

Starters / Entradas

Salt & Pepper Criss-Cross Squid with Chilli served with Garlic Mayonnaise 14.50€

Calamar al estilo 'Criss-Cross' a la Sal y Pimienta con Guindillas frescas y Salsa Alioli

Main / Como Principal 18.50€

Prawns Pil Pil with Chilli, Garlic and Virgin Olive Oil 15.00€

Gambas con Guindillas frescas fritas en Aceite de Oliva y ajo al estilo Pil Pil

Trio of deep fried Cheeses, Brie, Camembert and Goats Cheese served with a Berry Compote 14.50€

Trío de Quesos Fritos servidos con Compota de Bayas

Grilled Chicken Satay served with a selection of Thai Dipping Sauces 14.50€

Satay de Pollo con salsas Tailandesas

Main course option served with Rice 19.75€

Plato principal acompañado con arroz

Moo Ping - Thai Style Pork Kebabs served with a Thai Dipping Sauce 14.50€

Brochetas de Cerdo Marinado con Salsa Tailandesa

Main course option served with Rice 19.75€

Plato principal acompañado con arroz

Sala Prawn Shots - Tempura of Prawns served with: Sweet Chilli, Soy and Ginger and Cucumber Vinegar Dipping Sauce 16.00€

Chupitos de Langostinos en Tempura Servidos con Salsas de Guindilla Dulce, Soja y Genibre, y Vinagreta de Pepino

Thai Prawn Cakes - Prawns and Thai Herbs with a crispy coating served with a selection of Thai Dipping Sauces 15.00€

Tostas de Langostinos con hierbas aromáticas Tailandesas, servido con varios dips estilo Thai

Vegetarian Vietnamese Fresh Raw Spring Rolls 14.50€

Rollitos de Primavera - Vietnamitas (Crudo/Vegetariano)

Thai Dumplings with a Garlic, Soy and Vinegar Dipping sauce 16.00€

Panqueques Rellenos al Estilo Tailandes con un Salsa de Ajo, Soja y Vinagre

Mixed Thai Tapas to share (2 pax) 30.00€

Surtido de Tapas Thai (Min 2 per.)

Sushi / Sushi

Small Mixed Platter 20.00€

Bandeja Mixta Pequeña

Medium Mixed Platter 30.00€

Bandeja Mixta Mediana

Large Mixed Platter 45.00€

Bandeja Mixta Grande

Salads / Ensaladas

Classic Caesar Salad / Ensalada Caesar 19.50€

With Grilled Lemon Chicken / Pollo al Limon a la Plancha

With Garlic Prawns / Con Gambas al Ajillo 21.00€

With Lobster / Con Bogavante 25.00€

Smoked Salmon Salad served with Red Onion, Avocado, Lettuce and Cherry Tomatoes with Caper Marie Rose Sauce and Crispy Toasts 19.50€

Ensalada de Salmón ahumado servido con Cebolla Roja y Aguacate,

Lechuga, Tomates Cherry y Salsa Marie Rose y Capers con Tostadas

Grilled Goats Cheese, Lettuce, Apple and Walnuts served with a Honey and Balsamic Reduction 19.50€

Queso de Cabra con Lechuga, Manzana, Nueces con una

vinagreta de Balsámico y Miel

Tuna Tataki Salad 22.50€

Ensalada Atún Tataki

Crispy Beef Salad on a bed of Shredded Carrot, Baby Gem Lettuce, Spring Onion, Cucumber and Toasted Sesame Seeds 22.00€

Ensalada de Carne Crujiente y Zanahoria Rallada, Lechuga, Pepino

y Semillas de Sésamo Tostado

Thai Style Chicken Salad 21.00€

Ensalada de Pollo estilo Tailandés

Prawn Salad Thai Style with Lemongrass, Mint and Sweet Chilli Dressing 22.00€

Ensalada de Gambas Estilo Thai con Citronela, Hierbabuena y salsa de

Guindilla Dulce

Main Courses / Platos Principales

Char-Grilled Steak, Hand Cut Fries, Vine Roasted Tomatoes & Mushrooms 34.00€

Solomillo de Ternera a la Parrilla acompañado de Patatas Cortadas a Mano,

Tomate y Champiñones

Chateaubriand (for 2) / Chateaubriand (2 Personas) 69.00€

Double Fillet Steak, carved and served with Pepper Sauce, Mushrooms,

Roasted Vine Tomatoes and New Potatoes

Filete de Solomillo tallado y servido con Salsa Pimienta, Champiñones,

Tomates y Patatas Baby

Grilled Teriyaki Salmon or Chicken served on a bed of Yaki Tori Noodles 22.50€ / 26.00€

Salmón Teriyaki o Pollo con Tallarines Yaki Tori

Chicken or Salmon / Pollo o Salmón

Buddha Burger 19.75€

100% Pure Fillet Beef Burger, Lettuce, Pickles, Tomato, Onion, Melted

Cheese served with Hand Cut Fries

100% Solomillo de Ternera Picada casera, Lechuga, Tomate, Cebolla, Queso

Fundido, acompañada de Patatas Cortadas

Chicken Burger 19.50€

Grilled Chicken with Lettuce and Mayonnaise Dressing in a Bun

served with Hand Cut Fries

Hamburguesa de Pollo casera, Ensalada y Patatas Cortadas a Mano

BBQ Pork Burger 19.50€

Slow Roasted Pulled Pork Burger with Coleslaw and BBQ Sauce

in a Bun served with Hand Cut Fries

Hamburguesa de Cerdo casera a la Barbacoa, Ensalada Americana

y Patatas Cortadas a Mano

Club Sandwich 20.00€

Toasted Bread with Grilled Chicken, Bacon, Tomato, Cheese and

Mayonnaise served with Hand Cut Fries

Pechuga de Pollo a la parrilla con Beicon, Tomate, Queso y Mayonesa

con Patatas Cortadas a Mano

Sala BBQ Ribs Served with Hand Cut Fries 24.50€

Las famosas Costillas de Cerdo a la Barbacoa con Patatas Cortadas a Mano

Lobster and Shrimp Linguine with a Creamy Chanterelle Sauce 28.00€

Linguini con Langosta, Gambas y Setas de Temporada en Salsa

Beer Battered Fish and Chips, Homemade Tartar Sauce with Mushy Peas & Lemon 19.00€

Pescado Frito (Estilo Inglés) y Patatas Fritas con Puré de Guisantes y Limón

acompañado de una Salsa Tartara Casera

Pil Pil Tagliatelle - Prawns with Chilli and Garlic on a Bed of Tagliatelle Noodles 24.50€

Tagliatelle con Gambas al Pil Pil

Crispy Duck with Pancakes and Hoisin Sauce 24.50€

Pato Pekinés Crujiente servido con Panqueques al Vapor, Salsa Hoisin,

Pepinos y Cebollas Primavera en Juliana

Pad Thai - Noodles / Fideos Estilo Tailandés 19.50€ / 22.00€

Chicken or Prawns / Pollo o Langostinos

Kaeng Kiew Wan Kai - Thai Green Curry / Curry Verde Tailandés 20.00€ / 22.50€

Chicken or King Prawns / Pollo o Langostinos

Massaman Curry / Curry de Massaman 20.00€ / 22.50€

Chicken or Beef / Pollo o Ternera

Kaeng Phet - Thai Red Curry / Curry Rojo Tailandes 20.00€ / 22.50€

Chicken or King Prawns / Pollo o Langostinos

Kaprow - Stir Fried Beef with Chilli and Basil 22.50€

Salteado de Ternera con Guindilla Fresca y Albahaca

Pad Kратиem - Chicken with Pepper and Garlic 20.00€

Pechuga de Pollo con Ajo y Pimienta

Fried Salmon on a bed of Steamed Vegetables with Sweet Thai Chilli Sauce 22.50€

Salmón frito con salsa dulce con Guindillas y Verduras al Vapor

Kai Pad Khing - Chicken Stir Fried with Ginger 20.00€

Pechuga de Pollo salteada con Jengibre

Pad Med Ma Muang - Stir Fried Chicken with Cashew Nuts 20.00€

Pechuga de Pollo salteada con Anacardos

The Mediterranean Seafood Platter (for 2) / Mariscada para Dos 79.00€

Side Orders / Extras

Small dishes served as an accompaniment to your Main Course

Para acompañar su plato principal

Hand Cut Fries / Patatas Cortadas a Mano 5.00€

Buttered New Potatoes / Patatas Baby a la Mantequilla 5.00€

Fried Vegetables / Fritura de Verduras 8.00€

Side Salad / Ensalada Mixta 9.00€

Steamed Rice / Arroz al Vapor 2.95€

Onion Rings / Aros de Cebolla 5.00€

10% service charge will be added to your bill

10% de servicio se añadirá a su cuenta

Champagne / Champán

Laurent Perrier Brut 75cl	95.00€
Laurent Perrier Rosé 75cl	159.00€
Perrier Jouet Brut 75cl	119.00€
Moet Ice 75cl	150.00€
Moet Ice 1.5L (Magnum)	315.00€
Perrier Jouet Rosé 75cl	179.00€
Laurent Perrier Grand Siecle 75cl	400.00€
Dom Perignon 75cl	350.00€
Louis Roederer Cristal 2002 75cl	595.00€
Laurent Perrier Brut 1.5L (Magnum)	195.00€
Laurent Perrier Rosé 1.5L (Magnum)	329.00€
Laurent Perrier Brut 3L (Jeroboam)	650.00€
Ace of Spades Brut 1.5L (Magnum)	1,400.00€

White Wine / Vino Blanco

Viña Hizan Rueda Verdejo Cosecha 2009 (D.O. Rueda) Typical crisp, citrus flavours expected from this region <i>Con sabores cítricos típicos de la zona de Rueda</i>	24.00€
Viña Monasterio Palazuelos Sauvignon Blanc (D.O. Rueda) Fruity, fresh and dry <i>Afrutado, fresco y seco</i>	26.00€
Viña Sol (D.O. Penedès) Well rounded and full of taste <i>Equilibrado y lleno de sabor</i>	24.00€
Albariño Segrel Ambar (D.O. Rías Baixas) Honey coloured full bodied, mellow and smooth <i>Color miel, con cuerpo pero suave, redondo y lleno de sabor a fruta madura</i>	28.00€
Chablis - France Oaky, tasty and dry <i>Sabroso y seco</i>	49.00€
Chablis 1er Cru - France Very elegant, well balanced and fresh <i>Muy elegante, equilibrado y fresco</i>	92.50€
Sancerre - France Floral, delicate and dry <i>Floral, suave y seco</i>	39.50€
Pouilly-Fumé - France Matured fruity, tasty and fresh <i>Frutos maduros, sabroso y fresco</i>	59.00€
Pinot Grigio IGT - Italy The 'in' Italian grape producing a dry tasty young wine <i>Un vino joven, seco y afrutado, producido con esta emblemática uva italiana</i>	27.50€
Arena Negra Sauvignon Blanc - Chile Refreshing, classic from award winning Claudio Barria <i>Fresco y seco, ganador del premio bodega Claudio Barria</i>	27.00€
R.M. Woodbridge Chardonnay - California This wine is full of buttery, pineapple flavours & hints of toasted wood <i>Muy sabroso. Redondo con notas de mantequilla, miel y fruta madura</i>	35.00€
Marqués de Riscal (D.O. Rueda) Magnum 1.5L Smooth and refreshing with tropical fruit and hints of fennel <i>Suave y refrescante con fruta tropical y toques de hinojo</i>	100.00€
Chassagne Montrachet, Vincent Girardin - France Full-bodied with aromas of toasted almonds, ripe apples, white flowers and honey <i>Con cuerpo y aromas de almendras tostadas, manzanas, flores blancas y miel</i>	112.00€

Red Wine / Vino Tinto

Noemus Organic 2009 (D.O. Rioja) Young organic soft wine. <i>Orgánico, joven y suave.</i>	24.00€
Alconde Selección Cianza (D.O. Navarra) Ruby red colour with an intense and powerful aroma of red fruit. <i>Color rojo rubí con aroma intenso y potente de las frutas rojas.</i>	27.50€
Biberius Roble (D.O. Ribero Del Suero) Intense, fresh, elegant and sweet with a red cherry finish. <i>Intenso, fresco, elegante y dulce con un acabado rojo cereza.</i>	28.50€
Muga Crianza (D.O. Rioja) Classic, superbly crafted wine. Sexy, oak-spiced aromas of red and blackcurrant, cherry and vanilla, with a bright floral accent. <i>Clásico. Aromas atractivos, roble especiada de rojo y grosella negra, cereza y vainilla, con un acento floral brillante.</i>	37.50€
Hacienda Calavia Reserva (D.O. Rioja) Remarkable intensity mix of vanilla, cloves and aromatic fruit. A powerful and structured wine. <i>Notable intensidad, vainilla y clave, Fruta aromática. En boca se muestra potente y estructurado.</i>	42.00€
La Horra Tinto Joven (D.O. Ribero Del Duero) It has a clean aroma. In the mouth has a light and velvety taste, very balanced, soft and elegant. <i>Tiene un aroma limpio. En boca tiene un sabor ligero y aterciopelado, muy equilibrado, suave y elegante.</i>	39.00€
Picardo Crianza 2006 (D.O. Rioja) Full of ripe fruit with spicy mineral overtones. <i>Lleno de fruta madura con especias y notas minerales.</i>	49.00€
Vega Sicilia "Unico" Gran Reserva (D.O. Ribero del Duero) Powerful, elegant with character. <i>Potente, elegante y con carácter.</i>	560.00€

Rosé Wine / Vino Rosado

Noemus (D.O. Rioja) Organically produced, with a taste of strawberry and raspberry <i>Este vino ecológico es ligero, seco y fresco, con sabores de fresa y frambuesa</i>	24.00€
De Casta Torres (D.O. Penedès) This wine is full of colour and flavour <i>Este vino está lleno de sabor y color</i>	28.00€
Gran Caus Rosado (D.O. Penedès) Frequently judged as the best rosé in Spain, 100% Merlot Grape <i>Uno de los mejores rosados de España, 100% Merlot</i>	49.00€
Mateus Rosé - Portugal A young fresh wine, fruity and versatile <i>Un vino joven, fresco, afrutado y versátil</i>	27.00€
Blossom Hill White Zinfandel - California A typical Californian blush wine <i>Un típico vino rosado de California</i>	29.50€
Pinot Grigio Blush - Italy A young Italian dry wine with a hint of rosé blush <i>Un vino joven, seco y afrutado, con un toque rosado</i>	32.00€
Colección de Bodegas Alconde (D.O. Navarra) Pleasant and bubbly in the mouth <i>Burbujas agradables con una buena sensación en la boca</i>	26.00€
Pink Pearl (D.O. Navarra) - 75cl / Magnum Pale Pink, powerful floral with a light fresh touch. Young, Alive & Elegant <i>Rosado pálido, potente aroma floral y ligeros toque a fresa, joven, vivo y elegante</i>	49.00€ / 120.00€
Marqués de Riscal Rosé (D.O. Rioja) Magnum / Jeroboam / Methuselah A full and fruity aromatic, bright raspberry colour rosé, full of intensity <i>Intenso, Brillante color Rosado con un envolvente aroma afrutado</i>	100.00€ / 235.00€ / 585.00€
Domaine Fabre 'Serpolet' (Côtes de Provence) A very refreshing Rosé, perfect with, or before, a Summer meal <i>Un Rosado muy refrescante, perfecto con o antes de una comida de verano</i>	45.00€
Whispering Angel (Côtes de Provence) - 70cl / Magnum A pale, dry wine with fresh and fruity aromas <i>Un vino pálido y seco, con aromas frescos y frutales</i>	135.00€ / 275.00€



LA SALATM
by the Sea
P U E R T O B A N U S



A LA CARTE MENU

La Sala by the Sea • Urb. Villa Marina, Nueva Andalucía, Marbella

Tel: (0034) 95 281 3882

Email: reservations@LaSalaByTheSea.com

Web: www.LaSalaByTheSea.com