

La Terraza

Fresh flavours, sunny views, and the best of the season

As the sun returns, La Terraza unveils its brand-new **Summer Menu 2025**, designed for long, lazy lunches by the pool.

Whether you're craving a refreshing **Super Green Salad**, our juicy **3 Mini Beef Burgers** with house special sauce, or the vibrant **Levantine Mezze** to share with friends, each dish is a celebration of seasonal ingredients and Mediterranean flair.

Join us poolside and discover what summer tastes like.

Open daily by the pool | Reservations welcome

Sabores frescos, vistas al sol y lo mejor de la temporada

Con la llegada del buen tiempo, La Terraza presenta su nuevo **Menú de Verano 2025**, pensado para disfrutar sin prisas junto a la piscina, en comidas relajadas o cenas con encanto bajo las estrellas.

Desde la refrescante **Ensalada Súper Verde**, las jugosas **3 Mini Hamburguesas de Ternera**, hasta el sabroso y colorido **Mezze Levantino** para compartir, cada plato celebra la cocina mediterránea con ingredientes de temporada y mucho sabor.

Te esperamos junto a la piscina para saborear el verano.
Abierto todos los días junto a la piscina | Reservas disponibles

La Cala
RESORT
COSTA DEL SOL-SPAIN

STARTERS AND SALADS

- 
SICILIAN BRUSCHETTA* €16
 Focaccia bread, Kalamata olive tapenade, confit eggplant, and buffalo mozzarella.
- 
CAESAR SALAD WITH CHICKEN* €21
 Grilled marinated chicken, romaine lettuce, baby gem leaves, Caesar dressing, croutons, cherry tomatoes, grated Parmesan cheese.
- 
FARM-TO-TABLE SALAD* €21
 Organic seasonal locally sourced vegetables, soft-boiled egg, confit tuna belly, lemon dressing.
- 
SUPER GREEN SALAD* €19
 Baby spinach, asparagus, cucumber, kiwi, green apple, kale leaves, and lime dressing.

SANDWICHES AND WRAPS

- 
3 MINI BEEF BURGERS €23
 Multigrain bread, cheddar cheese, lettuce, fries, house special sauce.
- 
ROASTED CHICKEN LA CALA WRAP €18
 Roasted chicken, avocado, romaine lettuce, red onion, garlic herb lemon dressing, fries.
- 
CUBAN SANDWICH €18
 Baguette, roasted pork, cooked ham, mustard, Emmental cheese, pickles, fries
- 
CHICKEN QUESADILLA €18
 Cheese, chicken, pico de gallo, guacamole, sour cream.

SHARING PLATES

- 
CHARCUTERIE AND CHEESE TABLE (2-4 PAX)
€49

Iberian ham, Iberian loin, Iberian chorizo, Catalan fuet, toasted bread, tomato pulp, butter, pickles, marinated olives, Manchego cheese.
- 
LEVANTINE MEZZE (4-6 PAX)
€35

Falafel, hummus, marinated olives, babaganoush, tabbouleh, pita bread, tzatziki, dolmades, grilled vegetables.
- 
TABLA PISCINA (6-8 PAX)
€120

Mini burgers, quesadillas, mini chicken wraps, chicken skewers, bruschetta, fries.
- 
IBERIAN ACORN-FED HAM*
€24

Iberian acorn-fed ham served with tomato pulp and crystal bread.

MAIN COURSES

- 
ROASTED SALMON*
€29

Summer fresh tabouleh, avocado cream and fresh citrus.
- 
LEVANTINE FISH SKEWER*
€31

Marinated corvina, mojo dressing, onion, parsley, tomato, sumac, red pepper, red chili, flatbread and hummus.

MAIN COURSES

- 
SPICY ROASTED BABY CHICKEN* €22
 Piri piri sauce, potatoes and roast vegetables.
- 
CRISPY PORK BELLY* €23
 Crispy potatoes, pickled onions and green mojo sauce.
- 
RIGATONI ALLA NORMA* €18
 Tomato and aubergine sauce, burrata cheese, Kalamata olives and fresh basil leaf.

DESSERTS

- 
FRUIT BOWL €9
 Seasonal fruit bowl served with yogurt ice cream.
- 
CHOCOLATE BROWNIE €10
 With vanilla ice cream and caramel sauce.
- 
APPLE TART €10
 Caramel sauce, vanilla ice cream.
- 
RED BERRY PAVLOVA €10
 Crispy meringue, vanilla cream, raspberry sorbet.

***Dear guest, for your comfort, we suggest that these dishes be enjoyed in the restaurant.**

ENTRANTES Y ENSALADAS

- 
BRUSCHETTA SICILIANA* 16€
 Pan focaccia, tapenade de aceitunas Kalamata, berenjena confitada y mozzarella de búfala.
- 
ENSALADA CÉSAR CON POLLO* 21€
 Pollo marinado a la parrilla, lechuga romana, hojas de lechuga baby gem, aderezo César, croutones, tomates cherry, queso parmesano rallado.
- 
DE LA HUERTA* 21€
 Verduras locales de temporada orgánicas, huevo cocido suave, ventresca de atún confitada, aderezo de limón.
- 
ENSALADA SÚPER VERDE* 19€
 Espinacas baby, espárragos, pepino, kiwi, manzana verde, hojas de kale y aderezo de lima.

SÁNDWICHES Y WRAPS

- 
3 MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA 23€
 Pan de cereal, queso cheddar, lechuga, patatas fritas, salsa especial de la casa.
- 
WRAP DE POLLO ASADO LACALA 18€
 Pollo asado, aguacate, lechuga romana, cebolla roja, aderezo de ajo y hierbas con limón, patatas fritas.
- 
SANDWICH CUBANO 18€
 Baguette, cerdo asado, jamón cocido, mostaza, queso emmental, pepinillos, patatas fritas.
- 
QUESADILLA DE POLLO 18€
 Queso, pollo, pico de gallo, guacamole, crema agria.

PLATOS PARA COMPARTIR

- 
TABLA DE CHARCUTERÍA Y QUESO (2-4 PAX) **49€**
 Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, fuet catalán, pan tostado, pulpa de tomate, mantequilla, pepinillos, aceitunas marinadas, queso manchego.
- 
MEZZE LEVANTINA (4-6 PAX) **35€**
 Falafel, hummus, aceitunas marinadas, babaganoush, tabulé, pan de pita, tzatziki, dolmades, parrillada de verduras.
- 
TABLA PISCINA (6-8 PAX) **120€**
 Mini hamburguesas, quesadillas, mini wraps de pollo, brocheta de pollo, bruschetta, patatas fritas.
- 
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA^{*} **24€**
 Servido con pulpa de tomate y pan cristal.

PLATOS PRINCIPALES

- 
SALMÓN ASADO^{*} **29€**
 Tabulé fresco de verano, crema de aguacate y cítricos frescos.
- 
BROCHETA DE PESCADO^{*} LEVANTINO **31€**
 Corvina marinada, aderezo mojo, cebolla, perejil, tomate, zumaque, pimienta roja, chile rojo, pan plano y hummus.

PLATOS PRINCIPALES

- 
POLLO PICANTE ASADO * **22€**
 Salsa piri piri, patatas y verduras asadas.
- 
PANCETA CRUJIENTE * **23€**
 Patatas crujientes, cebolla encurtida y salsa mojo verde.
- 
RIGATONI A LA NORMA * **18€**
 Salsa de tomate y berenjena, queso burrata, aceitunas Kalamata y hoja de albahaca fresca.

POSTRES

- 
FRUIT BOWL **9€**
 Bol de fruta de temporada servido con helado de yogur.
- 
CHOCOLATE BROWNIE **10€**
 Con helado de vainilla y salsa de caramelo.
- 
TARTA DE MANZANA **10€**
 Salsa de caramelo, helado de vainilla.
- 
PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS **10€**
 Merengue crujiente, crema de vainilla, sorbete de frambuesa.

***Apreciado huésped, para su comodidad le sugerimos que estos platos se disfruten en el restaurante.**

Soft Drinks

Water Agua Solán ½l	€3.60
Water Agua Solán 1l	€4.10
Water Agua Lanjarón ½l gas	€3.60
Soft Drinks Refrescos	€3.70
Juices/Zumos	€3.70
Natural Juice/Zumo Natural	€5.10

Wines/Cava/Sangria

Copa Vino Rosado	€5,70
Copa Vino Blanco	€5,90
Copa Vino Tinto	€5,90
Copa de Cava	€6,70
Sangría glass/copa	€6.70
Sangría ½l	€13.00
Sangría 1l	€20.00

Beer | Cider / Cerveza | Sidra

	Glass Caña	Can Lata	Pint Pinta
Cruzcampo	€4.10	€3.90	€6.00
Cerveza sin alcohol		€3.90	
Heineken		€4.90	
Guinness		€6.10	
Sidra Strongbow		€6.00	

Cocktails

Margarita	€11.00
<i>Tequila, triple seco, frozen: Lime, Strawberry or Mango</i>	
Daiquiri	€11.00
<i>Barcardi, lime, frozen: Strawberry or Mango</i>	
Piña Colada	€11.00
<i>Bacardi, Malibú, pinneapple and coconut</i>	
Mojito	€11.00
<i>Bacardi, lime, peppermint, Brown sugar and lemonade</i>	
Sex on the Beach	€11.00
<i>Vodka, peach liqueur, Orange juice and granadine.</i>	
<i>(sin alcohol)</i>	
San Francisco	€8.50
<i>Pinneapple juice, piche juice, Orange juice and granadine</i>	
Shirley Temple	€8.50
<i>Ginger ale, Orange juice and granadine</i>	
Swing	€8.50
<i>Strawberry, lime and ginger ale.</i>	
<i>(Coffe/Café)</i>	
Coffee/Café solo	€4.50
Coffee with milk/Café con leche	€4.70
Capuccino	€5.50
Tea/Te	€4.00

Smoothies /Milkshakes - Smoothies/Batidos

Flavours/Sabores 2,3,4	€5.50/6.00/6.50
------------------------	-----------------