



Carta de menús Cala Millor

<https://carta.menu>

C. Leopoldo Alas Clarín, 8, Madrid, Spain



La *carta de Cala Millor* 's de Madrid incluye **54** platos. En promedio los platos o bebidas en la [la carta](#) cuestan aproximadamente 19 €. Las categorías pueden ser visualizadas en la carta de menú a continuación. Con hermoso clima se puede incluso tomar algo en la zona exterior. En Cala Millor en Madrid te ofrecen para el desayuno un variado brunch y puedes a tu elección deleitarte, buenos platos **mediterráneos platillos** digestibles también están en el menú.

Carta de menús Cala Millor



Süße desserts

DUENDE \$7.2

Extras

BEBIDA

Marisco

CALAMAR

Bebidas

MEDIA BOTELLA DE AGUA \$2.1

Postres

TIRAMISÚ TRADICIONAL \$7.2

Ensalada

ENSALADA CÉSAR

Mariscos

ZAMBURIÑAS AL HORNO \$17.4

Platos

PLATOS

Platos principales

RODABALLO A LA PARRILLA \$28.4

Nuestra cocina

TARTAR DE SALMÓN NORUEGO \$18.4

Plato

CHULETÓN DE VACA VIEJA \$28.3

Sushi or sashimi

PULPO

Café

CAFÉ \$1.9

Momento dulce

ARROZ CON LECHE Y BAILEYS CAMELIZADO \$6.7

MIL HOJAS DE HOJALDRE CON CREMA PASTELERA, NATA Y FRUTAS DEL BOSQUE \$6.5

Ensaladas

ENSALADA DE TOMATE KUMATO LAMINADO CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO. \$20.2

ENSALADA VOLCÁN CON SALMÓN AHUMADO, AGUACATE, MANGO Y VINAGRETA MEDITERRÁNEA. \$17.4

ENSALADA DE RULO DE CABRA TIBIO CON FRAMBUESAS Y JAMÓN DE PATO CON ALIÑO DE FRUTOS SECOS. \$16.2

ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA CONFITADA, PIPARRAS Y TOSTAS. \$13.0

Arroces

ARROZ MELOSO DE CARABINERO CON CREMA MASCARPONE \$27.3

ARROZ NORTEÑO CON LOMO BAJO \$21.6

ARROZ NEGRO CON PULPO Y CHIPIRONES \$18.4

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE \$30.6

Carta de menús Cala Millor



Con sabor a mar

BACALAO AL PIL PI	\$17.4
TACO DE ATÚN TORO CON MERMELADA DE TOMATE	\$24.0
VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE A LA BRASA	\$20.2
RAPE A LA PARRILLA AL ESTILO ORIO	\$30.6

Abriendo boca

PASTEL DE CABRACHO DOS SALSAS CON SALSA KIMUCHI Y MAYONESA CÍTRICA	\$14.7
PATÉ CASERO CON SALSA AGRIDULCE Y FIDEOS CÍTRICOS	\$14.7
TABLA DE SURTIDOS DE JAMÓN IBÉRICO, QUESO MANCHEGO Y LOMO	\$29.4
CROQUETAS DE LA CASA. JAMÓN IBÉRICO, QUESO ROQUEFORT, BOLETUS CON TARTUFATA Y CHIPIRONES EN SU TINTA	\$16.3
ANCHOAS DE SANTOÑA Y BOQUERONES SOBRE TUMACA.	\$18.4
SARDINAS MARINADAS AL ENELDO CON MERMELADA DE TOMATE	\$19.5

Continuamos

ALITAS DE POLLO DE CORRAL A BAJA TEMPERATURA REBOZADAS EN PANKO CON SALSA KIMUCHI.	\$17.4
SEPIA A LA PLANCHA CON ALI OLI DE AJO ASADO	\$20.2
GAMBA BLANCA DE HUELVA A LA PLANCHA 250G	\$38.2
MEJILLONES AL VAPOR CON SALSA DE CURRY THAI	\$15.2
LANGOSTINOS TORPEDO CON SALSA KIMUCHI	\$17.4

CALAMARCITOS DE POTERA A LA ANDALUZA	\$20.6
BASTONCITOS DE BERENJENA CRUJIENTE CON MIEL DE FLORES.	\$14.1
REVUELTO DE CHIPS CON HONGOS, CECINA IBÉRICA Y TRUFA BLANCA	\$14.7
HUEVOS DE CORRAL ESTRELLADOS CON VITURAS DE JAMÓN IBÉRICO, PIMIENTOS Y PATATAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA.	\$20.2
PULPO A LA GALLEGA CON AOVE Y PIMENTÓN DE LA VERA	\$27.2

De la parrilla a la mesa

SOLOMILLO DE VACA VIEJA CON CEBOLLITAS Y DEMI-GLACE	\$26.1
PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA CON CHARLOTA Y PATATAS RATTÉ.	\$27.2
JARRETE DE TERNERA COCINADO A BAJA TEMPERATURA (PARA 4 PERSONAS)	\$98.1
CACHOPO ASTURIANO RELLENO DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO ROQUEFORT	\$23.9
HAMBURGUESA DE RABO DE TORO CON COLESLAW, CEBOLLA FRITA Y SALSA KIMUCHI	\$13.0
SELECCIÓN DE VERDURAS A LA PARRILLA: ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, SETAS, BERENJENA, CALABACÍN, PIMIENTO	\$18.8
FOIE FRESCO A LA PARRILLA CON JALEA DE PEDRO XIMÉNEZ Y SOBAO PASIEGO.	\$27.2
CHULETITAS LECHAL CON PATATAS Y PIMIENTOS GUERNIKA.	\$23.5
PRESA IBÉRICA CON SALSA CHIMICHURRI	\$25.0

Carta de menús Cala Millor



**SOLOMILLO AL HOJALDRE CON
FOIE MICUIT Y SALSA
BORDALESA** \$30.5

**TAQUITOS DE SOLOMILLO
SALTEADOS CON AJOS TIERNOS** \$28.3

Carta de menús Cala Millor



Cala Millor

C. Leopoldo Alas Clarín, 8,
Madrid, Spain

Horario de apertura:

Lunes 09:00 -16:00

Martes 09:00 -16:00

Miércoles 09:00 -16:00

Jueves 09:00 -16:00

Viernes 09:00 -16:00

Sábado 09:00 -12:30 13:00 -16:00

Domingo 09:00 -12:30 13:00
-16:00

Hecho con carta.menu

