

Our Chef’s Signature Dishes	
La Gala Salad  Watermelon, feta cheese, cucumber, cherry tomatoes, arugula and spicy lime dressing.    	18
Irish Angus Beef Pastrami Sandwich Gruyère cheese, watercress, cos leaves and our signature sauce.    	22
Linguini Marinera Scallops, shrimps, mussels and marinera sauce.       	21
Misoyaki Baked Salmon Marinated Salmon, jazmin rice and green vegetables.     	24
Grilled Irish Angus Beef Sirloin* 250g. of premium Angus Irish beef cooked to your taste.  Choice of sauce: Bearnaise   or Chimichurri  *Choice of one garnish: French fries, rice, roasted baby potatoes, tossed salad or olive oil sautéed vegetables.	29

To Share	
“Bravas” Potatoes  With a spicy tomato sauce and alioli.  	12
“Gambas al Pil-Pil” Fresh prawns sautéed with garlic, white wine, olive oil and cayenne pepper.   	18
Crispy Chicken Wings Korean BBQ sauce and crunchy topping.     	15
Delicatessen Platter for 2 to 4 people A selection of local charcuterie and cheeses served with pickles, seasonal fruits, chilli pepper & ginger chutney, olives and bread chips.    	25
“La Tabla” Clubhouse for 6 to 8 people A selection of “bravas” potatoes, Pil Pil shrimp, chicken wings, bruschetta, charcuterie and cheese.    	115

Salads	
Classic Caesar Salad Grilled chicken, cos lettuce, parmesan shavings, bacon powder, croutons and Caesar dressing.       	18
La Gala Salad  Watermelon, feta cheese, cucumber, cherry tomatoes, rocket and spicy lime dressing.  	18
Thai Beef Salad Stir fried marinated beef filet, cucumber, carrots, cherry tomato, green beans peanut and thai dressing.    	21
Burrata Salad With pistachio pesto, avocado, tomato and rocket.  	19
Halloumi Salad  Avocado, cucumber, cherry tomato, bitter lettuce with zumac vinagrette. 	19

Pasta	
Pappardelle Alfredo  Fresh pasta with a creamy mushroom and parmesan sauce.    Add chicken +€3	18
Linguini Marinera Marinera sauce with scallops, shrimps and mussels.       	21
Tagliatelle Primavera  Fresh pasta sautéed with spinach, fresh basil leaves, sun dried tomatoes, cherry tomatoes and parmesan.     Add chicken +€3 Add prawns +€3 	17
*All pasta can be ordered Gluten-free +€2	

Pizzas	
Thin Crust & Stone Oven Baked	
Margherita  Tomato, mozzarella and oregano.  	15
Piza Bianca  Cream, truffle paste, baby spinach, parmesan cheese and fresh portobello mushrooms.  	19
Diavola Tomato, mozzarella, pepperoni, mixed peppers, onion, chilli and oregano.   	17
Mediterranean Tomato, mozzarella, prawns, cherry tomato, rocket leaves and oregano.   	17
Preziosa Tomato, mozzarella, serrano ham, rocket leaves, parmesan and oregano.  	15
Quattro Stagioni Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives and oregano.  	15
Caprese  Tomato, stracciatella, capers, kalamata olive, cherry tomato and fresh basil.  	16
*All pizzas can be ordered Gluten-free +€3	

Kids Menu	
Pizza Margherita  	or Triple Toastie  
or Grilled Chicken Breast and Fries	
Two Scoops of Deliciously Smooth Ice-Cream  	
Price: €16 (includes one soft drink)	

Sandwiches	
La Cala Club Sandwich Toasted Bread, roasted chicken breast, bacon, cheese, Iceberg lettuce, tomato, and mayonnaise. 🥪🍷🥬🍅	18
The Clubhouse Burger (180g) Beef burger with melted cheese, club sauce, lettuce, tomato and battered onion rings. 🥪🍷🥬🍷🍅🥬	19
Irish Angus Beef Fillet Steak Sandwich Gruyère cheese, watercress and cos leaves, horseradish and sour cream dressing. 🥪🍷🍷🍷	22
Triple Toastie Toasted bread with cooked ham, and 3 cheeses: mature cheddar, edam, emmental. 🥪🍷	14
Bruschetta 🌱 Stracciatella cheese, pistachio pesto, cherry tomato and confit artichoke. 🥪🍷	16
Add serrano ham +€3	
*Choose between French fries or tossed salad to complete your burger or sandwich.	

From the Grill	
Grilled Seabass Lebanese Style* With muhammara sauce, green asparagus and baby potatoes. 🐟🍷🍷🥬🥪	24
Grilled Irish Angus Beef Sirloin* 250g. of premium Angus Irish beef cooked to your taste. 🥪 Choice of sauce: Bearnaise 🥪🍷 or Chimichurri 🥬	29
Free-range Chicken Souvlaki Marinated chicken with grilled pita bread, tzatziki sauce, falafel, rocket leaves and cherry tomatoes. 🥪🍷🍷🥬🍷	21
Garlic and Rosemary Marinated Lamb Cutlets* Succulent lamb marinated in fresh herbs and olive oil. 🥪	29
Grilled Irish Angus Beef Fillet* 200g. of premium Angus Irish beef cooked to your taste. 🥪 Choice of sauce: Bearnaise 🥪🍷 or Chimichurri 🥬	29
Misoyaki Baked Salmon Marinated Salmon, jazmin rice green vegetable and avocado. 🍷🐟🥬🍷🥬🥬	25
*Extra garnish: French fries, rice, roasted baby potatoes, tossed salad or olive oil sautéed vegetables. +€3	

Desserts	
Brownie With white chocolate mousse, vanilla ice-cream and cookie crumble. 🥪🍷🍷	9
Caramel Cream With vanilla Chantilly. 🥪🍷	8
Pineapple Tataki Roasted pineapple, crumble and coconut sorbet. 🥪🍷	8
Apple Pie With pistachio ice-cream. 🥪🍷🍷🍷🍷	9
I Love Ice-Cream! Flavours: Pistachio, vanilla, strawberry, chocolate Artisanal ice cream selection. 🥪	7
The champion cup for 4 people Flavours: Pistachio, vanilla, strawberry, chocolate, brownie, crumble and red berries Artisanal ice. 🥪🍷🍷	24

Our Story

Our internationally-inspired menu combines the very best of our Andalusian heritage and our Irish influences as a member of FBD Hotels & Resorts.
Our dishes were designed with you in mind, our valued welcomed guest, to complement your La Cala lifestyle. Buen Provecho!

TAKE AWAY SERVICE

Tel. +34 952 669 031

Allergens

According to Spanish laws, please note that our dishes may contain elements or trace elements of certain ingredients that we are obligated to identify as possible allergens. Our Maitre will be pleased to provide you with detailed information regarding our menu allergens and **GLUTEN-FREE** menu options.

This establishment complies with the provisions of RD 1420/2006 regarding the Prevention of Parasitosis by Anisakis.

🌱 Vegetarian dish.

List of Food Allergens

	Cereals with Gluten		Peanuts		Shellfish		Soy
	Eggs		Milk		Fish		Nuts
	Mustard		Lupins		Sesame		Molluscs
	Celery		Sulphites				

All prices are in Euros and include the corresponding VAT.

Los Platos Estrella de Nuestro Chef	
Ensalada La Cala Sandía, queso feta, pepino, tomates Cherry, arrúgala y aderezo de lima picante.	18
Sandwich de Pastrami de Ternera Irlandesa Angus Queso Gruyere, berros hojas de lechuga con nuestra salsa especial.	22
Linguini Marinera Vieiras, gambones, mejillones, y salsa marinara.	21
Salmón al Horno Misoyaki Marinado, espárragos verdes, arroz jazmín y aguacate.	24
Entrecot de Ternera Irlandesa Angus a la Parrilla* 250 g. de ternera irlandesa Angus de primera calidad, cocinada a su gusto. Salsa a elegir: Bearnesa o Chimichurri	29
*Elección de una guarnición: patatas fritas, arroz, patatas baby asadas, ensalada mixta o verduras salteadas con aceite de oliva.	

Para Compartir	
Patatas Bravas Con salsa de tomate picante y alioli.	12
Gambas al Pil-Pil Gambas frescas salteadas con ajo, vino blanco, aceite de oliva y pimienta de cayena.	18
Alitas de Pollo Crujiente Salsa BBQ coreana y furikake crujiente.	15
Plato Delicatessen de 2 a 4 personas Una selección de chorizo ibérico, salchichón, jamón ibérico, queso Marantona, payoyo, chutney de pimienta, aceitunas, uvas y pan tostado.	25
“La Tabla” Clubhouse de 6 a 8 personas Patatas bravas, gambas al pil pil, alitas de pollo, bruschetta y plato de delicatessen.	115

Ensaladas	
Ensalada César Clásica Con pollo a la plancha, lechuga romana, virutas de parmesano, polvo de bacon, picatostes y salsa César.	18
Ensalada La Cala Sandía, queso feta, pepino, tomates Cherry, arúgala y aderezo de limón picante.	18
Ensalada de Ternera Thai Solomillo, pepino, zanahoria, tomate cherry, brote de soja, cacahuete y vinagreta thai.	21
Ensalada Burrata Pesto de pistacho, aguacate, tomate cherry y rúcula.	19
Ensalada de Halloumi Aguacate, pepino, tomate Cherry, canónigos y vinagreta de zumac.	19

Pasta	
Pappardelle Alfredo Pasta fresca con salsa cremosa de champiñones bolletus y parmesano. Añadir pollo + 3€	18
Linguini Marinara Vieiras, gambón, mejillones y salsa marinera.	21
Tagliatelle Primavera Pasta fresca salteada con espinacas, hojas de albahaca fresca, tomates secos, tomates cherry y parmesano. Añadir pollo + 3€ Añadir gambas + 4€	17
*Toda la pasta se puede pedir sin gluten +2€.	

Pizzas	
Corteza fina y al horno de piedra	
Margarita Tomate, mozzarella y orégano.	15
Pizza Bianca Crema, pasta de trufa, espinacas baby, queso parmesano y champiñones.	19
Diavola Pepperoni, queso mozzarella, rúcula y pimienta de colores, cebolla.	17
Mediterránea Tomate, mozzarella, gambones, tomate cherry, rúcula y orégano.	17
Preziosa Tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula, parmesano y orégano.	15
Cuatro Estaciones Tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofas, aceitunas y orégano.	15
Caprese Tomate, queso stracciatella, albahaca fresca, tomates Cherry, aceitunas Kalamata y alcaparras.	19
*Todas las pizzas se pueden pedir sin gluten +3€.	

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: 16€ (incluye un refresco)	

Sandwiches	
La Cala Sandwich Club Pan tostado, pechuga de pollo asada, bacon, queso, lechuga iceberg, tomate y mayonesa. 	18
Hamburguesa The Clubhouse (180g) Hamburguesa de ternera con queso fundido, salsa club, lechuga, tomate y aros de cebolla. 	19
Sandwich de Pastrami de Ternera Irlandesa Angus Queso gruyère, berros, pepinillos con nuestra salsa especial. 	22
Sandwich Mixto Triple Pan tostado con jamón cocido y 3 quesos: cheddar curado, edam y emmental. 	14
Bruschetta  Con queso stracciatella, pesto de pistacho y alcachofa confitada. 	16
Añadir Jamón serrano +3€	
*Elija entre patatas fritas o ensalada mixta para acompañar su hamburguesa o sándwich.	

Del Grill	
Lubina a la parrilla estilo Libanes Salsa Muhammara, espárragos verdes y papas baby. 	24
Entrecot de Ternera Irlandesa Angus a la Parrilla 250 g. de ternera irlandesa Angus de primera calidad, cocinada a su gusto. 	29
Salsa a elegir: Bearnesa   o Chimichurri 	
Pollo de Corral “Souvlaki” Pollo marinado, salsa tzatziki, falafel, hojas de arrúgala y tomates Cherry, con pan de pita a la parrilla. 	21
Chuletas de Cordero Marinadas con Ajo y Romero* Suculento cordero marinado con hierbas frescas y aceite de oliva. 	29
Solomillo de Ternera Irlandesa Angus a la Parrilla* 200g. de ternera irlandesa Angus de primera calidad, cocinada a su gusto. 	29
Salsa a elegir: Bearnesa   o chimichurri 	
Salmón al Horno Misoyaki Marinado, espárragos verdes, arroz jazmín y aguacate. 	25
*Elección de una guarnición: patatas fritas, arroz, patatas baby asadas, ensalada mixta o verduras salteadas con aceite de oliva.	

Postres	
Brownie Mousse de chocolate, helado de vainilla y crumble de galleta. 	9
Crema de Caramelo Flan de vainilla y caramelo con mousse de chocolate blanco. 	8
Tataki de Piña Piña asada, crumble acompañada de helado de coco. 	8
Tarta de Manzana Con helado de pistacho. 	9
¡Me Encanta el Helado! Sabores: Pistacho, vainilla, fresa, chocolate Selección de helados artesanales. 	7
La Copa del campeón para 4 personas Helado, brownies, galletas, nueces caramelizadas, fruta fresca nata montada 	24

Nuestra Historia

Nuestro menú de inspiración internacional combina lo mejor de nuestra herencia andaluza e influencias irlandesas como miembro de FBD Hotels & Resorts. Los platos han sido diseñados pensando en usted, para complementar su estilo de vida en La Cala Resort. ¡Buen Provecho!

SERVICIO DE COMIDA PARA LLEVAR

Tel. +34 952 669 031

Alérgenos

Por favor, tenga en cuenta que nuestros platos pueden contener ingredientes o trazas de ingredientes que la ley española nos obliga a identificar como alérgenos. Nuestro Maître estará encantado de proporcionarle información más detallada sobre los alérgenos que la carta pueda contener y/ o pedirle su comida **SIN GLUTEN**.

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la Prevención de la Parasitosis por Anisakis .

 Plato Vegetariano.

Lista de Alérgenos

 Cereales con Gluten

 Cacahuetes

 Marisco

 Soja

 Huevos

 Lácteos

 Pescado

 Frutos Secos

 Mostaza

 Altramuces

 Sésamo

 Moluscos

 Apio

 Sulfitos

Todos los precios son en Euros e incluyen el IVA correspondiente.

Wine List | Carta de Vinos

White Wines | Vinos Blancos

	Glass Bottle Copa Botella	
Castillo de la Mota	D.O. Rueda – Verdejo	4.90 23.00
El Yergo de Paco Garcia	Tempranillo Blanco ●	29.00
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 Bottle Copa Botella	
Aragonia	D.O. Campo de Borja – Garnacha	4.80 / 22.50
Marqués de Riscal	D.O. Rioja – Tempranillo	27.00

Red Wines | Vinos Tintos

	Glass Bottle Copa Botella	
Vendimia de Tabernillas Crianza	D.O. Rioja – Tempranillo	4.90 / 24.00
47 PSQR Crianza Magnum	D.O. Ribera – Tempranillo, Tinta Fina	67.00
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	5.50 / 26.00
Trajanus Augustus	D.O. Penedès – Cabarnet Sauvignon, Merlot	60.00

Cavas & Champagne

	Glass Bottle Copa Botella	
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	5.70 / 26.00
MdO- Moscato de Ochoa		32.00
Assailly Grand Cru	Blanc de blancs	79.00
Moët & Chandon	Champagne – Pinot, Chardonnay	79.00

Dessert Wines | Vinos de Postre

	Glass Bottle Copa Botella	
Viña Axarkía Maestro	D.O. Málaga – Moscatel de Alejandría ●	4.00 / 18.00

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

Rum | Ron

Bacardi	6.70
Barceló	7.00
Brugal	7.10
Captain Morgan Spiced	7.10
Cacique	7.50
Havana 7	9.50
	Mixer Combinado + 1.80

Vodka

Smirnoff	6.70
Absolut	7.20
	Mixer Combinado + 1.80

Liqueur | Licor

Licor 43	4.90
Sambuca	4.50
Triple Sec	5.50
Cointreau	5.80
Tia Maria	5.80
Malibu	6.00
Amaretto	6.30
Baileys	6.30
Drambuie	7.00
Grand Marnier	7.20

Cocktails | Cócteles

Swing	Non alcohol	6.00
San Francisco	Non alcohol	6.00
Shirley Temple	Non alcohol	6.00
Mojito	Rum, lime, sugar, soda	12.00
Aperol Spritzer	Aperol, cava, soda	10.00
Margarita	Tequila, triple sec, lemon juice	12.00
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

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

Appetizers | Aperitivos

Limoncelo	4.00
Orujo Hierbas	4.50
Tequila	4.50
Málaga Virgen	4.50
Tio Pepe	5.00
Jagermeister	5.70
Aperol	6.70
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

Coffee | Café

Coffee Café	Solo, Cortado, Expresso	3.00
Coffe with milk, American, Double Café con Leche,		
Americano, Doble		3.50
Capuccino		3.90
Tea Té		3.00
Cola Cao, Chocolate		3.70

DRINKS BEBIDAS			
		Pint Pinta	Sangrías
Soft Drinks Refrescos	3.70	5.10	Spritzer 5.00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Lemon / Orange, Sprite, Florida Carolina	3.80	5.50	Tinto de Verano 5.80
Red Bull	5.00		Sangría 7.30
Aquarius	3.90		Sangría ½l 12.60
Nestea Lemon	3.90		Sangría 1 l 20.00
Ginger Ale	3.90		Sangría Cava ½l 13.00
Schweppes Schweppes Zero	3.90		Sangría Cava 1 l 21.00
Water Agua Solán ½l	3.60		
Water Agua Solán 1 l	4.70		
Water Agua Lanjarón 1,5 l	3.90		
Water Agua Lanjarón ½l gas	3.50		

Beer Cider / Cerveza Sidra			
	Glass Caña	Bottle Botella	Pint Pinta
Cruzcampo	3.70	3.80	5.80
Heineken	4.20	5.10	6.20
Guinness	4.00		6.20
Cruzcampo 0.0		3.70	
Heineken 0.0		3.90	
Amstel 0.0		5.10	
Cruzcampo Gluten Free		5.10	
Budweiser		5.10	
Corona		5.10	
Magners		6.70	
Strongbow	3.70		6.90

Whiskey		Gin	
Whiskey	Dewar´s White Label, 6.50 Ballantines, Johnnie Walker Red	Gin	Larios, Beefeater, Puerto Indias, 6.50 Puerto Indias Pink, Tanqueray
Jameson	8.00	Bombay Sapphire	9.50
Jack Daniel´s	8.50	Tanqueray Sevilla	9.50
Chivas Regal	10.50	Tanqueray 0.0	9.50
Johnnie Walker Black	11.00	Hendriks	12.50
Glenfiddich	12.00	Gin Mare	12.90
Mixer Combinado + 1.80		Mixer Combinado + 1.80	

Restaurants in La Cala Resort

La Terraza

Mediterranean Cuisine

A vibrant and elegant poolside venue serving Mediterranean cuisine with Spanish-style sharing plates and colourful seasonal produce. Ideal for relaxed lunches, dinners, and live music evenings. Open all year.

Cocina Mediterránea

Un espacio vibrante y elegante junto a la piscina, con cocina mediterránea y platos para compartir al estilo español. Perfecto para almuerzos relajados, cenas y noches con música en vivo. Abierto todo el año.



La Bodega

Flavours of Spain & Andalucía

A rustic and charming spot blending Andalusian soul with modern flair. Enjoy traditional Spanish dishes, fine wines, and flamenco or live music on select winter evenings.

Sabores de España y Andalucía

Un rincón rústico con alma andaluza y un toque moderno. Disfruta de platos tradicionales, vinos nacionales y flamenco o música en vivo en noches de invierno.



El Patio

Mediterranean & International Favourites

Set around a traditional Andalusian courtyard, El Patio offers Mediterranean and international favourites in a refined open-air setting in the warmer months.

Favoritos Mediterráneos e Internacionales

Situado alrededor de un patio andaluz, El Patio ofrece clásicos mediterráneos e internacionales en un entorno al aire libre en los meses cálidos.



Steakhouse

Prime Cuts & Grilled Perfection

An open-air dining spot for meat lovers, serving premium Josper-grilled cuts with local wines and craft drinks. A sociable, summer stylish venue with live music.

Carnes Premium & Sabor a la Parrilla

Un espacio al aire libre para los amantes de la carne, con cortes premium al estilo Josper, vinos locales y bebidas artesanas. Ambiente social y música en vivo en verano.

