Cala Bar

Un bar con sabor a sal, ritmo de vermut y alma de cala
A bar with sea salt flavor, vermouth rhythm and cala soul.

BEBIDAS | *DRINKS*

Agua mineral o con gas *Mineral or sparkling water*	4,5
Soda	5
Limonada casera *Home made lemonade*	6
Kombutcha Ginger Lemon Superberries Minty Peach	8

CERVEZAS | *BREWS*

Tirador	*Beers draught*:	
Estrella Damm	4
Damm Lemon	4
Botella	*Beers bottled*:	
Daura Gluten Free	5
Complot IPA	7
Free Damm (0,0%), F.D Lemon (0,0%)	5
Vermouth	8

VINO & ESPUMOSOS | *WINES & BUBBLES*

Sangría de vino o cava *Wine or Cava Sangria*	12	45
Blanc		
Finca Victoria blanc | D.O Pendés | *Macabeu*	6	30
Mar Blanc | D.O. Empordà | *Picapoll Blanc, Malvasia*	7	33
Constantino Sotelo | Rías Baixas | *Albariño*	7,5	37
Rosé		
Finca Victoria Rosé | D.O Pendés | *Macabeu*	6	30
Château Miraval | Provence | *Cinsault, Grenache,*	8	46
Negre | *Rouge*		
Pur | D.O. Empòrdà | *Syrah, Garnatxa, Cabernet*	6,5	35
Gomez Cruzado | D.O. Rioja | Tempranillo, Garnacha	7	36
Planella 2023 | Montsant | *Carinyena, Garnatxa*	7,5	41
Cava & Champagne		
Mas Candí Brut Nature	8	30
Mirgin Rosé Reserva	8	35
Le Rserve, Billecart-Salmon		97
Blanc de Blancs Grand Cru Legras		99
Bollinger Special Cuvée		127
Champagne Le Rosé, Billecart-Salmon		152

Para ver el menú completo de bebidas, escanee este QR.
To see our full drinks menu, scan this QR code.

CAT / **FR**

Cala Bar

SNACKS

Olivas gordal de casa *Homemade marinated olives*	5
Filetes de anchoa (4u,) *Anchovy fillets (4 u.)*	16
Fruits secs *Nuts*	7
Patates xips Potato chips	6
Patatas fritas al momento *French fries*	8
Croquetas de bikini trufado *Truffled ham & cheese croquette*	5u
Gilda *Gilda: anchovy, olive and guindilla*	5
Pan con tomate *Tomato bread*	4,5
Jamón ibérico con pan con tomate *Iberian ham with tomato bread*	30

FRESCOS | *FRESH*

Ensaladilla Finca Victoria Finca Victoria's ensaladilla	16
Lasaña vegetal Vegetable lasagna	22
Ensalada Cèsar | Lechuga a la plancha, pollo, anchoas y el aliño clásico *Caesar Salad | Grilled lettuce, chicken, anchovies, and the classic dressing as always*	23
Ensalada de tomate del Maresme | con mozzarella y brotes de Pals *Maresme tomato salad | with mozzarella and Pals sprouts*	23
Pasta con tomate, ricotta y albahaca *Pasta with tomato, ricotta and basil*	24

DEL MAR | *FROM THE SEA*

Carpaccio de gamba roja | con vinagreta de tomate al ajo quemado *Red prawn carpaccio | with burnt garlic tomato vinaigrette*	28
Ventresca de atún con tomate, aceitunas y herbas frescas *Tuna belly with tomato, olives, and fresh herbs*	26

ENTRE PANES | *SANDWICH*

Finca's Bikini | de jamón dulce ibérico y queso gruyère *Finca's Bikini | Ham and Gruyère cheese grilled sandwich*	12
El Club Victoria | Pollo, bacon, huevo, aguacate brasa, mayonesa y patatas fritas *The Victoria Club | Chicken, bacon, egg, grilled avocado, mayo, and french fries*	22
Hamburguesa clásica | de buey, queso, pepino, pan de brioche y patatas fritas *Classic Burger | Beef, cheese, cucumber, brioche bun, and french fries*	24

POSTRES | *DESSERTS*

Sorbete de 7 frutas *7-fruit sorbet*	6
Fruta a la brasa con helado de yogur *Seasonal fruit with yogurt ice cream*	8
Xuixo de la Bisbal con helado *Xuixo pastry from La Bisbal with ice cream*	9
Fondant de chocolate *Chocolate fondant*	10

Cala Bar