



DESAYUNO

Cesta de bollería <i>Selección de bollería recién horneada. Incluye croissant, napolitana y caracola con pasas</i>	7
Tostada blanca o integral con mantequilla y mermelada	6
Desayuno inglés <i>Huevos fritos, bacon, salchicha, judías, tomate y setas</i>	16
Huevos al gusto <i>Dos huevos camperos fritos, escalfados, revueltos o cocidos, con bacon y tomate asado</i>	12
Huevos Benedict <i>Dos huevos escalfados con mollete tostado, salsa holandesa y hojas aliñadas</i> <i>Con bacon + 2€</i> <i>Con aguacate y salmón ahumado + 4€</i>	13
Mollete con aceite y tomate rallado <i>Con jamón Ibérico + 4€</i>	8
Mollete con jamón cocido y queso	10
Selección de fruta fresca cortada y frutos rojos	8

ALMUERZO Y CENA

Los Platos Estrella de Nuestro Chef

Ensalada La Cala <i>Con queso de cabra gratinado, escarola, higos, frutos rojos y vinagreta de Pedro Ximénez y miel de caña</i>	16
Sándwich de Solomillo de Ternera Irlandesa Angus <i>Queso gruyère, berros y lechuga romana, aliño de rábano picante y crema agria</i>	22
Fettuccini Marinera <i>Pasta fresca en salsa marinera con vieiras, gambas y mejillones</i>	20
Salmón al Horno en Pasta Brick <i>Con espárragos verdes, espinacas, setas de temporada y salsa holandesa</i>	24
Entrecot de Ternera Irlandesa Angus a la Parrilla* <i>250 g. de ternera irlandesa Angus de primera calidad, cocinada a su gusto</i> <i>Salsa a elegir: Bearnesa o Mayo de su jugo</i>	29

*Elección de una guarnición: patatas fritas, arroz, patatas baby asadas, ensalada mixta o verduras salteadas con aceite de oliva.

Para Compartir

Patatas Bravas <i>Con salsa de tomate picante y alioli</i>	11
Gambas al Pil-Pil <i>Gambas frescas salteadas con ajo, vino blanco, aceite de oliva y pimienta de cayena</i>	18
Calamares a la Andaluza <i>Calamares frescos con alioli de azafrán</i>	17
Plato Delicatessen para Dos <i>Una selección de la charcutería local y quesos acompañada de encurtidos, fruta de temporada, chutney de pimientos y jengibre, aceitunas y chips de pan</i>	22

Ensaladas

Ensalada César Clásica <i>Con pollo al grill, lechuga romana, virutas de parmesano y bacon, picatostes y salsa César</i>	16
Ensalada La Cala <i>Con queso de cabra gratinado, hojas tiernas, higos, frutos rojos y vinagreta de Pedro Ximénez y miel de caña</i>	16
Ensalada Niçoise <i>Con atún, patata, huevo, cebolla roja, aceitunas, tomate, judías verdes y cebollino</i>	15
Ensalada Burrata <i>Con salmón ahumado, aguacate, alcaparras y hojas tiernas aliñadas, kumato y anacardos</i>	18
Ensalada Griega <i>Con queso feta, pepino, pimientos variados, cebolla roja, tomate, aceitunas, alcaparras, orégano y aceite de oliva virgen extra</i>	15

Sándwiches

La Cala Sándwich Club <i>Pan tostado, pechuga de pollo asada, bacon, lechuga iceberg, tomate y mayonesa</i>	17
Hamburguesa The Clubhouse (180g) <i>Hamburguesa de ternera con lechuga, tomate, queso cheddar, salsa club y aros de cebolla</i>	18
Sándwich de Solomillo de Ternera Irlandesa Angus <i>Queso gruyère, berros y lechuga romana, aliño de rábano picante y crema agria</i>	22
Sándwich Mixto Triple <i>Pan tostado con jamón cocido, tomate y 3 quesos: cheddar curado, edam y emmental</i>	13
Bruschetta <i>Con ricotta, calabacín, tomates cherry asados, espárragos y aguacate</i> <i>Añadir salmón + €3</i>	14

*Elija entre patatas fritas o ensalada mixta para acompañar su hamburguesa o sándwich.

Del Grill

Lubina a la Siciliana* <i>Con tomate, alcaparras, aceitunas y salsa de lima</i>	23
Entrecot de Ternera Irlandesa Angus a la Parrilla* <i>250 g. de ternera irlandesa Angus de primera calidad, cocinada a su gusto</i> <i>Salsa a elegir: Bearnesa o Mayo de su jugo</i>	29
Pollo de Corral "Souvlaki" <i>Brocheta de pollo al grill con pan de pita, salsa tzatziki, aceite de limón, rúcula y tomate cherry</i>	20
Chuletas de Cordero Marinadas con Ajo y Romero* <i>Suculento cordero marinado con hierbas frescas y aceite de oliva</i>	27
Solomillo de Ternera Irlandesa Angus a la Parrilla* <i>200g. de ternera irlandesa Angus de primera calidad, cocinada a su gusto</i> <i>Salsa a elegir: Bearnesa o Mayo de su jugo</i>	29
Salmón al Horno en Pasta Brick <i>Con espárragos verdes, espinacas, setas de temporada y salsa holandesa</i>	24

*Elección de una guarnición: patatas fritas, arroz, patatas baby asadas, ensalada mixta o verduras salteadas con aceite de oliva.

Pasta

Pappardelle Alfredo <i>Pasta fresca con salsa cremosa de champiñones portobello y parmesano</i> <i>Añadir pollo + 3€</i>	16
Fettuccini Marinera <i>Pasta fresca en salsa marinera con vieiras, gambas y mejillones</i>	20
Tagliatelle Primavera <i>Pasta fresca salteada con espinacas, hojas de albahaca fresca, tomates secos, tomates cherry y parmesano</i> <i>Añadir pollo + 3€ Añadir gambas + 4€</i>	16

*Toda la pasta se puede pedir **sin gluten**.

Pizzas

Corteza fina y al horno de piedra

Margarita <i>Tomate, mozzarella y orégano</i>	14
Vegetariana <i>Calabacines, berenjena, cebolla, pimientos y orégano</i>	15
Diavola <i>Tomate, mozzarella, pepperoni, pimientos variados, cebolla, guindilla y orégano</i>	15
Mediterránea <i>Tomate, mozzarella, gambas, tomate cherry, rúcula y orégano</i>	17
Preziosa <i>Tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula, parmesano y orégano</i>	15
Cuatro Estaciones <i>Tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofas, aceitunas y orégano</i>	15
Caprese <i>Tomate, mozzarella boconccinni, tomate cherry y albahaca fresca</i>	15

*Todas las pizzas se pueden pedir **sin gluten**.

Menú Infantil

Pizza Margarita o Sándwich Mixto Triple o Pechuga de Pollo a la Parrilla y Patatas Fritas
Dos bolas de Helado Deliciosamente Suave
Precio: 14€ (incluye un refresco)

Postres

Brownie <i>Con crema de chocolate blanco, helado de vainilla y crumble de galleta</i>	8
Crema Brulée <i>Perfumada con romero, caramelo crujiente y bayas frescas</i>	8
Piña Osmotizada <i>Piña fresca marinada con jengibre, lima y aceite de oliva virgen extra</i>	7
Tarta de Manzana <i>Con helado de pistacho, crema pastelera y nueces caramelizadas</i>	8
¡Me Encanta el Helado! <i>Tres bolas de helado deliciosamente suave a elegir</i>	8

Wine List | Carta de Vinos

White Wines | Vinos Blancos

	Glass Copa	Bottle Botella
Castillo de la Mota D.O. Rueda – Verdejo	4.80	22.00
Morosanto Blanco D.O. Ronda – Chardonnay Viognier 🍷		27.00
Bestué Barrica D.O. Somontano – Chardonnay		39.00
Marqués de Riscal D.O. Rueda – Sauvignon Blanc		32.00
Marqués de Riscal D.O. Rueda – Verdejo		28.00
Marqués de Vizhoja D.O. Galicia – Albariño		26.00

Rosé Wines | Vinos Rosados

	Glass Copa	Bottle Botella
Aragonia D.O. Campo de Borja – Garnacha	4.60	22.00
Marqués de Riscal D.O. Rioja – Tempranillo		27.00

Red Wines | Vinos Tintos

	Glass Copa	Bottle Botella
Vendimia de Tabernillas Crianza D.O. Rioja – Tempranillo	4.90	24.00
47 PSQR Crianza Magnum D.O. Ribera – Tempranillo, Tinta Fina		75.00
47 PSQR Crianza D.O. Ribera – Tempranillo, Tinta Fina		38.00
Acinipo Schatz D.O. Ronda – Lemberger 🍷		47.00
Aragonia D.O. Campo de Borja – Garnacha		39.00
Morosanto Lucio D.O. Ronda – Tempranillo, Syrah 🍷		28.00
Marques de Riscal Reserva D.O. Rioja – Tempranillo		49.00
Tamaral Roble (6 meses) D.O. Ribera – Tinta Fina	5.40	26.00
Trajanus Augustus D.O. Penedès – Cabernet Sauvignon, Merlot		65.00

Cavas & Champagne

	Glass Copa	Bottle Botella
Freixenet Alcohol Free 0.0 Rosado Cava – Moscatel		25.00
Freixenet Cordón Negro (20cl.) Cava Brut – Parellada, Macabeo, Xarel		9.00
Castell d’Ordal Rosé Cava Semiseco – Tempranillo, Bobal, Garnacha		24.00
Rigol Artesano Cava Brut – Parellada, Macabeo, Xarel	5.40	25.00
Baron Fuente Champagne – Blanc de Blancs Chardonnay		75.00
Moët & Chandon Champagne – Pinot, Chardonnay		85.00

Dessert Wines | Vinos de Postre

	Glass Copa	Bottle Botella
Viña Axarkía Maestro D.O. Málaga – Moscatel de Alejandria 🍷	6.00	27.00

🍷 Selected wines from our Málaga region | Selección de vinos de nuestra región de Málaga

DRINKS | BEBIDAS

	Pint Pinta	Sangrías
Soft Drinks Refrescos <i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Lemon / Orange, Sprite, Florida Carolina</i>	3.50	5.10
Red Bull	3.80	5.10
Aquarius	5.00	
Nestea Lemon	3.60	
Ginger Ale	3.70	
Schweppes Schweppes Zero	3.60	
Water Agua Solán 1/2l	3.60	
Water Agua Solán 1l	3.10	
Water Agua Lanjarón 1,5 l	4.10	
Water Agua Lanjarón 1/2l gas	3.80	
	3.10	
		Spritzer 5.00
		Tinto de Verano 5.80
		Sangría 7.30
		Sangría 1/2l 12.60
		Sangría 1l 20.00
		Sangría Cava 1/2l 13.00
		Sangría Cava 1l 21.00

Beer | Cider / Cerveza | Sidra

	Glass Caña	Bottle Botella	Pint Pinta
Cruzcampo	3.20	3.70	5.30
Heineken	3.80	4.90	5.90
Guinness	4.00		6.00
Cruzcampo 0.0		3.50	
Heineken 0.0		3.70	
Amstel 0.0		4.90	
Cruzcampo Gluten Free		4.80	
Budweiser		4.90	
Corona		5.00	
Magners		6.50	
Strongbow	3.50		6.50

Whiskey

Whiskey Dewar’s White Label, Ballantines, Johnnie Walker Red	6.00
Jameson	8.00
Jack Daniel’s	8.50
Chivas Regal	10.50
Johnnie Walker Black	11.00
Glenfiddich	12.00

Mixer | Combinado + 1.80

Gin

Gin Larios, Beefeater, Puerto Indias, Puerto Indias Pink, Tanqueray	6.00
Bombay Sapphire	8.10
Tanqueray Sevilla	8.10
Tanqueray 0.0	8.10
Hendriks	11.50
Gin Mare	12.60

Mixer | Combinado + 1.80

Rum | Ron

Bacardi	5.70
Barceló	6.10
Brugal	6.10
Captain Morgan Spiced	6.10
Cacique	7.00
Havana 7	9.00

Mixer | Combinado + 1.80

Brandy | Cognac

Magno	5.00
Soberano	5.00
Gran Duque de Alba	10.50
Carlos I	10.50
Cardenal Mendoza	10.50
Larios 1866	18.50

Vodka

Smirnoff	6.70
Absolut	7.20

Mixer | Combinado + 1.80

Liqueur | Licor

Licor 43	4.50
Sambuca	4.50
Triple Sec	5.50
Cointreau	5.80
Tia Maria	5.80
Malibu	6.00
Amaretto	6.10
Baileys	6.10
Drambuie	6.50
Grand Marnier	7.20

Appetizers | Aperitivos

Limoncelo	4.00
Orujo Hierbas	4.50
Tequila	4.50
Málaga Virgen	4.50
Tio Pepe	5.00
Jagermeister	5.70
Aperol	5.70
Pimms	5.70
Pacharán	5.70
Orujo Blanco	5.70
Campari	5.70
Grappa	6.00
Martini Blanco, Seco, Rosso	6.00
Fernet Branca	6.00
Ricard	6.00

Cocktails | Cócteles

Swing Non-alcoholic	6.00
San Francisco Non-alcoholic	6.00
Shirley Temple Non-alcoholic	6.00
Mojito Rum, lime, sugar, soda	10.00
Aperol Spritzer Aperol, cava, soda	10.00
Margarita Tequila, triple sec, lemon juice	10.00
Daiquiri Rum, lime juice, sugar	10.00
Sex on the Beach Vodka, peach, orange, granadine	10.00
Expresso Martini Vodka, sugar, expresso, Tia Maria	10.00
Whisky Sour Bourbon, sugar, egg whites, angostura	10.00

Coffee | Café

Coffee Café Solo, Cortado, Espresso	3.00
Coffe with milk, American, Double Café con Leche,	
Americano, Doble	3.00
Capuccino	3.20
Tea Té	3.00
Cola Cao, Chocolate	3.20

Restaurants in La Cala Resort

We offer a range of dining options that cater to every taste. Each restaurant utilizes fresh Mediterranean produce and serves authentic Spanish cuisine, complemented by characterful wines.

Ofrecemos una variedad de opciones gastronómicas que satisfacen todos los gustos. Cada restaurante utiliza productos frescos del Mediterráneo y ofrece una auténtica cocina española, acompañada de vinos con carácter.

La Terraza RESTAURANT



La Terraza is the signature restaurant at **La Cala Resort**. It serves a variety of Mediterranean and international dishes. Located in the hotel's traditional Andalusian patio, La Terraza provides an inviting atmosphere that adapts to the seasons.

La Terraza es el restaurante insignia de **La Cala Resort**. Con una variedad de platos Mediterráneos e internacionales. Situado en el tradicional patio andaluz del hotel, La Terraza proporciona un ambiente acogedor que se adapta a las estaciones.



La Bodega ANDALUSIAN RESTAURANT

For **authentic Spanish dishes** that celebrate Spain's rich dining culture, visit **La Bodega**. Located in the alfresco patio next to the clubhouse, La Bodega offers a lively atmosphere that continues indoors during winter so you can celebrate all year round.

Para disfrutar de la auténtica gastronomía **española** y celebrar su rica cultura culinaria, le invitamos a visitar **La Bodega**. Situada en el patio al aire libre junto al Clubhouse, La Bodega ofrece un ambiente acogedor que se mantiene durante el invierno en el interior, permitiéndole disfrutar del restaurante durante todo el año.



Join us for a dining experience that goes beyond the ordinary.
Ask our team for details or book here.

Acompáñenos en una experiencia gastronómica que va más allá de lo ordinario.
Pregunte a nuestro equipo para más detalles o reserve aquí.

