



# CALATRAVA

Boutique Hotel



## APERITIVOS

- Aceitunas "Gordal" con aliño casero 🍷🌱 6€  
Gilda de anchoa en AOVE (unidad) 🍷 2€ | Chips "Bonilla a la Vista" 🍷 4€  
Chips vegetales 🍷🌱 6€ | Almendra mallorquina con su cáscara 🍷🌱 5€

## PANES

- "Grissini" de cristal 🌱 6€  
Coca del Maresme de "Esment" con tomate de Ramallet 🌱 6€  
Cesta de panes "Esment" de harina molida a la piedra: Pà d'es forn, Centeno y de Aceitunas 🌱 6€  
Pan sin gluten "Panne Nostro" con tomate de Ramallet 🍷🌱 6€

## CONSERVAS "LA CALA"

- Mejillones en escabeche 🍷 12€ | Sardinias en aceite de oliva 🍷 16€  
Navajas al natural 🍷 18€ | Berberechos al natural 🍷 30€

## QUESOS "S'AGLÀ"

- Crema de oveja de Son Cànaves, ecológico 🍷 7€  
Curado de leche de oveja manchega de Hacienda Guijoso 🍷 7€  
Comté D.O.P.R. Jacquemin, madurado 20 meses 🍷 7€  
Crema de cabra de Finca Monte Enebro 🍷 7€  
Mahonés de Son Mercer de Baix, reserva de 2019 🍷 7€  
Stilton madurado de Colston Bassett 🍷 7€

## FOIES

- Foie de rape con ponzu de yuzu "La Cala" 🍷 20€  
Foie de pato con compota de manzana y tostadas 20€

## EMBUTIDOS

- Salchichón de Vic, Casa Riera Ordeix (80 gr.) 🍷 12€  
Sobrasada ecológica de cerdo ibérico de Son Cànaves (80gr.) 🍷 12€  
Lomo ibérico de bellota 100% (80 gr.) 🍷 20€  
Jamón ibérico de bellota 100% (80gr.) 🍷 24€  
Cecina de ternera Wagyu (80 gr.) 🍷 28€

## AHUMADOS Y SALAZÓN

- Anchoas 0,0 "Don Bocarte" 🍷 24€  
Salmón ahumado "Rooftop Smokehouse" con salsa de eneldo 🍷 24€  
Lubina ahumada "Rooftop Smokehouse" con salsa tártara 🍷 28€

## VEGETALES Y MÁS

- Gazpacho de tomates ecológicos y croutons 🌱 11€  
Guacamole con totopos de maíz 🍷🌱 12€  
Ensalada César clásica 15€  
Mini alcachofas naturales en AOVE y lascas de queso mahonés 🍷 18€  
Escalivada de verduras asadas 🍷🌱 18€  
Ventresca de atún en aceite de oliva con lentejas Beluga 18€  
Burrata fresca "Mozz'Art" con tomate Pelati 🍷🌱 20€

## OTROS PLATOS

- Sándwich de pastrami "Rooftop Smokehouse" (150gr.) 20€  
Canelones de pescado y marisco 20€  
Taco de bacalao con espinacas, pasas y piñones 🍷 26€  
Secreto ibérico con parmentier de patata con trufa 🍷 22€

## POSTRES

- Trufas de chocolate amargo al Armagnac 6€  
Tarta tatin de manzana con helado de vainilla 8€  
Pastel fundente de queso mallorquín semicurado, Lluís Pérez Pâtissier 10€  
Brownie de chocolate negro con helado de vainilla 🍷 8€  
Helados y sorbetes artesanales "Esment" (tarrina 250ml) 🍷 6€