

No podemos garantizar que los ingredientes de nuestro menú estén libres de frutos secos o algún otro tipo de ingrediente alérgico. Si usted sufre de algún tipo de alergia no dude en avisar a nuestro staff, y estaremos encantados en recomendarle los platos más apropiados.

## ENTRANTES

<b>SELECCIÓN DE PAN PARA DOS</b> Pan de pueblo blanco, multi grano y multi cereales	<b>5.5€</b>
<b>DELICIOSA SOPA CASERA DEL DÍA</b>	<b>11€</b>
<b>CALAMARES FRESCOS</b> Rebozados en una capa crujiente de sal y pimienta con Ali-Oli	<b>17€</b>
<b>LANGOSTINOS PIL PIL CLÁSICO</b> 🌶️🌶️ Con guindillas frescas, ajo, pimentón ahumado, perejil y vino blanco	<b>15€</b>
<b>LANGOSTINOS PIL PIL TEQUILA</b> 🌶️🌶️ Con Tequila, guindillas, ajo, pimentón ahumado, parmesano rallado, cilantro y zumo de lima	<b>17.5€</b>
<b>TRADICIONAL CÓCTEL DE GAMBAS Y AGUACATE</b> Con salsa rosa casera	<b>15€</b>
<b>TRADICIONAL PLATO DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO</b> Servido con una crema de tomate seco y olivas negras con chapata tostada	<b>25€</b>
<b>SALMÓN AHUMADO</b> Envuelto en lechuga, aguacate, rábano y nata fresca	<b>18€</b>

## PRINCIPALES

<b>TAGLIATELLE CON LANGOSTINOS AL PIL PIL</b> 🌶️🌶️ Servido con salsa de tomate con guindillas, ajo, pimentón y vino blanco	<b>25€</b>
<b>LENGUADO FRESCO MEUNIÈRE</b> Servido con perejil, patatas, verduras salteadas, langostino, alcaparras y mantequilla	<b>32€</b>
<b>LUBINA FRITA, MARINADA CON JENGIBRE Y SOJA</b> Servida con arroz Basmati y verduras salteadas	<b>29.5€</b>
<b>TRADICIONAL FISH &amp; CHIPS</b> Merluza en tempura crujiente a la cerveza, puré de guisantes a la menta, patatas fritas cortadas a mano y salsa tártara casera	<b>24€</b>
<b>RED TUNA SATAY</b> Con berenjena y sambol de coco, Ensalada de quinoa asiática y vinagreta de tamarindo indonesia	<b>31€</b>
<b>COSTILLAS DE CERDO BBQ</b> Servido con patatas fritas caseras, aros de cebolla y ensalada de col casera	<b>24.5€</b>
<b>PANCETA DE CERDO CARAMELIZADA</b> Con pure calabaza y zanahoria, bimí salteado, espárragos grill y tartar de pistacho, ciruela y dátil	<b>28€</b>
<b>BANGERS &amp; MASH</b> Salchichas con puré de patatas, guisantes, salsa de cebolla y jugo de carne	<b>22€</b>
<b>LA FAMOSA HAMBURGUESA DE 'LA SALA'</b> Con ensalada de col, patatas fritas cortadas a mano, aros de cebolla crujientes y mayonesa con un toque de Jalapeño Con bacon a la parrilla y queso fundido <b>23.5€</b> Con queso de cabra a la parrilla y cebolla caramelizada <b>24.5€</b>	
<b>CHATEAUBRIAND PARA DOS</b> (precio por persona) Servido con patatas nuevas con mantequilla, aros de cebolla crujientes, patatas fritas cortadas a mano, tomates a la parrilla, champiñones, pimientos del Padrón y salsa de pimienta o bearnesa	<b>36€</b>

### PREGUNTE POR LOS ESPECIALES DEL DÍA

<b>CARPACCIO DE TERNERA</b> Servido con ensalada de rúcula, Parmesano en láminas, crema de olivas negras y tomate seco	<b>19€</b>
<b>PATÉ DE HÍGADO DE POLLO</b> Servido con cebolla caramelizada, salsa cumberland y chapata tostada	<b>13€</b>
<b>ALITAS DE POLLO ESTILO BUFFALO</b> 🌶️🌶️🌶️ Receta original de Shwings servida con salsa de queso azul	<b>13€</b>
<b>ALITAS CON SALSA DE MIEL Y CHILE</b> 🌶️ Siete especias, miel, salsa de chile, cebollino, cebolleta y sésamo	<b>13€</b>
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO</b> Marinado en aceite de sésamo, wasabi y jengibre servido con láminas de trufa, aguacate, mango ,cebolleta y wakame	<b>22€</b>
<b>LANGOSTINOS TIGRE</b> Rebozados en una capa de coco crujiente, lima y sésamo, servidos con ensalada asiática y salsas de acompañamiento	<b>21€</b>
<b>ENTRECÔTE A LA PARRILLA</b> Servido con patatas fritas caseras, tomates cherry a la plancha, setas y salsa de pimienta casera	<b>30€</b>
<b>SOLOMILLO A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA DE AJO Y SAL DE ROCA</b> Servido con tomates cherry asados, setas, patatas fritas caseras y salsa Bearnesa	<b>35€</b>
<b>TARTAR DE TERNERA</b> 🌶️ Solomillo de ternera, alcaparras, pepinillos, especias tradicionales, servido con patatas fritas caseras, ensalada y chapata	<b>29€</b>
<b>PASTEL DE CARNE CASERO</b> Carne picada de ternera cubierta de puré de patatas cremosa servido con guisantes, zanahoria, queso gratinado y salsa de vino tinto	<b>24€</b>
<b>AUTÉNTICO CURRY VERDE TAILANDÉS</b> 🌶️ Servido con arroz Basmati al vapor Con vegetales y Tofu (v) <b>23€</b> Con pollo <b>24.5€</b> Con langostinos <b>27€</b>	
<b>THAI CHICKEN PEPPER GARLIC</b> 🍵 Servido con arroz basmati cocido	<b>24€</b>
<b>POLLO EMPANADO</b> 🌶️ Con salsa de tomate y queso Parmesano fundido, servido con spaghettis, guindilla y perejil	<b>24.5€</b>
<b>PASTEL DE POLLO TRADICIONAL CON PUERRO Y ESTRAGÓN</b> Servido con puré de patatas y verduras salteadas	<b>23€</b>
<b>JARRETE DE CORDERO ASADO CON SALSA DE VINO</b> Servido con espárragos frescos, tomates cherry, vegetales de temporada y patatas Dauphinoise	<b>28€</b>

## ENSALADAS

<b>BURRATA CREMOSA CON TOMATES SECOS (V)</b> Con piñones, tomate fresco, rúcula, galleta de Parmesano, aderezo de pesto y crema de vinagre balsámico	<b>18€</b>
<b>ENSALADA CÉSAR</b> Con bacon crujiente, anchoas, picatostes, huevo y láminas de Parmesano Con pollo asado <b>18€</b> Con langostinos <b>21€</b>	
<b>ENSALADA DE TERNERA CRUJIENTE CON VEGETALES</b> 🌶️ Servida con soja, guindilla fresca y cilantro fresco Entrante <b>17€</b> Principal <b>24€</b>	
<b>VERDURAS A LA PARRILLA (V)</b> Cubierta con queso de cabra al grill, miel, cebolla caramelizada, piñones tostados y crema de vinagre balsámico	<b>18€</b>

## VEGETARIANO & VEGANO

<b>EDAMAME</b> <b>Picante</b> con ajo, salsa sriracha, aceite de sésamo, soja y shichimi togarashi 🌶️🌶️ <b>Al Vapor</b> con sal en escamas trufada	<b>10€</b> <b>10€</b>
<b>HUMMUS</b> Puré de garbanzos, salsa Tahini, limón, tomate, perejil y menta servido con tomates picados y pan de pita caliente	<b>13€</b>
<b>GOZAS DE VERDURAS</b> Con aceite de sésamo, salsas de chile dulce y tamarindo	<b>13€</b>
<b>ENSALADA DE QUINOA</b> Con zanahoria, calabacín, pimientos, espárragos y queso feta servido con cogollos frescos y una vinagreta de orégano y lima (Disponible con Alubias o Garbanzos en lugar de Queso Feta)	<b>14€</b>
<b>TARTAR BEYOND</b> 🌶️  Servida con alcaparras, pepinillos, aceitunas y especias tradicionales servidas con patatas fritas cortadas a mano, ensalada mixta y pan vegano	<b>22€</b>
<b>HAMBURGUESA VEGANA BEYOND</b>  En un pan de hamburguesa cubierto con tomate, cebolla caramelizada, ensalada de hojas y mayonesa de chipotle servida con ensalada de col y patatas fritas cortadas a mano	<b>24€</b>
<b>CURRY VERDE Ó ROJO</b> 🌶️ Tofu o Jack Fruit curry con leche de coco, pimientos rojos y verdes, maíz baby, champiñones shitake y brócoli con arroz Basmati	<b>25€</b>
<b>BANGERS &amp; MASH VEGANA</b> Salchichas veganas con puré de patatas, guisantes, salsa de cebolla y champiñones	<b>21€</b>

## RINCON ESCANDINAVO

<b>SALMÓN GRAVLAX</b> Servido con vinagreta de mostaza sueca y eneldo con pan fresco blanco o de semillas	<b>18€</b>
<b>TOSTADA SKAGEN</b> Con camarones, ensalada de aguacate, cebolla roja, nata fresca, eneldo y huevos de salmón	<b>17€</b>
<b>SANDWICH ABIERTO DE CAMARONES</b> Con camarones frescos y huevo, en una cama de hojas de ensalada con mayonesa, caviar y limón. Elija entre rebanadas de pan fresco blanco o de semillas	<b>18€</b>

## ESPECIAL CHEFS

<b>T BONE</b> Servido con patatas fritas caseras, pimientos del Padrón tomates cherry y setas, con salsa Bearnesa, salsa de pimienta o chimichurri	<b>POD</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

## PESCADO DEL DÍA & CARNE DEL DÍA

Pregunte a su camarero

# LA SALA

No podemos garantizar que los ingredientes de nuestro menú estén libres de frutos secos o algún otro tipo de ingrediente alérgico. Si usted sufre de algún tipo de alergia no dude en avisar a nuestro staff, y estaremos encantados en recomendarle los platos más apropiados.

## UN POCO MÁS

Patatas fritas caseras, patatas salteadas, patatas dauphinoise, puré de patatas, patatas trituradas, batatas fritas, aros de cebolla crujientes, verduras mixtas a la plancha, espinaca a la crema, judías verdes salteadas, Verduras mixtas de temporada o guisantes con mantequilla	6.5€
Ensaladas: verde, mixta, col, rúcula y parmesano	6.5€
Salsas: pimienta, setas, vino tinto, béarnaise, ali-oli, mayonesa de curry, chimichurri, mayonesa con un toque de jalapeño 🌶️	2.5€

## POSTRES

CRUMBLE DE MANZANAS Y PERAS AL HORNO Con crema Inglesa	10€
CRÈME BRÛLÉE Con coulis de frutos rojos y galleta mantecada	10€
TARTA DE QUESO CASERO ESTILO NUEVA YORK Con sirope de caramelo al toque de sal y helado de vainilla	10€
DUO DE BROWNIE DE CHOCOLATE Con sirope de caramelo al toque de sal y helado de vainilla	10€
FRUTA FRESCA GRATINADA CON CHOCOLATE BLANCO Con sirope de fruta de la pasión y helado de vainilla	10€

### PREGUNTE POR LOS ESPECIALES DEL DÍA Y LAS OPCIONES VEGANAS

FRUTOS ROJOS ESCARCHADOS Con chocolate blanco caliente	10€
FRUTA FRESCA Con yogurt y salsa de menta	12€
GELATINA DE GIN & TONIC Con cerezas confitadas en jarabe de enebro, sorbete de lima y albahaca	10€
SELECCION DE HELADOS Y SORBETES Vainilla, chocolate, fresa, limón y mango	10€
<b>Adicionales</b> Sirope de caramelo al toque de sal, chocolate negro caliente, chocolate blanco caliente	1€

## VINOS BLANCOS

	GLASS	BOTTLE
LA SALA HOUSE WHITE	5.5€	21.5€
LA SALA HOUSE PREMIUM ★	7€	26€
VIÑA SOL (CATALUNYA)		26€
PINOT GRIGIO (ITALY)		30€
IZADI BLANCO (RIOJA)		30€
NIVARIUS TEMPRANILLO BLANCO (RIOJA)		30€
MARQUÉS DE RISCAL 'VERDEJO' (RUEDA)		31€
FAUSTINO ART COLLECTION VIURA (RIOJA)	8.5€	32€
MARQUÉS DE RISCAL 'SAUVIGNON BLANC' (RUEDA)		34€
HORGELUS BLANC CÔTE DE GASCOGNE (FRANCE)		32€
SEGREL AMBAR "ALBARIÑO" (RIAS BAIXAS)		36€
PRIMA NATURE CHARDONNAY 75CL (FRANCE) ★		41€
GAVI DI GAVI (ITALY)		42€
SANCERRE (FRANCE)		49€
CIGALUS BLANC LANGUEDOC (FRANCE) ★		56€
CHABLIS (FRANCE)		58€
POUILLY-FUISSÉ CHARDONNAY (FRANCE)		58€
MARQUÉS DE RISCAL 'VERDEJO' (RUEDA) MAGNUM 1.5L		70€
CHASSAGNE MONTRACHET 1 ER CRU (FRANCE)		155€
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU (FRANCE)		240€

## VINOS ROSADOS

	GLASS	BOTTLE
LA SALA HOUSE ROSÉ	5.5€	21.5€
LA SALA HOUSE PREMIUM ★	7€	26€
MATEUS 'ROSÉ' (PORTUGAL)		24.5€
MARQUÉS DE RISCAL 'ROSÉ' (RIOJA)		28€
MARQUÉS DE RISCAL 'ROSÉ' MAGNUM 1.5L (RIOJA)		58€
GRIS BLANC (FRANCE) ★		33€
GRIS BLANC 1.5L (FRANCE) ★		66€
GRIS BLANC 3L (FRANCE) ★		125€
PINOT GRIGIO 'BLUSH' (ITALY)		32€
NOTORIOUS PINK BLUSH (FRANCE) ★	9€	35€
NOTORIOUS PINK BLUSH 1.5L (FRANCE) ★		76€
HAMPTON WATER ROSÉ BON JOVI WINE (FRANCE)		47€
MARBELLA BLUSH ROSÉ (SIERRAS DE MÁLAGA)		50€
CLOS DU TEMPLE LANGUEDOC GABRIÈRES (FRANCE)		285€

## CHAMPAGNES

	GLASS	BOTTLE
LAURENT-PERRIER BRUT	17€	75€
LAURENT-PERRIER BRUT MAGNUM 1.5L		195€
LAURENT-PERRIER ROSÉ		145€
LAURENT-PERRIER ROSÉ MAGNUM 1.5L		371€
LAURENT-PERRIER MILLESIMÉ		180€

## VINOS TINTOS

	GLASS	BOTTLE
LA SALA HOUSE RED	5.5€	21.5€
LA SALA HOUSE PREMIUM ★	7€	26€
MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA (RIOJA)		29€
IZADI 'CRIANZA' (RIOJA)		30€
EDULIS DE ALTANZA CRIANZA (RIOJA) ★	8€	30€
EDULIS DE ALTANZA RESERVA (RIOJA) ★		43€
SEÑORÍO DE SOTILLO CRIANZA (RIBERA DEL DUERO) ★		34€
FLEURIE - BEAUJOLAIS CRU (FRANCE)		36€
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA (RIOJA)		35€
MUGA 'CRIANZA' (RIOJA)		40€
PROTOS 'CRIANZA' (RIBERA DEL DUERO)		42€
DOMAINE BOUSQUET 'RESERVE' MALBEC (ARGENTINA)		44€
PESQUERA 'CRIANZA' (RIBERA DEL DUERO)		48€
CORIMBO (RIBERA DEL DUERO)		49€
FAUSTINO I 'GRAN RESERVA' (RIOJA)		51€
MARQUÉS DE RISCAL 'RESERVA' MAGNUM 1.5L (RIOJA)		79€
MARQUÉS DE RISCAL 'GRAN RESERVA' (RIOJA)		78€
MARQUÉS DE RISCAL 'RESERVA' JEROBOAM 3L (RIOJA)		150€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (FRANCE) ★		75€
TADEO PETIT VERDOT (RONDA)		80€
RODA I (RIOJA)		90€
THE CHOCOLATE BLOCK (SOUTH AFRICA)		95€
GEVREY-CHAMBERTIN (FRANCE)		110€
VOSNE-ROMANÉE (FRANCE)		155€
CÔTE-RÔTIE (FRANCE)		155€
CLOS D'ORA MINERVOIS LA LIVINIÈRE (FRANCE)		298€
VEGA SICILIA VALBUENA 5 AÑOS (RIBERA DEL DUERO)		PRICE ON REQUEST
VEGA SICILIA ÚNICO (RIBERA DEL DUERO)		PRICE ON REQUEST

## CAVAS

	GLASS	BOTTLE
LA SALA HOUSE CAVA - BRUT	7.5€	25€
LA SALA HOUSE CAVA - ROSÉ	8.5€	28€
PROSECCO		33€
CODORNÍU ARS COLLECTA BLANC DE BLANC		40€
CODORNÍU ARS COLLECTA ROSE		40€

### ★ NUESTRAS RECOMENDACIONES

	BOTTLE
LAURENT PERRIER GRAND SIÈCLE	250€
LAURENT PERRIER ALEXANDRA	490€
DOM PÉRIGNON	380€
DOM PERIGNON LUMINOUS	490€
CRISTAL	496€