



MENU

CALA

MARÇAL

grup. marport

DESAYUNOS 9:00 A 12:00H

Croissant de mantequilla 3,50 €
Butter croissant - Buttercroissant

Yogurt con fresas, muesli y miel 7,50 €
Yogurt with strawberries, muesli and honey
Joghurt mit Erdbeeren, Müsli und Honig

Tostada con huevos revueltos y bacon 9,80 €
Toast with scrambled eggs and bacon - Toast mit Rührei und Speck

Tostada de salmón ahumado y queso con finas hierbas . . 9,80 €
Toast with smoked salmon and cheese with herbs
Toast mit Räucherlachs und Käse mit feinen Kräutern

Tostada de aguacate y parmesano 9,80 €
Avocado and Parmesan toast - Toast mit Avocado und Parmesan

Pancakes con fresas, plátano y chocolate o miel 9,20 €
Pancakes with strawberries, banana and chocolate or honey
Pfannkuchen mit Erdbeeren, Banane und Schokolade oder Honig

Añade felicidad a tu desayuno con una 8,00 €
buena "Mimosa" (Zumo de naranja natural y cava)
Add happiness to your breakfast with a
good "Mimosa" (natural orange juice and cava)
Verschönern Sie Ihr Frühstück mit einer
guten "Mimosa" (natürlicher Orangensaft und Cava)

ZUMOS Y SMOOTHIES

Zumo de piña, naranja o manzana 3,00 €
Pineapple, peach or apple - Ananas-, Orangen- oder Apfelsaft

Zumo de naranja natural 6,00 €
Freshly squeezed orange juice - Frisch gepresster Orangensaft

Smoothie de fresa y plátano 8,00 €
Strawberry and banana smoothie - Erdbeer-Bananen-Smoothie

Smoothie Tropical 8,00 €
Tropical smoothie - Tropischer Smoothie

Batido de chocolate, vainilla o fresa 8,00 €
Chocolate, vanilla or strawberry milkshake - Schokoladen-, Vanille- oder
Erdbeermilchshake

Batido de Oreo 8,50 €
Oreo milkshake - Oreo-Milkshake

BEBIDAS FRÍAS

Agua Solan de Cabras 3,00 €

Still Water - Stilles Wasser

Agua con gas San Pellegrino 3,50 €

San Pellegrino Sparkling water

San Pellegrino Sprudelwasser

Refrescos 3,50 €

Soft drinks - Erfrischungsgetränke

Laccao 3,00 €

Chocolate milkshake

Schokoladen-Milkshake

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 3,80 €

Mahou non-alcoholic toasted beer

Mahou alkoholfreies Toastbier

Coronita 5,00 €

Magners 5,80 €

Red Bull 5,00 €

APERITIVO

Vermut Muntaner blanco / rojo 6,00 €

Muntaner white / red vermouth

Muntaner weiß / roter Wermut

Vermut Izaguirre blanco / rojo 6,00 €

Izaguirre white / red vermouth

Izaguirre weiß / roter Wermut

Vermut de la casa 5,50 €

House vermouth - Hausgemachter Wermut

Campari con naranja o soda o zumo de naranja natural 8,50 € - 11,00 €

Campari with orange or soda or with natural orange juice

Campari mit Orange oder

Soda oder mit natürlichem Orangensaft

Tinto de verano 6,50 €

Red wine and soda - Rotwein mit Sprudel

Petroni blanco / rojo 6,00 €

Petroni white / red - Petroni weiß / rot

CAFETERÍA

Espresso 2,40 €

Café cortado 2,60 €

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 €

Iced Coffee 7,50 €

Affogato 6,00 €

Latte Macchiato 5,00 €

Café bombón 3,80 €

Espresso with sweetened condensed milk

Espresso mit gesüßter Kondensmilch

Carajillo 4,00 €

Liqueur coffee - Espresso mit Likör

Té (rojo, negro, poleo menta, manzanilla) 2,80 €

Tea (red, black, poleomenta, chamomile)

Tee (rot, schwarz, poleiminze, kamille)

*opción leche de soja +0,50 €

*soya milk option +0,50 €

*option Sojamilch +0,50 €

SANGRÍAS

Sangría vino blanco / tinto 7,50 € copa - 25,50 € litro

With white / red wine

Mit Weißwein / mit Rotwein

Sangría de cava

8,50 € copa - 26,50 € litro

With cava - Mit Sekt

TAPAS

Aceitunas 2,80 €

Olives - Oliven

Pan con alioli 3,00 €

Bread with alioli - Brot mit Alioli

Almejas 26,80 €

Clams - Venusmuscheln

Mejillones 17,00 €

Mussels - Muscheln

Zamburiñas 19,50 €

Queen scallops - Jakobsmuscheln

Gambas al ajillo 18,90 €

Garlic shrimp - Knoblauch-Garnelen

Gambones 25,50 €

King prawns - Riesenkrevetten

Anillas de calamar 18,50 €

Fried squid rings - Tintenfischringe

Tartar de salmón, aguacate y mango 19,50 €

Salmon tartar with avocado and mango
Lachs-Tartar mit Avocado und Mango

Boniato frito laminado con guacamole 10,50 €

Sliced fried sweet potato with guacamole
Gebratene Süßkartoffel
mit Guacamole laminiert

Pimientos tipo Padrón 9,80 €

Padron peppers - Mini Paprika Padron

Nachos con queso y guacamole 14,50 €

Nachos with cheese and guacamole
Nachos mit Käse und Guacamole

Patatas bravas 10,90 €

Spicy potatoes - Kartoffeln mit scharfer Soße

Gyozas de pato 14,90 €

Duck gyozas - Enten-Gyozas

Ceviche de pescado 19,50 €

Fish ceviche - Fisch-Ceviche

Berenjena con queso de cabra fundido y confitura de pimiento de piquillo 13,50 €

Aubergine with melted goat
cheese and Piquillo pepper jam
Aubergine mit geschmolzenem Ziegenkäse
und Piquillo-Pfeffer-Marmelade

Albóndigas artesanas de ternera y sobrasada en salsa de tomate ahumado 15,20 €

Artisan beef and sobrasada
meatballs in smoked tomato sauce
Hausgemacht Rindfleisch und
Sobrasada-Fleischbällchen in
geräucherter Tomatensauce

Wrap de pollo teriyaki (2u.) 16,50 €

Teriyaki chicken wrap
Teriyaki-Hühnchen-Wrap

Frito mallorquín de mar 19,50 €

Typical Mallorcan dish with seafood
Typisch mallorquinisches
Gericht mit Meeresfrüchten

Patatas fritas de s'Horta con alioli 9,50 € ↑TOP

S'Horta fries with alioli
S'Horta Pommes mit Aioli

*Producto limitado por temporada
Seasonally limited product - Saisonal begrenztes Produkt

Setas de cardo al salmorejo 15,90 €

Cardoon mushrooms in salmorejo
Distelpilze mit Salmorejo

Salmorejo con tierra de sobrasada 17,80 €

Salmorejo with a dollop of sobrasada
Salmorejo mit Sobrasada-Stückchen

VEGGIE

Hamburguesa Veggie Hamburguesa de verduras y garbanzos, lechuga, tomate 16,70 €

Vegetable and chickpea
burger with lettuce, tomato
Gemüse- und Kichererbsen-Burger,
Salat, Tomate

Tallarines al estilo wok con verduras 18,00 €

Wok-style noodles with vegetables
Nudeln nach Wok-Art mit Gemüse

ENSALADAS Y PASTAS

Poke Bowl de salmón 19,50 €

Arroz, aguacate, cebolla morada, wakame, sésamo, rábano, cebolla frita, pepino, tomate, edamame, maíz y salsa especial

Salmon Poke Bowl, rice, avocado, red onion, wakame, sesame, radish, fried onion, cucumber, tomato, edamame, corn and our special sauce

Lachs-Poke-Bowl, Reis, Avocado, rote Zwiebeln, Wakame, Sesam, Radieschen, Röstzwiebeln, Gurken, Tomaten, Edamame, Mais und Speziialsauce

Ensalada con queso de cabra y helado de mango 17,50 €

Salad with goat cheese and mango ice cream

Salat mit Ziegenkäse und Mangoeis

Ensalada Caprese tomate, mozzarella búfala y albahaca . . 16,90 €

Tomato, mozzarella buffalo and basil

Tomate, Mozzarella Buffalo und Basilikum

Tallarines a la Vongole con ajo y almejas frescas 19,90 €

Vongole noodles with garlic and fresh clams

Vongole-Nudeln mit Knoblauch und frischen Muscheln

Ensalada Cala Marçal (ensalada mixta con atún) 16,50 €

Cala Marçal salad (mixed salad with tuna)

Cala Marçal Salat (Gemischter Salat mit Thunfisch)

Tumbet con huevos fritos 18,00 €

Potatoes and vegetables in tomato sauce with fried eggs

Kartoffeln und Gemüse mit Aubergine in Tomatensoße und Spiegelei

Paella de marisco (por encargo) 25,00 € p. p.

Seafood paella (on request) - Paella mit Meeresfrüchten (auf Anfrage)

Arroz meloso de bogavante (por encargo) 29,00 € p. p.

Lobster rice (on request) - Hummerreis (auf Anfrage)

Risotto de salmón 19,50 €

Salmon risotto - Lachsrisotto

CARNES

Pechuga de pollo con salsa de mostaza y miel 16,90 €

Chicken breast with honey mustard sauce

Hähnchenbrust mit Honig-Senf-Sauce

Chuletas de cordero 25,50 €

Lamb chops - Lammkoteletts

Entrecot con puré de boniatos y pimientos 26,00 €

Steak with sweet potato purée and peppers

Steak mit Süßkartoffelpüree und Paprika

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 **25,00 €**
Sea bream - Dorade

Lubina **26,00 €**
Seabass - Wolfsbarsch

Rodaballo **28,00 €**
Turbot - Steinbutt

Calamar **25,00 €**
Squid - Kalmar

Lenguado **38,00 €**
Sole - Seezunge

Pulpo con puré de boniato **25,80 €**
Octopus with sweet potato purée - Oktopus mit Süßkartoffelpüree

Bogavante con patatas fritas y huevos fritos **30,00 €/p.p**
Lobster with chips and fried eggs - Hummer mit Pommes frites und Spiegeleiern

***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

HAMBURGUESAS

Hamburguesa casera 100% vacuno 16,50 € **Tomate, lechuga y cebolla**

100% beef homemade burger with tomato, lettuce and onion
100% hausgemachter Rindfleischburger mit Tomate, Salat und Zwiebel

Hamburguesa casera 100% vacuno Cala Marçal 17,80 € **Lechuga, tomate, queso de cabra y cebolla caramelizada**

100% homemade burger Cala Marçal with
lettuce, tomato, goat cheese and caramelized onion
100% hausgemachter Burger Cala Marçal mit Salat,
Tomate, Ziegenkäse und karamellisierte Zwiebeln

Hamburguesa clásica casera 100% vacuno 17,90 € **Rúcula, queso, bacon, huevo y pepinillo**

100% Homemade classic beef burger with arugula, cheese, bacon, egg and pickles
Hausgemachter klassischer Burger 100% Rindfleisch, Rucola, Käse, Speck, Ei und Essiggurke

Bocadillo de atún con AOVE y tomate 9,50 €

Tuna baguette with EVOO and tomato - Baguette mit Thunfisch, EVOO und Tomate

Bocadillo pollo deluxe 12,00 € **Lechuga, pollo, AOVE, queso, mayonesa y tomate**

Deluxe chicken sandwich - Lettuce, chicken, EVOO, cheese, mayonnaise and tomato
Deluxe-Hähnchensandwich - Salat, Hähnchen, EVOO, Käse, Mayonnaise und Tomate

Bocadillo vegetariano al curry 9,00 €

Vegetarian sandwich with curry - Vegetarisches Curry-Sandwich

Bocadillo de jamón serrano, AOVE, tomate y queso 9,50 €

Serrano ham, EVOO, tomato and cheese sandwich
Sandwich mit Serrano-Schinken, EVOO, Tomate und Käse

KIDS CORNER

Delicias de pollo 11,50 €

Chicken nuggets - Chicken-Nuggets

Dorada con patatas 15,00 €

Sea bream with fries
Dorade mit Pommes frites

POSTRES

Tarta casera de queso 8,50 €

Artisan cheesecake - Hausgemachter Käsekuchen

Red Velvet 7,50 €

Tarta de zanahoria

de "Can Toni Mel" 8,50 €

Carrot cake from "Can Toni Mel"
Karottenkuchen aus "Can Toni Mel"

Cremoso de maracuyá y mango 7,90 €

Creamy passion fruit and mango dessert
Cremige Passionsfrucht und Mango Dessert

Tarta Lotus 7,90 €

Lotus Cake - Lotus-Kuchen

Banoffee 7,90 €

Tarta de Oreo 7,50 €

Oreo cake - Oreo-Kuchen

Tarta de limón y merengue 7,90 €

Lemon pie - Zitronen-Baiser-Torte

Crema catalana 7,90 €

Catalan cream - Katalanische Creme

"Coronel" (vodka Absolut, helado de limón y fresas) 7,90 €

"Coronel" (Absolut vodka, lemon ice cream
and strawberries) - "Coronel" (Absolut Wodka,
Zitroneneis und Erdbeeren)

ESPUMOSOS

Prima vides 6,00 € - 26,50 €

D.O. Catalunya | Muscat

Cava Ars Collecta 37,30 €

D.O. Cava | Chardonnay, Xarello y Parellada

Bollinger 110,00 €

Champagne AOC Francia

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

VINO BLANCO

Rimat Natura 5,50 € - 24,50 €

D.O. Costers del Segre | Xarel·lo y Chardonnay

Stairway to heaven, Castell Miquel 31,00 €

V.T. Mallorca | Sauvignon

Quibia 29,90 €

Premsal blanc y Callet

Eido da Fonte 28,00 €

D.O. Rias Baixas | Albariño 100%

José Pariente 27,00 €

D.O.Rueda | Verdejo

Jean León 3055 29,00 €

D.O. Penedés | Chardonnay

VINO ROSADO

Clamor, Rimat 5,50 € - 24,50 €

D.O. Costers del Segre | Garnacha, Syrah y tempranillo

Ribas Rosado 29,00 €

V.T. de Mallorca | 100% Mantonegro

Can Axartell 32,00 €

V.T. de Mallorca | Rosado Ecológico

M Minuty 42,50 €

Côtes de Provence AOC

Garnacha tinta, Tibouren, Syrah y Cinsault

VINO TINTO

Muriel 5,50 € - 24,50 €

D.O. Rioja | Tempranillo

Jaros 5,50 € - 24,50 €

D.O. Ribera del Duero | Tinta Fino

Tianna Bocchoris, Tianna Negre 39,50€

V.T. Mallorca

Mantonegro, Syrah, Merlot y Callet ecológicos

COCKTAILS

Mojito / Mojito 0,0% 10,00 € / 9,50 €
Ron blanco, azúcar, lima, hierbabuena y soda

White rum, sugar, lime, mint and soda
Weißer Rum, Zucker, Limette, Minze und soda

Mojito de fresa 11,00 €
Ron blanco, azúcar, lima, fresas, hierbabuena y soda

White rum, sugar, lime, strawberries, mint and soda
Weißer Rum, Zucker, Limette, Erdbeeren, Minze und soda

Caipirinha 10,00 €
Cachaça, lima y soda

Cachaça, lime and soda - Cachaça, Limette und soda

Espresso martini 12,00 €
Vodka, café y Kahlua

Vodka, coffee and Kahlua - Wodka, Kaffee und Kahlua

Frozen daiquiri de fresa 12,00 €
Ron blanco, licor de fresa, zumo de lima y fresas

White rum, strawberry liquor, lime juice and strawberries
Weißer Rum, Erdbeerlikör, Limettensaft und Erdbeeren

San Francisco 0,0% 9,50 €
Granadina con zumo de naranjas, piña y melocotón

Grenadine with orange, pineapple and peach juice
Grenadine mit Orange, Ananas und Pfirsichsaft

Margarita 10,00 €
Tequila, zumo de pomelo, zumo de lima y triple sec

Tequila, grapefruit juice, lime juice, triple sec
Tequila, Grapefruitsaft, Limettensaft, Triple Sec

Piña colada / Piña colada 0,0% 12,00 € / 9,00 €
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

Moscow mule 12,00 €
Vodka, zumo de lima y gingerbeer

Vodka, lime juice, gingerbeer - Wodka, Limettensaft, Ingwerbier

Porn Star Martini 12,00 €
Vodka, zumo de lima, zumo de fruta de la pasión, azúcar y cava

Vodka, lime juice, passion fruit juice, liquid sugar and cava
Wodka, Lima-Saft, Passionsfruchtsaft, flüssiger Zucker und Cava

Sex on the Beach 10,00 €
Vodka, zumo de naranja, licor de melocotón y granadina

Vodka, orange juice, peach liqueur and grenadine
Wodka, Orangensaft, Pfirsichlikör und Grenadine

SPRITZ

Aperol Spritz

Aperol, espumoso, soda 9,50 €

Aperol, sparkling, soda - Aperol, Schaum, soda

Marina Spritz - Canonita, tónica pomelo rosado, espumoso 9,50 €

Canonita, pink grapefruit tonic, sparkling

Canonita, rosa Grapefruit tonic, sein Schaum

Campari Spritz

Campari, espumoso, soda 10,00 €

Campari, sparkling, soda

Campari, Schaum, soda

Limoncello Spritz

Aperol, espumoso, soda 9,50 €

Limoncello, sparkling, soda

Limoncello, Schaum, soda

Hugo Spritz - Flor de sauco, lima, menta fresca, espumoso, soda 9,50 €

Elderflower, lime, fresh mint, sparkling, soda

Holunderblüte, Limette, frische Minze,

Sprudel, Soda

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

WHISKY

Ballantines 7,50 €

JB 7,50 €

Cutty Shark 7,50 €

Jack Daniel's 8,00 €

Macallan 12 16,00 €

VODKA

Absolut 7,50 €

Greygoose 10,50 €

Beluga 11,00 €

BRANDY COGNAC

Carlos I 8,00 €

Suau 6,50 €

GINEBRAS

Gin Xoriguer 7,50 €

Seagram's 7,50 €

Bombay Sapphire 8,00 €

Bulldog 10,00 €

G'vine 11,00 €

Gin Mare 9,50 €

Puerto de Indias 7,50 €

Hendriks 9,50 €

Tanqueray 0.0 7,50 €

RON

Barceló 7,50 €

Havana 7 años 8,50 €

Barceló Imperial 11,50 €

+ REFRESCO 2,50 €

○ TÓNICA PREMIUM 3,00 €

ALÉRGENOS

Croissant de mantequilla

- Butter croissant 


Yogur - Yogurt 


Tostada con huevos - Toast with scrambled eggs 


Tostada de salmón

- Salmon toast 

Tostada de aguacate


- Avocado toast 


Pancakes - Pancakes 


Aceitunas - Olives 


Pan con alioli


- Bread with alioli 

Almejas - Clams 

Mejillones - Mussels 

Zamburiñas - Scallops 

Gambas al ajillo - Garlic Shrimp 

Gambones - King prawns 

Anillas de calamar

- Fried squid rings 


Tartar de salmón


- Salmon Tartar 

Boniato frito


- Fried sweet potato 

Pimientos de Padrón

- Padron peppers 

Nachos - Nachos 

Patatas bravas

- Spicy potatoes 

Berenjena - Aubergine 

Albóndigas - Meatballs 

Wrap de pollo - Chicken wrap 

Ceviche de pescado


- Fish ceviche 

Gyozas 


Frito mallorquín de mar 

Patatas fritas - Fries 

Setas al salmorejo


- Mushrooms in salmorejo 

Salmorejo con sobrasada

- Salmorejo with sobrasada 

Veggie Burger 

Tallarines wok


- Wok-style noodles 

Poke Bowl de salmón


- Salmon Poke Bowl 

Ensalada con queso de cabra

- Salad with goat cheese 


Ensalada Caprese 

Tallarines a la Vongolle


- Vongolle noodles 

Ensalada Cala Marçal

- Cala Marçal salad 

Tumbet con huevos fritos 


Paella de marisco

- Seafood paella 

Risotto de salmón


- Salmon risotto 


Arroz meloso de bogavante


- Lobster rice 

Dorada - Seabream 


Lubina - Seabass 

Rodaballo - Turbot 

Calamar - Squid 

Lenguado - Sole 

Pulpo - Octopus 

Bogavante - Lobster 

Hamburguesa casera - Homemade burger 

Hamburguesa Cala Marçal - Cala Marçal burger 


Hamburguesa clásica

- Classic burger 


Bocadillo de atún

- Tuna baguette 


Bocadillo pollo

- Chicken sandwich 


Bocadillo vegetariano

- Vegetarian sandwich 


Bocadillo de jamón serrano


- Serrano ham sandwich 

Pechuga de pollo

- Chicken breast 

Chuletas de cordero

- Lamb chops 

Entrecot - Steak 


Delicias de pollo

- Chicken nuggets 

Dorada con patatas


- Sea bream with fries 

Tarta de queso

- Cheese cake 

Red Velvet 


Tarta de zanahoria

- Carrot cake 

Lotus 

Banoffee 















Oreo 

Tarta de limón - Lemon pie 

Crema catalana 

Cremoso de maracuyá

- Creamy passion fruit 

- Lácteos, 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 

grup. marport