

COCKTAILS

DAIQUIRI	13.20€
GIN MELON	13.20€
MOJITO	13.20€
EXPRESSO MARTINI	13.20€
PIÑA COLADA	13.20€
SEX ON THE BEACH	13.20€
SPICY MARGARITA	13.20€
TOMMY’S MARGARITA	13.20€

CAVA & CHAMPAGNE

JUVE CAMPS ROSSE	32.00€
JUVE CAMPS	30.50€
JUVE CAMPS RESERVA	41.80€
MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL	90.00€
MOËT CHANDON ROSE	95.00€
TAITTINGER BRUT RESERVA	95.00€

ALÉRGENOS

Si sufre de algún tipo de alergia alimentaria no dude en consultar con nuestro personal antes de realizar su pedido

ALLERGENS

If you suffer from any food allergy, please consult our staff before placing your order



LA CALA DE MIJAS

Carta de Playa

MENÚ PLAYA

- ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL / TRADITIONAL CAESAR SALAD

Cogollos de lechuga, bacon ahumado, pollo crujiente, pan tostado, láminas de Parmesano y nuestra salsa casera. 1-3-4-7-10-12

Lettuce hearts, smoked bacon, crispy chicken, toasted bread, Parmesan shavings and our house dressing.

18.00€
- ENSALADA QUESO CABRA / GOAT CHEESE SALAD

Cogollos de lechuga, queso de cabra, mango, aceitunas negras, nueces, cebolleta, aliño de higos y balsámico. 7-8-12

Hearts of lettuce, goat cheese, mango black olives, walnuts, spring onion and a fig and balsamic dressing.

18.00€
- LANGOSTINOS CRUJIENTES CON SALSA DE CHILI 1-2-3-12

CRISPY KING PRAWNS WITH SWEET CHILI SAUCE

12.00€
- POLLO ESTILO KENTUCKY CON PATATAS FRITAS 1-3-6-12

KENTUCKY STYLE CHICKEN WITH FRENCH FRIES

15.00€
- FISH & CHIPS CON SALSA TÁRTARA 1-3-4-7-10-12

FISH & CHIPS WITH TARTAR SAUCE

16.00€
- HAMBURGUESA DE TERNERA BLACK ANGUS (180 GR.)

BLACK ANGUS BEEF BURGER (180 GR)

Queso Cheddar ahumado, bacon, pepinillos, rúcula y salsa casera. 1-3-7-12

Smoked Cheddar cheese, bacon, pickles, arugula and house sauce.

18.00€
- PERRITO CALIENTE / HOT DOG

Salchicha estilo Chicago, cebolla, ketchup y mostaza americana. 1-10-12

Chicago style sausage, onion, ketchup and american mustard.

16.00€
- SANDWICH DE PASTRAMI / PASTRAMI SANDWICH

Rúcula, tomate, pepinillos y mayo mostaza. 1-3-7-10-12

Tomato, arugula, pickles and mayo mustard.

16.00€
- SANDWICH DE PULLED POLLO / PULLED CHICKEN SANDWICH

Queso Cheddar, rúcula y mayonesa. 1-3-7-10-12

Cheddar cheese, arugula and mayonnaise.

15.00€
- QUESADILLA DE CHILLI CON CARNE

CHILLI WITH MEAT QUESADILLA

Mozzarella, guacamole y cilantro. 1-7-12

Mozzarella, guacamole and coriander quesadilla.

15.00€
- PINSA MARGARITA / MARGHERITA PINSA

Tomate, queso Mozzarella y orégano. 1-7-12

Tomato, Mozzarella cheese and oregano.

15.00€
- PINSA MEXICANA / MEXICAN PINSA

Tomate, queso Mozzarella, chilli con carne, jalapeños, cebolla, cilantro. 1-7-12

Tomato, Mozzarella cheese, chilli with meat, jalapeños, onion and coriander.

17.00€

REFRESCOS

- COCA - COLA

3.80€
- COCA - COLA ZERO

3.80€
- FANTA NARANJA

Orange Fanta

3.80€
- FANTA LIMÓN

Lemon Fanta

3.80€
- AGUA

Still water

2.80€
- AGUA CON GAS

Sparkling water

3.50€
- 7UP

3.80€
- AQUARIUS LIMÓN

Lemon Aquarius

3.90€
- NESTEA LIMÓN

Lemon Nestea

3.90€
- TÓNICA

Tonic water

3.90€

CERVEZAS

- VICTORIA

4.00€

BOTELLA
- VICTORIA 0.0

4.00€
- VICTORIA PASOS LARGOS

4.00€
- CORONITA

5.00€
- SIDRA STRONGBOW

Cider

6.50€

SANGRÍA

- JARRA

PITCHER

COPA

GLASS
- TINTO

22.00€

7.00€
- BLANCO

22.00€

7.00€
- CAVA

24.00€

9.00€
- TINTO DE VERANO

Summer wine

6.60€

VINOS

- COPA
- BLANCO

5.40€
- ROSADO

5.40€
- TINTO

5.40€
- CAVA

5.50€
- CAVA ROSADO

5.50€

- Vino Blanco

BOTELLA
- Habla de tí Sauvignon

30.00€
- Orofiel Verdejo

27.50€
- Mar de Frades

38.00€

- Vino Rosado

BOTELLA
- Hacienda Casa del Valle

28.00€
- Romance

31.00€
- Chivite

33.00€
- Miraval

56.00€
- Whispering Angel

73.50€

- Vino Tinto

BOTELLA
- Añares Rioja

27.50€
- Alfoz Ribera del Duero

30.00€

TODOS NUESTROS PLATOS SE ELABORAN A DIARIO CON INGREDIENTES DE PRIMERA CALIDAD Y DE MÁXIMA FRESCURA

ALL OUR DISHES ARE PREPARED DAILY USING TOP-QUALITY, ULTRA-FRESH INGREDIENTS

PRECIOS CON IVA INCLUIDO
PRICES WITH VAT INCLUDED