

CALATRAVA

MEDITERRANEAN SEA HOUSE

APERITIVOS

Aceitunas "Gordal" con aliño casero	GF/V	7€
Gilda de anchoa en AOVE	GF	3€/u
Chips "Bonilla a la Vista"	GF	5€
Chips vegetales	GF/V	6€
Almendra con su cáscara	GF/V	8€

CONSERVAS "LA CALA"

Mejillones en escabeche	GF	20€
Navajas al natural	GF	34€
Sardinas en aceite de oliva	GF	19€
Berberechos al natural	GF	38€

QUESOS "S'AGLÀ"

Néboa de leche de vaca, afinado en cava	GF	12€
Curado de leche de oveja manchega de Hacienda Guijoso	GF	12€
Comté D.O.P.R. Jacquemin, madurado 20 meses	GF	12€
Creoso de cabra de Finca Monte Enebro	GF	12€
Mahonés de Son Mercer de Baix, reserva de la familia	GF	12€
Stilton madurado de Colston Bassett	GF	12€

FOIES

Foie de rape con ponzu de yuzu "La Cala"	GF	30€
Foie de pato con compota de manzana y tostadas		24€

VEGETALES Y MÁS

Gazpacho de tomates ecológicos y croutons	V	12€
Guacamole con totopos de maíz	GF/V	16€
Ensalada César clásica		20€
Mini alcachofas naturales en AOVE y lascas de queso mahonés	GF	27€
Escalivada de verduras asadas	GF/V	20€
Ventresca de atún en aceite de oliva con lentejas Beluga		22€
Burrata fresca con tomate Pelati	GF	24€

AHUMADOS Y SALAZÓN

Anchoas 0,0 "Don Bocarte"	GF	29€
Salmón salvaje de Alaska ahumado, "Rooftop Smokehouse" con salsa de eneldo	GF	32€
Lubina ahumada "Rooftop Smokehouse" con salsa tártara	GF	36€

PANES

"Grissini" de cristal	V	10€
Coca del Maresme de "Esment" con tomate de ramallet	V	9€
Cesta de panes "Esment" de harina molida a la piedra: Trigo y avena, pa d'es forn y aceitunas	V	9€
Pan sin gluten con tomate de Ramallet	GF/V	10€

EMBUTIDOS

Sobrasada tradicional de cerdo negro (80gr.)	GF	12€
Lomo ibérico de bellota 100% (80 gr.)	GF	24€
Jamón ibérico de bellota 100% (80gr.)	GF	32€

OTROS PLATOS

Sándwich de pastrami "Rooftop Smokehouse" (150gr.)		33€
Canelones de pescado y marisco		22€
Lomo de bacalao con espinacas, pasas y piñones	GF	30€
Secreto ibérico con parmentier de patata con trufa	GF	29€
Pasta fresca rellena de ricota, parmesano, ajo fresco, cebollino y limón con pesto		18€
Pasta fresca rellena de setas y trufa con salsa Cacio e Pepe		20€

POSTRES

Trufas de chocolate amargo al Armagnac		8€
Tarta tatin de manzana con helado de vainilla		10€
Pastel fundente de queso mallorquín semicurado, Lluís Pérez Pâtissier		14€
Brownie de chocolate negro con helado de vainilla	GF	10€
Helados y sorbetes artesanales "Esment"	GF	9€

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