



**MENU**

CALA  
JA NAU

grupa marport

# DESAYUNOS 9:00 A 11:30H

## **Yogur con compota de frutos rojos, muesli, miel y fresas . . . . . 7,50 €**

Yogurt with red fruit compote, muesli, honey and strawberries  
Joghurt mit rotem Fruchtkompott, Müsli, Honig und Erdbeeren

## **Tostada con huevos revueltos, queso untado y bacon . . . 9,80 €**

Toast with scrambled eggs, cream cheese and bacon  
Toast mit Rührei, Streichkäse und Speck

## **Tostada de aguacate con virutas de parmesano. . . . . 9,80 €**

Avocado toast with parmesan shavings  
Avocado-Toast mit Parmesanspänen

## **Tosta de salmón, queso crema y rúcula . . . . . 9,80 €**

Salmon, cream cheese and arugula toast  
Toast mit Lachs, Frischkäse und Rucola

## **Gofre con chocolate crunch, frutos rojos y helado de vainilla . . . . . 9,80 €**

Waffle with chocolate crunch, red berries and vanilla ice cream  
Waffel mit Schokoladencrunch, roten Beeren und Vanille-Eis

# ZUMOS Y SMOOTHIES

## **Zumo de manzana, piña o naranja . . . . . 3,20 €**

Fruit juices: apple, pineapple or orange  
Apfel-, Ananas- oder Orangensaft

## **Zumo de naranja natural . . . . . 6,00 €**

Freshly squeezed orange juice  
Frisch gepresster Orangesaft

## **Smoothie Dragon Berry (frambuesa, arándanos, manzana y plátano) . . . . . 8,00 €**

Dragon Berry Smoothie (raspberry, blueberry, apple and banana)  
Drachenfrucht-Smoothie (Himbeere, Blaubeere, Apfel und Banane)

## **Smoothie Fantasy (melocotón, fresa y papaya) . . . . . 8,00 €**

Fantasy Smoothie (peach, strawberry and papaya)  
Fantasy Smoothie (Pfirsich, Erdbeere und Papaya)

## **Smoothie Tropical (piña, mango y papaya) . . . . . 8,00 €**

Tropical smoothie (pineapple, mango and papaya)  
Tropischer Smoothie (Ananas, Mango und Papaya)

# BEBIDAS FRÍAS

## Agua Solan de Cabras 3,00 €

Still Water - Stilles Wasser

## Agua con gas San Pellegrino 3,50 €

Sparkling water - Sprudelwasser

## Refrescos 3,50 €

Soft drinks - Erfrischungsgetränke

## Caña Alhambra 33 cl 3,50 €

Beer 33 cl - Bier 33 cl

## Jarra Alhambra 50 cl 5,80 €

Beer 50 cl - Bier 50 cl

## Mahou sin alcohol tostada 3,50 €

Mahou non-alcoholic toasted beer

Mahou alkoholfreies Toastbier

# SPRITZ

## Aperol Spritz

### Aperol, espumoso, soda 9,50 €

Aperol, sparkling, soda

Aperol, Schaum, Soda

## Martina Spritz

### Canonita, tónica pomelo rosado, espumoso 9,50 €

Canonita, pink grapefruit tonic, sparkling

Canonita, rosa Grapefruit, sein Schaum

## Sarti Spritz

### naranja sanguina siciliana, mango, maracuyá y espumoso 9,50 €

Sicilian blood orange, mango, passion fruit and sparkling wine

Sizilianische Blutorange, Mango, Passionsfrucht und Schaumwein

## Limoncello Spritz

### Limoncello, espumoso, soda 9,50 €

Limoncello, sparkling, soda

Limoncello, Schaum, Soda

## Hugo Spritz

### Saint Germain, lima, menta fresca, espumoso, soda 10,90 €

Saint Germain, lime, fresh mint, sparkling, soda

Saint Germain, Limette, frische Minze, Schaum, Soda

# APERITIVO

## Vermut Muntaner blanco / rojo 6,00 €

Muntaner white / red vermouth

Muntaner weiß / roter Wermut

## Petroni blanco / rosso 6,00 €

## Vermut de la casa 5,50 €

House vermouth - Hausgemachter Wermut

# CAFETERÍA

## Espresso 2,40 €

## Café cortado 2,50 €

Espresso with milk - Espresso mit Milch

## Café con leche 2,90 €

Coffee with milk - Kaffee mit Milch

## Café americano 2,80 €

Americano coffee - Kaffee americano

## Cappuccino 4,50 €

## Affogato 6,00 €

## Latte Macchiato 5,00 €

## Carajillo 4,00 €

Liqueur coffee - Espresso mit Likör

## Té (rojo, verde, poleo menta, manzanilla) 3,00 €

Tea (red, green, poleomenta, chamomile)

Tee (rot, grün, Poleomenta, Kamille)

## Milkshake de chocolate o fresa 9,00 €

Chocolate or strawberry milkshake

Schokoladen- oder Erdbeer-Milchshake

## \*opción leche de soja +1,00 €

\*soya milk option +1,00 €

\*option Sojamilch +1,00 €

# TAPAS

<b>Aceitunas</b> . . . . .	<b>3,00 € p. p.</b>
Olives - Oliven	
<b>Pan con alioli</b> . . . . .	<b>2,50 € p. p.</b>
Bread with alioli - Brot mit Aioli	
<b>Almejas</b> . . . . .	<b>25,60 €</b>
Clams - Venusmuscheln	
<b>Gambas a la plancha</b> . . . . .	<b>25,50 €</b>
Grilled prawns - Gegrillte Garnelen	
<b>Mejillones a la plancha</b> . . . . .	<b>17,50 €</b>
Grilled mussels - Gegrillte Muscheln	
<b>Zamburiñas</b> . . . . .	<b>19,00 €</b>
Queen scallops - Jakobsmuscheln	
<b>Anillas de calamar</b> . . . . .	<b>18,50 €</b>
Fried squid rings - Tintenfischringe	
<b>Tataki de atún rojo con arroz asiático, alga wakame, salsa sriracha, mayonesa kimchi, wasabi, sésamo, salsa teriyaki y soja</b> . . . . .	<b>22,50 €</b>
Tuna tataki with Asian rice, wakame seaweed, sriracha sauce, kimchi mayonnaise, wasabi, sesame, teriyaki sauce and soy Roter Thunfisch Tataki mit asiatischem Reis, Wakame-Algen, Sriracha-Sauce, Kimchi-Mayonnaise, Wasabi, Sesam, Teriyaki-Sauce und Soja	
<b>Pimientos tipo Padrón</b> . . . . .	<b>9,90 €</b>
Padron peppers - Mini Paprika Padron	
<b>Tabla de jamón Ibérico</b> . . . . .	<b>22,00 €</b>
Iberian cured ham platter - Iberischer Schinken	
<b>Gyozas fritas de langostinos y verduras (6u.)</b> . . . . .	<b>14,90 €</b>
Gyozas filled with king prawn and vegetables Gyozas gefüllt mit Riesengarnelen und Gemüse	
<b>Patatas fritas de s'Horta con alioli</b> . . . . .	<b>9,50 €</b> ↑TOP
S'Horta fries with alioli - S'Horta Pommes frites mit Aioli	
*Producto limitado por temporada - Seasonally limited product - Saisonal begrenztes Produ	
<b>Patatas bravas</b> . . . . .	<b>11,00 €</b>
Potatoes with hot sauce - Kartoffeln mit scharfer Soße	
<b>Alitas de pollo</b> . . . . .	<b>13,50 €</b>
Chicken wings - Hähnchenflügel	
<b>Taco de maíz frito con mayonesa kimchi, atún rojo, brotes de sakura y sésamo (2u.)</b> . . . . .	<b>21,50 €</b>
Fried corn taco with kimchi mayonnaise, bluefin tuna, sakura sprouts and sesame (2U) Gebratener Mais-Taco mit Kimchi-Mayonnaise, rotem Thunfisch, Sakura-Sprossen und Sesam (2U)	
<b>Tartar de salmón con aguacate</b> . . . . .	<b>21,00 €</b>
Salmon tartare with avocado - Lachstatar mit Avocado	
<b>Ensaladilla de gamba</b> . . . . .	<b>12,50 €</b>
Prawn salad - Garnelensalat	

# ENSALADAS

**Poke Bowl con atún o salmón . . . . . 19,00 €**

**Arroz, aguacate, mango, cebolla morada, wakame, sésamo, rábano, cebolla frita, fresas y salsa especial de sésamo**

Poke Bowl with tuna or salmon rice, avocado, mango, red onion, wakame, sesame, radish, fried onion and special sesame sauce

Poke Bowl mit Thunfisch oder Lachs. Reis, Avocado, Mango, rote Zwiebel, Wakame, Sesam, Rettich, Röstzwiebel und spezielle Sesamsauce

**Ceviche de corvina o gambas . . . . . 21,50 €**

**Corvina o gambas, cebolla morada, aguacate, mango, zumo de lima, cilantro y sal en escamas**

Corvina or prawns, red onion, avocado, mango, lime juice, cilantro and flaked salt

Wolfsbarsch oder Garnelen, lila Zwiebeln, Avocado, Mango, Limettensaft, Koriander und Flockensalz

**Ensalada de burrata, tomate, aguacate, . . . . . 16,90 €**  
**rúcula y aderezo de pistacho y albahaca**

Tomato, burrata, avocado, arugula and pistachio and basil dressing

Tomate, Burrata, Avocado, Rucola und Pistazien-Basikum-Dressing

**Tumbet mallorquín con huevo frito . . . . . 18,90 €**

Potatoes and vegetables in tomato sauce with a fried egg

Kartoffeln, Gemüse mit Aubergine in Tomatensauce und Spiegelei

**Ensalada con queso de cabra, . . . . . 16,90 €**

**Lechuga, arándanos secos, manzana, queso de cabra, vinagreta de balsámico y miel**

Lettuce, dried cranberries, apple, goat cheese, vinaigrette and honey

Salat, getrocknete Cranberries, Apfel, Ziegenkäse, Balsamico-Vinaigrette und Honig

**Ensalada César con pollo crujiente . . . . . 17,30 €**

Caesar salad with crispy chicken

Caesar-Salat mit knusprigem Hähnchen

# PESCADO FRESCO NUESTRA ESPECIALIDAD

.....

Nos encanta el pescado fresco.

Además de las variedades de pescado que ofrecemos en la carta, si les apetece probar otros pescados como cabracho, gallo de San Pedro, pargo... hablen con el camarero.

Por encargo podemos ofrecerles el pescado que deseen.

—

We love fresh fish.

In addition to the varieties of fish that we offer on the menu, if you want to try other fish such as scorpionfish, John Dory, snapper... please ask the waiter.

On request, we can offer any fish you desire.

—

Wir lieben frischen Fisch.

Neben den genannten Fischarten auf unserer Karte bieten wir auch diverse andere Fischarten an. Auf Wunsch fragen Sie gerne unser Personal

Auf Wunsch können wir die gewünschten Fische anbieten.

.....

**Dorada** . . . . . **24,80 €**

Sea bream - Dorade

**Lubina.** . . . . . **26,80 €**

Seabass - Wolfsbarsch

**Rodaballo.** . . . . . **27,90 €**

Turbot - Steinbutt

**Lenguado** . . . . . **38,00 €**

Sole - Seezunge

**Calamar** . . . . . **26,20 €**

Squid - Kalmar

**Bogavante con patatas fritas y huevo frito** . . . . . **30,00 € p. p.**

Lobster with chips and a fried egg

Hummer mit Pommes frites und Spiegelei

**\*Todos los pescados se sirven con ensalada. Se puede añadir patatas, verduras o tumbet por +3,5 €**

\*All fish dishes are served with salad. Potatoes, vegetables, or tumbet can be added for +€ 3.5

\*Alle fischgerichte werden mit salat serviert. Kartoffeln, gemüse oder tumbet können für +3,5 € hinzugefügt werden

# CARNES

**Pechuga de pollo con ensalada y patatas fritas . . . . . 16,90 €**

Chicken breast with salad and fries - Hähnchenbrust mit Salat und Pommes

**Burrito de pollo y verduras con patatas fritas . . . . . 16,20 €**

Chicken burrito with vegetables and fries

Hähnchen-Burrito mit Gemüse und Pommes frites

**Secreto Ibérico confitado con patatas y pimientos . . . . . 25,00 €**

Iberian pork secreto, confit with potatoes and peppers

Iberisches Schweinekammstück, konfiert, mit Kartoffeln und Paprika

# HAMBURGUESAS

**Burger Cala sa Nau de 180 g de ternera con tomate, . . . . 17,50 €  
queso cheddar, cebolla, pepino, ensalada y bacon con patatas fritas**

Burger Cala sa Nau 180 g beef with tomato, cheddar cheese, onion, cucumber, salad and bacon with fries

Burger Cala sa Nau von 180 g Rindfleisch mit Tomaten, Cheddar-Käse, Zwiebeln, Gurken, Salat und Speck mit Pommes frites

**Cabra burger de ternera 180 g con queso de . . . . . 17,50 €  
cabra, rúcula, cebolla caramelizada y patatas fritas**

Goat beef burger 180g with goat cheese, arugula, caramelised onion and fries

Cabra Rindfleischburger 180g mit Ziegenkäse, Rucola, karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites

**Hamburguesa Veggie . . . . . 16,90 €**

**Pan rústico, veggie burger, berenjena frita rebozada, pimiento piquillo, cebolla a la plancha, rúcula y miel**

Veggie Burger rustic bread, veggie burger, battered fried aubergine, piquillo peppers, grilled onion, rocket and honey

Veggie-Burger Rustikales Brötchen, Veggie-Burger, frittierte Aubergine in Teigmantel, Piquillo-Paprika, gegrillte Zwiebeln, Rucola und Honig

# KIDS CORNER HASTA 12 AÑOS

**Hamburguesa ternera con patatas fritas . . . . . 11,50 €**

Beef burger with fries - Gemischter Burger mit Pommes frites

**Delicias de pollo con patatas fritas y salsa BBQ . . . . . 12,50 €**

Chicken bites with fries and BBQ sauce

Hähnchen-Häppchen mit Pommes frites und BBQ-Sauce

# POSTRES

**Tarta casera de queso 7,70 €**

Artisan cheesecake

Hausgemachter Käsekuchen

**Coulant de chocolate  
con helado de vainilla 7,90 €**

Chocolate lava cake with vanilla ice cream

Schokoladen-Coulant mit Vanilleeis

**Fruta fresca 7,50 €**

Fresh fruit - Fruchtsalat

**Tarta de maracuyá y mango 7,50 €**

Passion fruit and mango cake

Passionsfrucht-Mango-Tarte

**Lemon Pie 7,50 €**

# ESPUMOSOS

**Tradició, Codorniu 6,00 € - 26,00 €**

Macabeo, Xarello y Parellada

**Cava Ars Collecta Grand Rosé 39,00 €**

D.O. Cava | Chardonnay, Xarello y Parellada

**Moet & Chandon Ice 110,00 €**

D.O. Champagne | Cuvée

# VINO BLANCO

**Raimat Natura 5,00 € copa**

D.O. Costers del Segre | Xarel.lo, Chardonnay

**Blanc de blancs 6,00 € - 29,00 €**

D.O. Binissalem | Moll, Chardonnay

**Binigrau Nounat 39,00 €**

V.T. Mallorca | Premsal blanc, Chardonnay

**Legaris 24,90 €**

D.O. Rueda | Verdejo

**Frizzante 24,00 €**

D.O. Rueda | Verdejo

**Stairway To Heaven, Castell Miquel 31,00 €**

V.T. Mallorca | Sauvignon blanc

**Pazo San Mauro 33,00 €**

D.O. Rías Baixas | Albariño

**San Millan 5,50 € - 24,90 €**

D.O. Rueda | Verdejo

**Jean Leon 3055 28,70 €**

D.O. Penedés | Pinot Noir y Garnacha

**Pandora 26,90 €**

D.O. Rueda | Sauvignon

**O Luar Do Sil 2024 31,00 €**

D.O. Valdeorras | Godello

**Natureo Blanco Muscat 25,00 €**

Moscatel | 0,0 Desalcoholizado

# VINO ROSADO

**Can Axartell 33,00 €**

V.T. Mallorca | Rosado Ecológico

**Talvin 32,00 €**

V.T. Mallorca | Mantonegro, Callet y Merlot

**Gris Blanc 6,90 € - 32,00 €**

D.O. Languedoc | Garnacha, Syrah, Cinsault

**Miraval 42,90 €**

Cinsault, Garnacha tinta, Syrah, Rolle. Côtes de Provence AOC

**Cuatro pasos 5,50 € - 24,50 €**

D.O. Bierzo

# VINO TINTO

**Obac, Binigrau 39,00 €**

V.T. Mallorca | Mantonegro, Callet, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

**Muriel 5,50 € - 24,50 €**

D.O. Rioja | Tempranillo

\*Todos los vinos contienen sulfitos

# COCKTAILS

**Mojito / Mojito 0,0%** . . . . . 10,00 € / 9,50 €

**Ron blanco, azúcar moreno, lima, hierbabuena y soda**

White rum, brown sugar, lime, mint and soda

Weißer Rum, brauner Zucker, Limette, Minze und soda

**Mojito de fresa / Mojito de fresa 0,0%** . . . . . 11,00 € / 10,50 €

**Ron blanco, azúcar moreno, lima, fresas, hierbabuena y soda**

White rum, Brown sugar, lime, strawberries, mint and soda

Weißer Rum, brauner Zucker, Limette, Erdbeeren, Minze und soda

**Caipirinha** . . . . . 10,00 €

**Cachaça, lima y soda**

Cachaça, lime and soda - Cachaça, Limette und soda

**Caipiroska** . . . . . 10,00 €

**Vodka, lima y soda**

Vodka, lime and soda - Wodka, Limette und soda

**Frozen daiquiri de fresa o mango** . . . . . 12,00 €

**Ron blanco, licor de fresa/mango, zumo de lima y fresas/mango**

White rum, strawberry/mango liquor, lime juice and strawberries/mango

Weißer Rum, Mango oder Erdbeerlikör, Limettensaft und Erdbeeren/Mango

**Margarita** . . . . . 12,00 €

**Tequila, triple sec, azúcar y salt rim**

Tequila, grapefruit juice, ginger syrup, triple sec, salt rim

Tequila, Grapefruitsaft, Ingwersirup, Triple Sec, salt rim

**Moscow Mule** . . . . . 12,00 €

**Vodka, zumo de lima, gingerbeer y rodaja de pepino**

Vodka, lime juice, gingerbeer and cucumber slice

Wodka, Limettensaft, Ingwerbier und Gurkenscheibe

**Piña colada / Piña colada 0,0%** . . . . . 12,00 € / 9,50 €

**Ron blanco, crema de coco, zumo de piña y piña natural**

White rum, coconut cream, pineapple juice and fresh pineapple

Weißer Rum, Kokoscreme, Ananassaft und frische Ananas

**Sex on the beach** . . . . . 10,00 €

**Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja, zumo de piña y granadina**

Vodka, peach liqueur, orange juice and grenadine

Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft und Grenadine

**Espresso Martini** . . . . . 12,00 €

**Vodka, café, sirope de azúcar y Kalhua**

Vodka, coffee, liquid sugar and Kalhua

Wodka, Kaffee, flüssiger Zucker und Kalhua

**Fresh Appel 0,0%** . . . . . 9,00 €

**Lima, hierbabuena, jarabe de jengibre, zumo de manzana y ginger ale**

Lime, mint, ginger syrup, apple juice and ginger ale

Limette, Minze, Ingwersirup, Apfelsaft und Ginger Ale

**Detox on the Beach 0,0%** . . . . . 9,00 €

**Lima, albahaca, sirope de agave, zumo de arándanos y kumcuat**

Blueberry juice, agave syrup, lemon juice, basil, Kumcuat

Heidelbeersaft, Agavensirup, Zitronensaft, Basilikum, Kumcuat

# VODKA

Moscovskaya 7,00 €

Skyy 7,00 €

Absolut 7,00 €

Beluga 9,50 €

# RON

Barceló 7,00 €

Barceló Imperial 11,50 €

# GINEBRAS

Gin Xoriguer 7,00 €

Seagram's 7,00 €

Master's 7,00 €

Bombay Sapphire 7,50 €

Bulldog 9,50 €

Hendriks 9,50 €

Macaronesian 9,50 €

Brockmans 12,00 €

Master's Pink 7,50 €

# SANGRÍAS

Sangría blanca de cava  
8,50 € copa - 26,00 € litro

With cava - Mit Sekt

Sangría tinta de vino  
7,50 € copa - 25,00 € litro

With red wine - Mit rot Wein

# BRANDY COGNAC

Carlos I 8,50 €

Suau 15 8,50 €

# WHISKY

Ballantines 7,00 €

JB 7,00 €

Jack Daniel's 7,50 €

Macallan 13,00 €

# DIGESTIVOS

Fernet Branca 4,00 € - 6,00 €

Ramazzotti 4,00 € - 6,00 €

Sambuca 4,00 € - 6,00 €

Pacharán 4,00 € - 6,00 €

Limoncello di Capri 4,00 € - 6,00 €

Jägermeister 4,00 € - 6,00 €

Tres Caires 4,00 € - 6,00 €

Amazonas 4,00 € - 6,00 €

Baileys 4,00 € - 6,00 €

Anís 4,00 € - 6,00 €

Hierbas dulces,  
mixtas o secas 4,00 € - 6,00 €

+ REFRESCO 2,50 €

○ TÓNICA PREMIUM 3,00 €

# ALÉRGENOS

Yogur - Yogurt. 



Tostada con huevos - Scrambled eggs toast 

Tostada de aguacate - Avocado toast 

Tostada de salmón - Salmon toast 

Gofre - Waffle  | Trazas: 

Aceitunas - Olives

Pan con alioli - Bread with alioli  | Trazas: 

Almejas - Clams  | Trazas: 

Gambas - Prawns  | Trazas: 

Mejillones - Mussels  | Trazas: 

Zamburiñas - Scallops 

Anillas de calamar - Fried squid rings  | Trazas: 

Tataki de atún - Tuna tataki  | Trazas: 

Pimientos tipo Padrón - Padrón pepper | Trazas: 

Tabla de jamón - Plate of ham  | Trazas: 


Gyozas - Gyozas  | Trazas: 

Patatas fritas - French fries | Trazas: 

Patatas bravas - Potatoes with hot sauce  | Trazas: 

Alitas de pollo - Chicken wings | Trazas: 

Taco de atún - Tuna Tako. 

Tartar de salmón con aguacate - Salmon tartare with avocado 

Ensaladilla de gamba - Prawn salad 

Poke Bowl - Poke Bowl  | Trazas: 

Ceviche de corvina - Corvina ceviche 

Ensalada burrata 

Tumbet mallorquín | Trazas: 

Ensalada con queso de cabra - Goat cheese salad 

Ensalada César - Caesar salad 

Dorada - Seabream 

Lubina - Seabass 

Rodaballo - Turbot 

Lenguado - Sole 

Calamar - Squid 

Bogavante - Lobster 

Pechuga de pollo - Chicken breast 

Burrito de pollo - Chicken burrito 

Secreto Ibérico

Burger Cala Sa Nau 

Cabra burger 

Burger Veggie 

Hamburguesa ternera - Beef burger 

Delicias de pollo - Chicken bites 


Tarta de queso - Cheesecake 


Coulant de chocolate 


Tarta de maracuyá - Passion fruit cake 


Lemon Pie 


Lacteos, milk 

Sulfitos, sulphite 

Gluten, gluten 


Moluscos, moluscs 


Huevos, eggs 


Crustaceos, crustacean 


Mostaza, mustard 


Pescado, fish 

Soja, soy 

Sésamo, sesame 

Cacahuete, peanuts 

Frutos secos, nuts 

Altramuces, lupins 

Apio, celery 

grupo marport