









































## ENTRADAS

Quesos Alicantinos acompañado de confitura de Mistela y picos  	19.90€*
Patatas bravioli  	7.50€*
Ensalada "Calas" (Mezcla de lechugas, tomate, bacalao ahumado y naranja) 	10.00€*
Tomate Raff con ventresca de atún, capellán y aceite de ñora 	11.50€*
Rúcula con sandía, burrata y pesto rojo 	10.00€*
Canelón de ternera con Idiazabal y bechamel de setas   	9.00€
Croqueta de jamón de la "iaia"   	2.00€*
Croqueta de gamba y setas     	2.50€*
Mejillones "Calas"    	10.00€
Calamares a la Andaluza  	11.00€






## SUGERENCIAS

Pulpo braseado con cremoso de patata y pimentón de la Vera 	20.00€
Revuelto de bacalao dorao y tejas de pan cristal   	13.00€
Ensaladilla del chef   	9.00€*
Bastones de berenjena a la miel de caña y cecina de León   	8.00€*
Tartar de salmón tropical  	16.00€

## NUESTROS ARROCES (Mínimo 2 personas)

Arroz meloso de secreto Ibérico, alcachofas y setas	15.00€
Arroz meloso de bogavante  	18.00€
Arroz del senyoret  	13.00€
Arroz de magro y verduras	12.00€



















## DEL MAR

Lubina a la espalda 	16.00€
Bacalao al pil-pil 	16.00€
Lomo de salmón a la parrilla con alcachofas escabechadas 	15.00€
Calamar nacional a la plancha con "mayolima"  	20.00€


















## NUESTRAS CARNES

Lomo alto de vaca	15.00€
Secreto Ibérico confitado al romero	16.00€
Chuletas de cordero lechal a la parrilla	18.00€
Costilla de vaca confitada y al grill	16.00€

## DULCE FINAL

Torrija de pan brioche con crema de turrón y helado de vainilla    	5.00€
Brownie de chocolate con helado de turrón     	5.00€*
Tarta de la abuela hecha por el nieto    	4.00€*
Hojaldre caramelizado con crema pastelera al bourbon y frutas del bosque    	5.50€
Fruta de temporada	3.50€
Piña colada al plato 	6.00€















## Picar entre horas

Hamburguesa Clásica (Lechugas, tomate y queso)	  	 10.00€
Hamburguesa "Calas" (200gr carne de Angus, queso de cabra, lechugas y confitura)	 	11.50€
Sandwich mixto	 	4.00€
Sandwich vegetal con pollo o atún	   	7.00€
Tallarines al wok con pollo o ternera	 	7.00€
Pizza margarita	  	9.00€

También puede elegir los platos de la carta marcados con un \*

*Los platos señalados con este listado de símbolos pueden contener ingredientes susceptibles de alergias.*

*Si tiene cualquier duda acerca de los componentes de cualquiera de los platos ofrecidos, no dude en consultarlo con nuestro personal. Gracias.*

Gluten  Huevo  Apio  Sulfitos  Pescado  Marisco  Cacahuets  Soja   
Lácteos  Sésamo  Altramuces  Moluscos  Frutos de cáscara  Mostaza 

## BODEGA



### Tintos

Tarima Monastrell D.O. Alicante	3€	14€
Tarima Hill D.O. Alicante		19€
Triga D.O. Alicante		39€
Ramón Bilbao D.O. Rioja		16€
Marqués de Cáceres D.O. Rioja		19€
Viña Pomal D.O. Rioja		18€
Viña Vilano D.O. Ribera del Duero	3€	14€
Protos D.O. Ribera del Duero		16€
Matarromera D.O. Ribera del Duero		27€

### Blancos

Marina Alta D.O. Alicante		15€
Tarima Mediterráneo D.O. Alicante	3,50€	15€
Tarima Hill D.O. Alicante		19€
Marieta D.O. Albariño		16€
Cantarranas D.O. Rueda	3€	13€
Naia D.O. Rueda		16€

### Rosados

Las Campanas D.O. Navarra	3€	13€
Peñascal D.O. Tierras de Castilla y León		14€

### Espumosos – Cava - Champagne

Roger de Flor	3€	12€
Tarima Sparkling		14€
Moët Chandon		60€