

QUELCOM PER COMPARTIR...
ALGO PARA COMPARTIR...
SOMETHING TO SHARE...

Anxoves de Cantabria (6u) / 11

Anchoas de Cantabria (6u)

Cantabrian anchovies (6u)

Pa cruixent amb tomàquet / 2,8

Pan crujiente con tomate

Crunchy bread with tomato

Plat de pernil ibèric D.O. / 16,1

Plato de jamón Ibérico D.O.

Iberian ham

Les nostres croquetes de pollastre i pernil (6u) / 10,5

Nuestras croquetas de pollo y jamón (6u)

Our homemade chicken and ham croquettes (6u)

★ **Bunyols de bacallà (6u) / 11,5** ★

Buñuelos de bacalao (6u)

Salt cod fritters (6u)

Braves Cala Blanca amb un punt picant / 7

Bravas Cala Blanca con un punto picante

Cala Blanca lightly spiced "patatas bravas"

Xipirons a l'andalusa / 12

Chipirones a la andaluza

Andalusian baby squid

Calamars a la romana / 12,8

Calamares a la romana

Calamari rings

★ **Foie entier amb codonyat / 15,9** ★

Foie entier con membrillo

Whole foie with quince

IVA inclòs. Tenim plats per vegeterians. No dubti en preguntar si té intolerància al gluten o altres.
IVA incluido. Tenemos platos para vegetarianos. No dude en preguntar si tiene intolerancia al gluten u otros.
TAX and service included. We have vegetarian dishes. Ask if you have any intolerance to gluten or others.

...I SEGUIM COMPARTINT
...4 SEGUIMOS COMPARTIENDO
...AND KEEPING SHARING

**Fagotti (saquets de pasta fresca amb pera i ricotta)
amb crema de formatge / 11**

*Fagotti (saquitos de pasta fresca de pera y ricotta)
con crema de queso*

*Fagotti pasta stuffed with pear and ricotta
with cheese sauce*

Tartar de salmó amb alvocat i sèsam / 14

*Tartar de salmón con aguacate y sésamo
Salmon tartare with avocado and ricotta*

Cargols a la gormanda amb les nostres herbes / 15,5

Caracoles a la gormanda con nuestras hierbas

Snails cooked to gormanda style with our kitchen garden herbs

**Pop a la planxa amb fons de patata,
pebrot de la Vera i oli d'oliva / 17,7**

*Pulpo a la plancha con fondo de patata,
pimiento de la Vera y aceite de oliva*

*Grilled octopus with potatoes,
"paprika vera" and olive oil*

Canelons de pularda i ibèric amb

★ la seva salsa beixamel, gratinats / 13 ★

Canelones de pularda e Ibérico

con salsa beichamel gratinados

Stuffed cannelloni with chicken

and iberian ham and bechamel au gratin

Sípia fresca saltejada amb all i julivert / 14

Sepia fresca salteada con ajo y perejil

Sepia sauteed with garlic and parsley

Lacón gallec amb patata i pebre picant / 10,5

Lacón gallego con patata y pimiento picante

Iberian dry-cured ham (Lacón) with potatoes and hot peppers

IVA inclòs. Tenim plats per vegeterians. No dubti en preguntar si té intolerància al gluten o altres.
IVA incluido. Tenemos platos para vegetarianos. No dude en preguntar si tiene intolerancia al gluten u otros.
TAX and service included. We have vegetarian dishes. Ask if you have any intolerance to gluten or others.

ELS NOSTRES OUS DE PAGÈS
NUESTROS HUEVOS DE PAYÉS
OUR FREE RANGE-EGGS

Ous de pagès estrellats amb patates palla i sobrassada ibèrica de Mallorca / 11,5

Huevos de payés estrellados con patatas paja y sobrasada Ibérica de Mallorca
Scrambled free-range eggs with crispy french fries and "sobrassada"
(spicy cured sausage from Mallorca)

Ous de pagès estrellats amb patates palla i encenalls de foie / 13

Huevos de payés estrellados con patatas paja y virutas de foie
Scrambled free-range eggs with crispy French fries and foie shavings

★ Ous de pagès estrellats amb cruixent de pernil de gla / 13 ★

Huevos de payés estrellados con crujiente de jamón de bellota
Scrambled free-range eggs with Iberian gla ham

EL NOSTRE HORT
NUESTRO HUERTO
OUR KITCHEN GARDEN

**Amanida Cala Blanca de rúcula, formatge de cabra,
fruits secs i la nostra vinagreta / 11**

Ensalada Cala Blanca de rúcula, queso de cabra, frutos secos y nuestra vinagreta
Cala Blanca rocket, goat cheese, and nuts with our vinagrette dressing

**Amanida d'espínacs, formatge i cruixent de pernil amanit
amb la nostra vinagreta de foie / 12**

Ensalada de espinacas, queso y crujiente de jamón aliñado
con nuestra vinagreta de foie

Spinach, cheese and crispy Iberian ham salad with
our homemade foie vinagrette

**Amanida de tomàquet Kumato, mozzarella de búfala,
orenga, salsa de mostassa i oli d'oliva extra / 12**

Ensalada de tomate Kumato, mozzarella de búfala,
orégano, salsa de mostaza y aceite de oliva extra

Kumato tomato and buffalo mozzarella salad
with oregano, mustard and olive oil dressing

IVA inclòs. Tenim plats per vegeterians. No dubti en preguntar si té intolerància al gluten o altres.
IVA incluido. Tenemos platos para vegetarianos. No dude en preguntar si tiene intolerancia al gluten u otros.
TAX and service included. We have vegetarian dishes. Ask if you have any intolerance to gluten or others.

EL NOSTRES ARROSOS
NUESTROS ARROCES
OUR RICE DISHES

Mínim 2 persones
Mínimo 2 personas
Minimum 2 people

Arròs negre amb sípia fresca i gamba / 17,5 P.P.
Arroz negro con sepia fresca y gamba
Black rice with squid and king prawns

★ **La nostra paella "senyoret" / 19 P.P. ★**
Nuestra paella "señoret"
Our speciality "senyoret" paella

Arròs caldos de gamba vermella de la costa / 23 P.P.
Arroz caldoso de gamba roja de la costa
Creamy red prawn rice

Arròs caldòs de llamàntol Cala Blanca / 28 P.P. ★
Arroz caldoso de bogavante Cala Blanca
Creamy Cala Blanca lobster rice

Fideuà amb sípia i gamba / 17,5 P.P.
Fideuá con sepia y gamba
"Fideua" vermicelli with sepia and king prawns

Risotto amb ceps i parmesà Reggiano / 13
Risotto con setas y parmesano Reggiano
Risotto with wild mushrooms and parmesan Reggiano

IVA inclòs. Tenim plats per vegeterians. No dubti en preguntar si té intolerància al gluten o altres.
IVA incluido. Tenemos platos para vegetarianos. No dude en preguntar si tiene intolerancia al gluten u otros.
TAX and service included. We have vegetarian dishes. Ask if you have any intolerance to gluten or others.

ENAMORATS DEL MAR

ENAMORADOS DEL MAR

SEAFOOD LOVERS

Calamar fresc de costa saltejat amb all i julivert / 17

Calamar fresco de costa salteados con ajo y perejil

Fresh squid sauteed with garlic and parsley

Suprema de lluç de Palangre a la Donostia / 17,6

Suprema de merluza de Palangre a la Donostia

Basque-style hake supreme

★ Suquet de rap Cala Blanca amb gamba / 19,5 ★

Suquet de rape Cala Blanca con gamba

Cala Blanca monkfish stew with king prawns

Morro de bacallà amb mel i mostassa / 17

Morro de bacalao con miel y mostaza

Salt cod with honey and mustard

Bacallà Cala Blanca a la muselina d'alls / 17

Bacalao Cala Blanca a la muselina de ajos

Cala Blanca cod

Gamba vermella de costa saltejada a la sal / 19

Gamba roja de costa salteada a la sal

Red prawns sauteed with a pinch of salt

Tartar de tonyina amb alvocat i sèsam / 17

Tartar de atún con aguacate y sésamo

Tuna tartare with avocado and sesame

IVA inclòs. Tenim plats per vegeterians. No dubti en preguntar si té intolerància al gluten o altres.
IVA incluido. Tenemos platos para vegetarianos. No dude en preguntar si tiene intolerancia al gluten u otros.
TAX and service included. We have vegetarian dishes. Ask if you have any intolerance to gluten or others.

APASSIONATS PER LA CARN
APASIONADOS POR LA CARNE
MEAT LOVERS

★
Entrecot de llom alt de vaca selecta (350gr aprox.) / 21 (700gr aprox.) / 35
Entrecot de lomo alto de vaca selecta (350gr aprox.) (700gr aprox.)
High limb entrecot from selected cow (350gr aprox.) (700gr aprox.)

Xai al forn amb poma caramelitzada i salsa de vi ranci / 17
Cordero al horno con manzana caramelizada y salsa de vino rancio
Oven-baked lamb with caramelized apple and "vi ranci" sauce

Steak tartar de bou Cala Blanca amb patata palla / 18,5
Steak tartar de Buey Cala Blanca con patata paja
Beef steak tartare Cala Blanca with chispy french fries

Daus de filet de bou a la planxa saltejats amb pebrots del padró / 21
Dados de filete de buey a la plancha salteado con pimientos del padrón
Grilled diced beef tenderloin sauteed with padron peppers

Confit d'ànec de l'Empordà amb poma / 13
Confit de pato de l'Empordá con manzana
Duck confit from l'Empordá with apple

Galtes de vedella rostides a la cassola amb salsa de vi ranci / 14
Carrilleras de ternera asadas a la cazuela con salsa de vino rancio
Brassied veal casserole with "vi ranci" sauce

★ **La nostra Cua de Bou estofada / 16** ★
Nuestra cola de Buey estofada
Our homemade ox-tail stew

IVA inclòs. Tenim plats per vegeterians. No dubti en preguntar si té intolerància al gluten o altres.
IVA incluido. Tenemos platos para vegetarianos. No dude en preguntar si tiene intolerancia al gluten u otros.
TAX and service included. We have vegetarian dishes. Ask if you have any intolerance to gluten or others.

MENÚ ENTRECOT

Amanida de tomàquet i mozzarella de búfala amb salsa de mostassa

*Ensalada de tomate y mozzarella de búfala con salsa de mostaza
Kumato tomato and buffalo mozzarella salad with mustard sauce*

o / or

Anxoves de Cantabria i pa cruixent amb tomàquet

*Anchoas del Cantábrico y pan crujiente con tomate
Cantabrian anchovies and crunchy bread with tomato*

Entrecot llom alt de vaca seleccionada (750gr)

*Entrecot de lomo alto de vaca seleccionada (750gr)
High limb entrecote from selected cow (750 gr)*

Gelats / Coulant de xocolata / Flam de la casa

*Helado / Coulant de chocolate / Flan de la casa
Ice cream / Xocolate Coulant / Homemade custard flan*

Preu 31€ p.p (min. 2 persones)

Precio 31€ p.p (min. 2 personas)

Price 31€ p.p (min. 2 people)

IVA inclòs. Tenim plats per vegeterians. No dubti en preguntar si té intolerància al gluten o altres.
IVA incluido. Tenemos platos para vegetarianos. No dude en preguntar si tiene intolerancia al gluten u otros.
TAX and service included. We have vegetarian dishes. Ask if you have any intolerance to gluten or others.

MENÚ PAELLA

Menjars de dilluns a divendres (no festius). Sopars divendres i dissabtes.
Comidas de lunes a viernes (no festivos). Cenas viernes y sábados.
Lunch from Monday to Friday (not on holidays). Fridays and Saturdays dinners.

Amanida mesclum amb tomàquet, fruits secs i vinagreta de foie
Ensalada mezclum con tomate, frutos secos y vinagreta de foie
Mezclum salad with tomato, nuts and foie vinaigrette

La nostra paella de peix i marisc
Nuestra paella de pescado y marisco
Fish and selfish Paella

o / or

Arròs negre de sípia
Arroz negro de sepia
Black rice with squid Wineglass, beer, soft drink or water

o / or

Fideuà de peix
Fideua de pescado
Fish "Fideuà"

Copa de vi, cervesa, refresc o aigua mineral
Copa de vino, cerveza, refresco o agua
Wineglass, beer, soft drink or water

Preu: 24€ p.p (min. 2 persones). Suplement de postres a escollir (+ 3€)
Precio: 24€ p.p (min. 2 personas). Suplemento de postre a escoger (+3€)
Price: 24€ p.p (min. 2 people). Dessert supplement to choose (+3€)

IVA inclòs. Tenim plats per vegeterians. No dubti en preguntar si té intolerància al gluten o altres.
IVA incluido. Tenemos platos para vegetarianos. No dude en preguntar si tiene intolerancia al glutoen u otros.
TAX and service included. We have vegetarian dishes. Ask if you have any intolerance to gluten or others.