

Carta

cala
marçal





Zumos y Smoothies

Zumo de naranja natural.
Freshly squeezed orange juice.
Frisch gepresster Orangensaft.

4,50 €

Smoothie de fresa y plátano.
Strawberry and banana smoothie.
Erdbeer-Bananen-Smoothie.

6,00 €

Smoothie Tropical.
Tropiccal smoothie.
Tropical-Smoothie.

6,00 €

Batido de chocolate y vainilla.
Chocolate and vanilla smoothie.
Schokoladen-Vanille-Smoothie.

6,00 €

**Zumo de manzana, piña, melocotón
o naranja.**
Fruit juices- apple, pineapple, peach or orange.
Apfel-, Ananas-, Pfirsich- oder Orangensaft.

2,50 €

Bebidas frías

Agua sin gas. Still water. Mineralwasser ohne Kohlensäure.	2,20 €
Agua con gas. Sparkling water. Mineralwasser mit Kohlensäure.	2,50 €
Refrescos. Soft drinks. Erfrischungsgetränke.	2,50 €
Laccao.	2,50 €
Caña 30 cl. Small beer 30 cl. Bier 30 cl.	2,50 €
Jarra. Large beer. Bier 0,5 l.	4,00 €
Coronita.	4,00 €
Magners.	5.80 €
Kopanberg.	5,80 €
Aperol Spritz.	7,50 €
Campari Naranja. Orange Campari. Campari Orange.	7,50 €
Tinto de Verano. Tinto de Verano (Red wine and soda) . Tinto de Verano (Rotwein mit Sprudel).	4,50 €
Red Bull.	4,50 €

Cafetería

Café solo. Espresso.	1,80 €
Café cortado. Espresso Macchiato.	2,00 €
Café con leche. White coffee. Milchkaffee.	2,50 €
Café americano. Black coffee. Schwarzer Kaffee.	2,50 €
Capuccino.	2,50 €
Latte macchiato.	3,50 €
Carajillo. Liquor coffe. Espresso mit Schuss.	3,00 €
Café helado. Iced coffee. Eiskaffee.	5,50 €
Café bombon. Espresso with sweetened condensed milk. Espresso mit gesüßter Kondensmilch.	3,50 €

Desayunos de 10:00 a 12:00 h

Tostada con huevos revueltos y bacon. Toast with scrambled eggs and bacon. Toast mit Rührei und Speck.	8,50 €
Tostada de jamon york y queso. Ham and cheese toast. - Schinken-Käse-Toast.	6,50 €
Tostada de aguacate y calabacín. Avocado and squash toast - Toast mit Avocado und Kürbis.	8,50 €

Para compartir

Pan, alioli y aceitunas. Bread, aioli and olives- Brot, Aioli und Oliven	4,50 €
Delicias de pollo (6u). Chicken nuggets. Nuggets.	7,00 €
Calamares a la andaluza. Squids at "Andaluza" style - Tintenfisch Andalusier.	13,50 €
Chipirones. Baby squid - Baby Tintenfisch.	12,50 €
Croquetas Cala Marçal. Cala Marçal croquettes - Cala Marçal Krokette.	8,50 €
Hummus con zanahoria y pepino. Hummus with carrot and cucumber. Hummus mit Karotte und Gurke.	8,50 €
Queso camembert con salsa de frambuesa. Camembert cheese with raspberry sauce. Camembertkäse mit Himbeersauce.	10,00 €
Langostinos a la plancha Grilled king prawns - Gegrillte Riesengarnelen	18,50 €
Tabla de Jamón Ibérico y queso mahonés. Iberian ham and Mahon cheese. Iberischer Schinken und Mahon-Käse	19,50 €
Patatas fritas. Fries - Pommes frites .	4,50 €
Patatas bravas. Spicy potatoes - Kartoffeln mit scharfer Soße.	9,00 €
Nachos con queso y guacamole. Nachos with cheese and guacamole. Nachos mit Käse und Guacamole.	9,50 €
Pimientos de Padrón. Padron peppers - Padron-Paprika.	7,00 €
Gambas rebozadas. Scampi - Scampi.	12,00 €
Wrap de pollo teriyaky. Teriyaky chicken wrap - Teriyaky Hühnchen Wrap.	10,50 €
Tataki de atún con vinagreta japonesa. Tuna tataki with Japanese vinaigrette. Tunfisch tataki mit Japanische Vinaigrette.	16,50 €
Pa amb oli de secreto ibérico. Pa amb oli of lean pork filet - Pa amb oli mit pork filet.	15,00 €
Fritura de Mar. Calamar, chipirones, gambas y boquerones Squid, squid, prawns and anchovies Tintenfisch, Tintenfisch, Garnelen und Sardellen	14,50 €
Boniato frito laminado con alioli. Fried sweet potato laminated with aioli. Gebratene Süßkartoffel mit Aioli laminiert.	9,50 €

Ensaladas y pastas

- Salmorejo Andaluz** 9,00 €
Andalusian tomato cold soup.
Andalusische Tomatenkalte Suppe
- Ensalada con queso de cabra.** 12,50 €
Goats cheese salad - Salat mit Ziegenkäse.
- Ensalada de tomate, burrata y albahaca fresca.** 11,50 €
Tomato, burrata cheese and fresh basil salad.
Tomatensalat mit Burrata-Käse und frischem Basilikum.
- Tumbet Mallorquin con huevos fritos.** 11,50 €
Potatoes and vegetables in tomato sauce with fried eggs.
Kartoffeln, Gemüse mit Aubergine in Tomatensoße mit Spiegeleiern.
- Tallarines al pesto con gambas** 14,50 €
Pesto noodles with prawns
Pesto-Nudeln mit Garnelen
- Ensalada Mixta** 9,50 €
Mixed salad
Gemischter Salat

Hamburguesas y bocadillos

- Hamburguesa de ternera. Lechuga, tomate y cebolla.** 7,50 €
Beef burger with lettuce, tomato and onion.
Rindfleischburger mit Salat, Tomate und Zwiebel.
- Hamburguesa de ternera Cala Marçal. Bacon, huevo, queso, lechuga, cebolla, tomate y pepino.** 10,50 €
Cala Marçal beef burger. Bacon, egg, cheese, lettuce, onion, tomato, cucumber and cala marçal sauce.
Rindfleischburger a la Cala Marçal mit Bacon, Ei, Käse, Salat, Zwiebel, Tomate, Gurke und Cala Marçal Sauce.
- Bocadillo de carne** 9,50 €
Meat baguette - Fleischsandwich
- Bocadillo de atún.** 7,00 €
Tuna baguette - Baguette mit Thunfisch.
- Bocadillo Pollo Deluxe.** 8,50 €
Deluxe chicken sandwich.

Carnes

- Pechuga de pollo con salsa de mostaza y miel.** 13,50 €
Chicken breast with honey mustard sauce.
Hühnerbrust mit Honig-Senf-Sauce.
- Milanesa de ternera con queso y jamón serrano.** 17,50 €
Veal milanesa with cheese and ham.
Kalbsmilanesa mit Käse und Schinken.

Postres

- Coulant de chocolate.** 6,50 €
Chocolate coulant - Schokoladencoulant.
- Fruta.** 6,50 €
Fruit - Obst
- Tarta casera de queso (sin gluten)** 6,50 €
Artisan cheese cake (gluten free).
Artisan Käsekuchen (glutenfrei).
- Gato de almendra con helado de vainilla.** 6,50 €
Almondcake with vainilla ice cream.
Mandelkuchen mit Vanilleis.
- Dama blanca. Helado con chocolate** 6,50 €
White lady. Ice cream with chocolate
Weisse Frau. Eis mit Schokolade



Pescado fresco

Hable con el camarero.

Por encargo podemos ofrecerle el pescado que desee.

Talk to the waiter.

On request we can offer you the fish you want.

Den Kellner sprechen.

Auf Wunsch können wir die Fische.

Vino blanco

Raimat Natura

D.O. Costers del Segre. Xarel·lo y Chardonnay
4,20 €/copa

Acopinyat, Dalt Turó

V. T. Mallorca. Callet.
24,00 €

Picot Blanc, Vi d'Auba

V.T. Mallorca. Chardonnay y Prensals.
21,00 €

Circe, Avelino Vegas

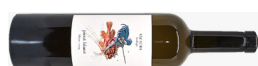
D.O. Rueda. Verdejo
22,00 €

Santiago Ruiz

D.O. Rias Baixas. Albariño, loureiro, caiño blanco,
treixadura y godello
29,00 €

Luna Lunera, Dehesa de Luna

D.O. Castilla. Sauvignon blanc
17,50 € 




Vino Rosado

Clamor, Raimat

D.O. Costers del Segre. Cabernet sauvignon, y
tempranillo
16,50 €/botella 4,20 €/copa


Mediterranee, Figuiere

D.O. Provence. Cabernet, syrah, cinsault y garnacha
23,00 € 

Marine Rosé, Chozas Carrascal

D.O. Utiel - Requena, Garnacha
18,00 €

Velomar, Can Axartell

V.T de Mallorca. Pinot noir, callet, manto negro
y syrah
20,00 € 

Armas de Guerra, Vinos Guerra

D.O. Bierzo. Mencia
17,50 €



Vino Tinto

Raimat Natura.

D.O. Costers del Segre. Tempranillo y Cabernet
Sauvignon.
4,20 € por copa

Son Calo, Miquel Oliver

V.T de Mallorca. Callet y fogoneu
17,50 €

Viña Pomal 500, Codorniu

D.O. Rioja. Graciano y tempranillo
21,00 €



Espumosos

Raimat Natura

D.O. Catalunya. Muscat

4,20 € por copa

Cava Ars Collecta

D.O. Cava. Chardonnay, xarello y parellada

32,50 €

Freixenet Cuvée Brut D.S

D.O. Cava. Xarel·lo, macabeu y parellada

22,50 €



Sangrías

Sangría tinta de vino

With red wine. - Mit rot Wein.

5,00 € por copa

18,50 € por litro

Sangría blanca de cava

With cava. - Mit Sekt.

5,50 € por copa

19,50 € por litro

 Vino ecológico/ organic wine/ Bio-Wein

Vino vegano/ vegan wine/ veganer Wein

Viticultura heroica/ Heroic viticulture/ Heroischer Weinbau

Cocktails

Mojito.

Ron Blanco, azúcar moreno, lima, hierbabuena y Sprite.

7,00 €

Mojito.

White rum, brown sugar, lime, mint and Sprite.

SPECIAL PRICE

Mojito

Weißer Rum, brauner Zucker, Limette, Minze und Sprite.

Mojito de fresa.

Ron Blanco, azúcar moreno, lima, fresas, hierbabuena y Sprite.

8,50 €

Strawberry mojito.

White rum, Brown sugar, lime, strawberries, mint and Sprite.

Erdbeermojito.

Weißer Rum, brauner Zucker, Limette, Erdbeeren, Minze und Sprite.

Caipirinha.

Cachaça, lima y sprite.

8,00 €

Caipirinha.

Cachaça, lime and sprite.

Caipirinha.

Cachaça, Limette und Sprite.

Margarita.

Tequila, zumo de lima y triple sec.

8,00 €

Margarita.

Tequila, lime juice and triple sec.

Margarita.

Tequila, Limettensaft und Triple sec.

Piña colada.

Ron Blanco, crema de coco, zumo de piña y piña natural.

8,50 €

Piña colada.

White rum, coconut cream, pineapple juice and fresh pineapple.

Piña Colada.

Weißer Rum, Kokoscreme, Ananassaft und frische Ananas.

Sex on the beach. Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y granadina.

8,00 €

Sex on the beach.

Vodka, peach juice, orange juice and grenadine.

Sex on the Beach.

Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft und Grenadine.

Frozen daiquiri de fresa.

Ron blanco, licor de fresa, zumo de lima y fresas.

8,50 €

Frozen strawberry daiquiri.

White rum, strawberry liquor, lime juice and strawberries.

Frozen Erdbeerdaiquiri.

Weißer Rum, Erdbeerlikör, Limettensaft und Erdbeeren.

Ron

- Barcelo añejo con Coca-Cola, twist de naranja.** 7,00 €
Barcelo Añejo with Coca-Cola and orange twist.
Barcelo Añejo mit Coca Cola und Orangenschale.
- Ron Barcelo platinum con Coca-Cola y twist de limón.** 7,00 €
Platinum Ron Barcelo with Coca-Cola and a twist of lemon.
Ron Barcelo Platinum mit Coca Cola und Zitronenschale.
- Ron Havana 7 con cocacola, twist de naranja y canela.** 9,00 €
Havana 7 Rum with Coca-Cola, orange twist and cinnamon.
Ron Havana 7 mit Coca Cola, Orangenschale und Zimt.

Gintónicos

- Masters con tónica twist de naranja y hierbabuena.** 6,00 €
Masters with tonic, orange twist and mint. **SPECIAL PRICE**
Masters mit Nordic Tonic Water, Orangenschale und Minze.
- Gin xoriguer con tónica y twist de lima y romero.** 7,00 €
Xoriguer gin with Schweppes tonic and a twist of lime and rosemary.
Gin Xoriguer mit Schweppes Tonic Water, Limettenschale und Rosmarin.
- G'Vine con tónica con twist de naranja y manzana.** 9,00 €
G'Vine with tonic with and orange twist and apple.
G'Vine mit Tonic Water, Orangen- und Apfelschale.
- Puerto de Indias con tónica, twist de naranja y fresas.** 7,00 €
Puerto de Indias with tonic, orange twist and strawberries.
Puerto de Indias mit Tonic Water.
- Seagram's con tónica, twist de naranja y canela.** 7,00 €
Seagram's with tonic, orange twist and cinnamon.
Seagram's mit Tonic Water, Orangenschale und Zimt .
- Hendrick's con tónica y pepino.** 9,00 €
Hendrick's with tonic and cucumber.
Hendrick's mit Tonic Water und Gurke.
- Bulldog con tónica, enebro y lima** 9,00 €
Bulldog with tonic, juniper and lime.
Bulldog mit Tonic Water, Wacholder und Limette.
- Bombay Sapphire con tónica, lima y cardamomo.** 7,00 €
Bombay Sapphire with tonic, lime and cardamom.
Bombay Sapphire mit Tonic Water, Limetten und Kardamom.

Vodka

Absolut con tónica nordic y lima. 8,00 €
Absolut with nordic and lime.
Absolut mit Schweppes Tonic Water und Limette.

Moskovskaya con tónica nordic y twist de limón. 7,00 €
Moskovskaya with nordic tonic and a twist of lemon.
Moskovskaya mit nordic Tonic Water und Zitronenschale.


IVA incluido.



Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Due to the nature of the establishment's equipment and handling and processing of food, all our products are susceptible to contain directly or through cross contamination some type of allergen.

Durch die Eigenschaften der Einrichtung, die Behandlung und Zubereitung im Lokal unterliegen alle unsere Produkte dem Risiko durch direkten Kontakt oder Kreuzkontaminationen Allergene jeglicher Art zu enthalten.



Reservas:
+34 673 54 88 66

info@grupomarport.com
grupomarport.com