

CARTA OTOÑO INVIERNO 2021/22

ENTRANTES

- Carpaccio de quisquilla de Motril con aguacate, creme fraiche y lima 22€
Ceviche de lubina y maracuyá 17€
Steak tartar con encurtidos y pan brioche 19€
Ensalada de codorniz escabechada con granada y avellana 16€
Pâté en croûte ibérico con verduritas escabechadas 19€
Atún con holandesa de jamón y tomate 22€
Lentejas pardinas con foie y bogavante a la parrilla 18€
Calabaza con castañas y langostino de Sanlúcar 16€

DE LA MAR

- Atún con trigo marino y mahonesa cítrica 23€
Pez limón con kale y suflé de quinoa 22€
Bullabesa de marisco con tagliatelle de calamar y chipirón frito 22€

DE LA TIERRA

- Pato a la naranja ahumado 22€
Arroz con venado, boletus y trufa 22€
Lomo de ternera pajuna con ñoquis 26€

POSTRES

- Chocolatísimo 8€
Tarta de queso azul con frutos rojos y helado de queso de cabra 8€
Cítricos en textura 8€

Iva incluido

Disfruta de la experiencia Cala