de 12.30 a 22.30
10% IVA Inc.

GF Sin gluten
V Vegano

Tenemos a su disposición el listado de alérgenos

Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis