

GREEN MENU

Hummus

Smooth dip made of Chickpeas, Tahini, Lemon Juice, Tomato, Parsley and Mint

9.50€

Baba Ganoush

A smooth dip made of Roasted Aubergine Mash, Tahini Sauce, Lemon, Tomato, Parsley and Mint

10€

Tabbouleh

Lebanese Salad with a base of Bulgur, Parsley, Mint, Lemon, Mixed Leaves, Tomato, Garlic and Spring Onion

9.50€

Tofu Wok

With Sautéed Vegetables, Soy Noodles, Bamboo and Baby Corn 16€

Tofu Gan Green Curry (Also available Red or Yellow Curry)

Tofu Curry with Coconut Milk, Red and Green Peppers, Baby Corn, Shiitakes, Mushrooms and Broccoli served with Basmati Rice

19.50€

Vegan Tortilla

With Organic Vegetables (Made with Carrot or Courgette Mash and Chopped Vegetables)

12.50€

Vegan Burger

Chickpeas and Beans Burger on Ciabatta Bread with Tomato, Coleslaw and Mild Chilli Sauce served with Hand Cut Chips

17€

Potato and Cauliflower 'Bravas' Chips

With Soy and Sriracha Mayonnaise

9.50€

Quinoa Salad

With Carrot, Courgette, Peppers, Asparagus and Feta Cheese served with Mixed Leaves and an Oregano and Lime Vinaigrette (Also available with Beans or Chickpeas instead of Feta Cheese)

12.50€

Paneer Cheese

on a Traditional Curry Sauce served with Basmati Rice (Vegetarian)

14€

DESSERTS

Gulab Jamun with Pistachio Ice Cream

Traditional Indian dessert

9.50€

Fresh Fruit Skewers with Vanilla and Mint Ice Cream

9€

MENÚ VERDE

Hummus

Puré de Garbanzos, Salsa Tahina, Limón, Tomate, Perejil y Menta

9.50€

Baba Ganoush

Puré de Berenjenas Asadas, Salsa Tahina, Limón, Tomate, Perejil y Menta

10€

Tabule

Ensalada libanesa a base de sémola de trigo (Bulgur) con Perejil, Hierbabuena, Limón, Cogollos, Tomate, Ajo y Cebolleta

9.50€

Tofu Wok

Verduras Salteadas, Tofu, Fideos de Soja, Bambú y Maíz Baby

16€

Curry Verde con Tofu Gan (También disponible Curry Rojo o Amarillo)

Tofu Gan en un Curry con Leche de Coco, Pimientos Rojos y Verdes, Maíz Baby, Shiitakes, Champiñones y Brócoli, servido con Arroz Basmati

19.50€

Tortilla Vegana

A base de Verduras ecológicas (Elaborada con Zumo de Calabacín o Zanahoria y Verduras troceadas)

12.50€

Hamburguesa Vegana

Burger de Garbanzos y Alubias en Pan de Chapata con Tomate, Ensalada de Col y Salsa de Chile, servida con Patatas Fritas Caseras

17€

Patatas y Col Bravas

Con Mayonesa de Soja y Sriracha

9.50€

Ensalada de Quinoa

con Zanahoria, Calabacín, Pimientos, Espárragos y Queso Feta servido con Cogollos Frescos y una vinagreta de Orégano y Lima (Disponible con Alubias/Garbanzos en lugar de Queso Feta)

12.50€

Queso Paneer

con Salsa Curry Tradicional servido con Arroz Basmati (Vegetariano)

14€

POSTRES

Gulab Jamun con Helado de Pistacho

Postre Tradicional Indio

9.50€

Brochetas de Fruta Fresca con Vainilla y Helado de Menta

9€

WHITE WINES

01. La Sala House White	17.95€
02. La Sala House Premier	19.95€
03. Izadi Blanco (Rioja)	23.95€
04. Viña Sol	18.95€
05. Pinot Grigio (Italia)	22.95€
06. Marqués de Riscal 'Verdejo' (Rueda)	24.95€
07. Marqués de Riscal 'Verdejo' (Rueda) Magnum 1.5L	55.00€
08. Marqués de Riscal 'Sauvignon Blanc'	27.95€
09. Pouilly Fume Robert Cantin (France)	46.00€
10. Arena Negra 'Sauvignon Blanc' (Chile)	22.95€
11. Albariño Segral Ambar (D.O. Rias Baixas)	29.95€
12. Gavi di Gavi San Silvestro	35.95€
13. Sancerre Domaine Salmon (France)	39.95€
14. Chablis Domaine Fevre (France)	49.95€
15. Pouilly Fuisse Chardonnay (France)	49.95€
16. Chassange Montrachet, Vincent Girardin (France)	97.00€

ROSÉ WINES

17. La Sala House Rosé	17.00€
18. La Sala House Premier	19.95€
19. Mateus 'Rosé'	17.95€
20. Echo Falls White Zinfandel (California, USA)	22.95€
21. Pinot Grigio 'Blush'	25.95€
22. Marqués de Riscal 'Rosé'	19.50€
23. Marqués de Riscal 'Rosé' Magnum 1.5L	45.00€

CAVAS

24. La Sala House Cava - Marqués de Monistrol Especial Brut	19.95€
25. La Sala House Rosé Cava - Marqués de Monistrol Especial	21.95€
26. Premium House 'Reserva' Masa Dibon	24.00€

RED WINES

27. La Sala House Red	17.95€
28. La Sala House Premier (Joven Calavia)	19.95€
29. Izadi 'Crianza' (Rioja)	24.95€
30. Muga 'Crianza' (Rioja)	31.95€
31. Kumala Cabernet Sauvignon/Shiraz (South Africa)	19.95€
32. Marqués de Cáceres Crianza (Rioja)	22.95€
33. Comenge Biberius (Ribera del Duero)	21.95€
34. Protos 'Crianza' (Ribera del Duero)	34.95€
35. Pesquera 'Crianza' (Ribera del Duero)	31.50€
36. Yllera 'Tempranillo - 12 months in the barrel'	23.50€
37. Domaine Bousquet 'Reserve' Malbec (Argentina)	37.95€
38. Lealtanza 'Gran Reserva'	45.95€
39. Viña Ardanza 'Reserva' (Rioja)	45.95€
40. Marqués de Riscal 'Reserva' Magnum 1.5L	65.00€
41. Marqués de Riscal 'Reserva' Jeroboam 3L	119.50€
42. Marqués de Riscal 'Gran Reserva'	69.50€
43. Hacienda Calavia 'Reserva'	27.95€
44. Faustino I 'Gran Reserva'	45.95€
45. Fleurie Anne Delaroche - Beaujolais Cru (France)	29.95€
46. Chateauneuf-du-Pape, Esprit de Vallée	65.95€
47. The Chocolate Block (South Africa)	79.95€
48. Vega Sicilia Valbuena 5 Años	189.00€
49. Vega Sicilia Único	399.00€

CHAMPAGNES

50. Laurent-Perrier Brut	59.95€
51. Laurent-Perrier Brut Magnum 1.5L	185.00€
52. Laurent-Perrier Rosé	124.00€
53. Laurent-Perrier Rosé Magnum 1.5L	335.00€
54. Dom Pérignon	335.00€
55. Cristal	450.00€



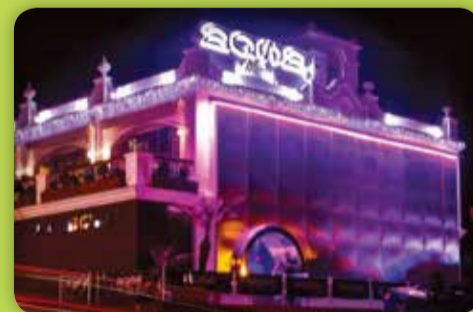
LA SALA
GIBRALTAR



OAK
GARDEN & GRILL
by sala



LA SALA
by the Sea
PUERTO BANUS



AQUA
Mist
NIGHTCLUB • PUERTO BANUS



LA SALA
CHIGWELL ROAD



MAHIKI BEACH
by sala



Membership:

Collect your card from any of the above venues to get 10% off your bill

Simply Rewarding!

Cover Charge 2.50€ per person - VAT Not included

Cubierto 2.50€ por persona - IVA no Incluido