



CARTA

COCINA MEDITERRÁNEA · PESCADOS Y MARISCOS



PARA EMPEZAR

Entrantes



Aguacates con Gambas 🍴 🌱	18,00 €
Con salsa rosa y un toque de ketchup	
Mejillones 🍴	17,00 €
Al vapor o a la marinera	
Gambas Pil-Pil 🍴	18,00 €
Gambas y ajo	
Pulpo al Limón 🍴	18,00 €
Sauté de Almejas 🍴	18,00 €
Melón con Jamón	15,00 €
Gazpacho Andaluz	10,00 €
En temporada	
Bruschetta del Chef 🍴	16,00 €
3 unidades	
Ensalada Caprese 2.0 🍴 🌱	16,00 €
Tomate, burrata, vinagre balsámico y salsa de albahaca	
Ensalada Niçoise 🍴 🌱	16,00 €
Tomate, lechuga, cebolla, atún, huevo, maíz y pepino	
Ensalada Barbateña 🍴 🌱	19,00 €
Atún de Barbate, tomate, cebolla y vinagre balsámico	
Carpaccio de Gambones 🍴 🌱 🍴	24,00 €
Gambones, espuma de ajo, almendras y pan	
Tartar de Atún 🍴	23,00 €
Atún y aguacate	
Carpaccio de Carabineros 🍴 🌱	26,00 €
Carabineros, espuma de ajo y almendras	
Vitel Tonné 🍴 🌱 🍴 🌱	16,00 €
Ternera, cebolla, apio, laurel y vino blanco con salsa de atún, boquerones y alcaparras	

Aperitivo y Pan 🍴 · Servicio de pan y aperitivo de bienvenida	2,00 / pax
---	------------





DE LA CAZUELA

Sopas y Arroces



Sopa de Tomate	10,00 €
Sopa de Mariscos 🍲 🐟 🐙	13,00 €
Paella Mixta 🍲 🐟	23,00 / pax
Arroz, pollo y marisco	
Paella de Mariscos 🍲 🐟	25,00 / pax
Arroz Negro 🍲 🐟	25,00 / pax
Arroz con gambas, calamar y cebolleta	
Paella de Verduras	22,00 / pax
Arroz Caldoso con Bogavante 🍲	35,00 / pax
Arroz con Carabineros y Calamares 🍲 🐟	35,00 / pax

Arroces y paellas para un mínimo de 2 personas · Tiempo de elaboración aprox. 30 min





HECHA EN CASA

Pasta

Spaghetti «Bahía» 🌿 🍷 🍴	20,00 €
Tomate, gambas, mejillones, ajo, guindilla y calamares	
Spaghetti Pil Pil 🌿 🍷 🍴 🍷	18,00 €
Gambas, guindilla, apio, pimentón picante y vino blanco	
Ravioli de Bogavante 🌿 🍷 🍴 🍷	21,00 €
Pasta rellena de langosta con tomate cherry y limón	
Ravioli de Langostinos y Calabacín 🌿 🍷 🍴 🍷 🍷	21,00 €
Relleno de langostinos y calabacín con salsa marinera de gambas, calamares, guindilla, apio y mejillones	
Ravioli Verdi al Pesto 🌿 🍷 🍴 🍷 🍷	18,00 €
Espinacas, pesto, albahaca, patata, ricotta, piñones y apio con mantequilla y laurel	
Ravioli de Espinacas y Ricotta de Búfala 🌿 🍷 🍴 🍷	18,00 €
Con salsa de tomate y nata o mantequilla	
Ravioli de Trufa 🌿 🍷 🍴 🍷	21,00 €
Trufa, champiñones y pecorino con mantequilla y aceite de trufa	
Spaghetti Bolognese 🌿 🍷 🍴	18,00 €
Tomate, carne picada, apio, zanahoria y cebolla	
Spaghetti Carbonara Italian Style 🌿 🍷 🍴	17,00 €
Guanciale, huevos, parmesano y pimienta negra	
Eliche al Pesto 🌿 🍷 🍴	16,00 €
Pasta corta con pesto de albahaca, parmigiano, ajo y piñones	



DEL MAR

Pescado

Boquerones 🐟 🍴 🍷	15,00 €
Fritos, en vinagre o al limón	
Chopitos Fritos 🍷 🍴	16,00 €
Calamares Fritos 🍷 🍴	18,00 €
Fritura Malagueña 🐟 🍷 🍴 🍴 🍴	23,00 €
Selección de pescado frito	
Rosada Frita o a la Plancha 🐟 🍴	17,00 €
Calamares a la Plancha 🍷	25,00 €
Lubina a la Sal 🐟	60,00 / kg
Lubina al Grill 🐟	26,00 €
Dorada al Grill 🐟	25,00 €
Lenguado al Grill 🐟	33,00 €
Lenguado a la Meunière 🐟 🍴 🍷 🍷	33,00 €
Harina, mantequilla, zumo de limón y perejil	
Salmón al Grill 🐟	18,00 €
Pez Espada al Grill 🐟	17,00 €

La lubina a la sal se prepara para un mínimo de 2 personas



A LA PARRILLA

Carne



Entrecôte a la Parrilla	27,00 €
Solomillo de Ternera a la Parrilla	29,00 €
Escalope de Pollo «Milanese» 🍴 🏠 🍷 Con tomate y mozzarella	20,00 €
Pollo a la Parrilla	16,00 €
Pollo en Salsa 🏠 A la crema o al curry	21,00 €
Hamburguesa «Bahía» 🍴 🏠 🍷 🍷 Con patatas fritas	16,00 €
Nuggets de Pollo 🍴 🍷 Con patatas fritas	15,00 €
Wrap de Pollo 🍴 🍷 🏠 Pollo, ensalada y salsa	16,00 €

Salsas

Pimienta 🏠	4,00 €	Roquefort 🏠	4,00 €
Tártara 🍷	4,00 €	Alioli 🍷	3,00 €
Bilbaína 🏠	4,00 €		





DE LA LONJA

Marisco



Gambas 🍤	23,00 €
Cocidas o a la plancha	
Gambones a la Plancha 🍤	28,00 €
Parrillada de Marisco 🍤 🍷	55,00 / pax
Bogavante, cigalas, carabineros, gambas y mejillones	
Bogavante Canadiense 🍤	90,00 / kg
Carabineros 🍤	170,00 / kg

La parrillada de marisco se prepara para un mínimo de 2 personas





PARA ACOMPAÑAR

Extras



Extra de Pan 🍷	1,50 €
Pan de Ajo 🍷	6,00 €
Ración de Patatas Fritas	7,00 €
Ración de Patatas a lo Pobre	8,00 €
Ración de Verduras	8,00 €
Tortilla Española 🍷 Con ensalada	15,00 €
Tagliere La Perla 🍷 Tabla de quesos y embutidos con pan tostado	18,00 €
Alcachofa «La Perla» 🍷 Alcachofa frita estilo romano, salsa de queso cacio, pimienta y beicon	9,00 €
Mayonesa o Ketchup 🍷	1,50 €





EL DULCE FINAL

Postres



Tiramisú Classico  	9,00 €
Mascarpone, café, bizcochos y yema de huevo · sin gluten	
Tiramisú de Pistacho   	9,00 €
Mascarpone, bizcochos y pistacho · sin gluten	
Crema Catalana Helada  	8,00 €
Copa de Limón Helado 	8,00 €
Helado de limón en su corteza natural	
Tarta de Queso Casera   	8,50 €
Queso, huevos, galleta y frutos rojos	
Pastel Casero de Manzana  	8,00 €
Hojaldre, huevo y mermelada de manzana y albaricoque	
Tarta de Chocolate Casera   	8,50 €
Huevo, cacao, harina y mermelada de albaricoque	
Fruta de Temporada	Consultar





INFORMACIÓN

Alérgenos



Cada plato indica sus alérgenos mediante los siguientes iconos. Si tiene alguna alergia o intolerancia, consúltelo con nuestro personal antes de realizar su pedido.



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Pescado



Huevos



Lácteos



Frutos secos



Apio



Sésamo



Sulfitos

Pescados y mariscos según disponibilidad y temporada.

Precios en euros, IVA incluido.

Algunos pescados pueden consumirse crudos o poco cocinados; consulte su preparación.





BEBIDAS

VINOS · COCTELERÍA · ESPIRITUOSOS



FRENTE AL MAR

Coctelería



Cócteles

Cosmopolitan	12 €
Mojito	12 €
Mojito de Fresa	13 €
Caipirinha	12 €
Caipiroska	12 €
Daiquiri Frozen de Limón	12 €
Daiquiri Frozen de Fresa	12 €
Tequila Sunrise	12 €
Piña Colada	12 €
Sex on the Beach	12 €
Margarita	12 €
Negroni	12 €
Aperol Spritz	10 €

Sin Alcohol

Virgin Mojito	8,50 €
Virgin Colada	8,50 €

Sangrías & Tinto de Verano

Tinto de Verano	5,50 €
Tinto de Verano · jarra	18 €
Sangría	7 €
Sangría Blanca	7 €
Sangría de Cava	8 €
Sangría · jarra	20 €
Sangría Blanca · jarra	20 €
Sangría de Cava · jarra	22 €





PARA REFRESCAR

Cervezas & Refrescos

Cervezas

Caña	3 €
Tanque	6 €
Jarra	14 €
Mahou 5 Estrellas	4,50 €
Alhambra Reserva	4,50 €
Cerveza 0,0	4,50 €
Sidra Magners	6 €

Refrescos

Agua sin Gas	2,50 €
Agua con Gas	3 €
Coca-Cola	3,50 €
Coca-Cola Zero	3,50 €
Fanta Naranja	3,50 €
Fanta Limón	3,50 €
Nestea	3,50 €
7 Up	3,50 €
Aquarius Limón	3,50 €
Aquarius Naranja	3,50 €
Soda Schweppes	3,50 €
Tónica Schweppes	3,50 €
Tónica Zero Schweppes	3,50 €
Zumo de Naranja	3,20 €
Zumo de Manzana	3,20 €
Zumo de Melocotón	3,20 €
Zumo de Piña	3,20 €

Cafetería & Infusiones

Café Espresso	2,50 €
Café Solo	2,50 €
Café con Leche	3,50 €
Café Cortado	3 €
Espresso Doble	4 €
Café Americano	4 €
Cappuccino	3,50 €
Carajillo	4,50 €
Café Bombón	3,50 €
ColaCao	3 €
Té Negro	3 €
Té Verde	3 €
Té Rojo	3 €
Manzanilla	3 €
Menta Poleo	3 €

Descafeinado · suplemento de 0,50 €



DESTILADOS

Espirituosos



Ginebra

Larios	8 €
Larios 12	12 €
Gordon's	8 €
Beefeater	9 €
Tanqueray	9,50 €
Tanqueray o.o	9,50 €
Bombay Sapphire	10 €
Martin Miller's	12 €
Hendrick's	12 €
Puerto de Indias	10 €

Ron

Bacardí	8 €
Cacique	8 €
Legendario	9,50 €
Barceló	9,50 €
Brugal	9 €

Vodka

Smirnoff	9 €
Absolut	10 €
Grey Goose	11 €

Tequila

Don Patrón Silver	10 €
Don Patrón Reposado	11 €
Don Patrón Café	11 €
José Cuervo Silver	5 €
José Cuervo Reposado	6 €

Brandy

Magno	7 €
Carlos I	11 €





WHISKY & SOBREMESA

Whisky & Licores



Whisky

J&B	8 €
White Label	8 €
Red Label	9 €
Black Label	12 €
Ballantine's	8 €
Jack Daniel's	12 €
Jameson	9 €
Chivas 12 Años	13 €
Macallan 12 Años	15 €

Licores

Orujo de Hierbas	5 €
Limoncello	5 €
Pacharán	5 €
Tío Pepe	5 €
Tía María	6 €
Anís Dulce	6 €
Licor 43	6 €
Ricard	6 €
Cointreau	6,50 €
Campari	6,50 €
Sambuca	7 €
Baileys	7 €
Amaretto	7 €
Martini Blanco	7 €
Martini Rojo	7 €
Martini Dry	7 €
Grappa Blanca	7,50 €
Grappa de Barrica	8 €
Licor Combinado	8 €





SELECCIÓN DEL SUMILLER

Vinos por Copa

Nuestra selección de vinos está organizada por uva y estilo para ayudarle a encontrar fácilmente el vino perfecto para acompañar su plato.

Blancos

Sauvignon Blanc · Oro de Castilla, Rueda **6 €**
Fresco · Cítrico · Lubina, ensaladas

Moscato Seco · Bocanegra, Manilva **6,50 €**
Aromático · Pulpo al limón, pil-pil

Pinot Grigio · Minini, Veneto **5 €**
Ligero · Refrescante · Calamares, Spaghetti Bahía

Grillo Reserva · Feudo Arancio, Sicilia **8 €**
Elegante · Con cuerpo · Ravioli bogavante, lenguado

Moscato Dulce · Falchetto, Piemonte **7 €**
Cremoso · Dulce · Espumoso · Aperitivos, tarta de queso

Prosecco · Montresor, Veneto **8 €**
Fresco · Ligero · Espumoso · Aperitivos, ensaladas

Rosados

Pinot Noir Rosé **6,50 €**
· Viñas del Vero, Somontano
Ligero · Refrescante · Calamares plancha, ensaladas

Primitivo Rosé · San Marzano, Puglia **7 €**
Afrutado · Equilibrado · Paella mixta, pasta

Selección Semanal **5 €**
Fresco · Equilibrado · Paella de marisco, gambas plancha

Tintos

Tempranillo · Tarón Crianza, Rioja **6 €**
Suave · Equilibrado · Solomillo, pollo

Blend Vino de Pago · Carrizal MV, Toledo **7 €**
Suave · Equilibrado · Hamburguesa, Spaghetti Bolognesa

Cabernet Sauvignon · La Buse Dal Lof, Friuli **8 €**
Elegante · Estructurado · Pasta de trufa, escalope

Nero d'Avola · Feudo Arancio, Sicilia **6,50 €**
Sedoso · Intenso · Pollo en salsa, Carbonara



CARTA DE VINOS · BOTELLA

Blancos & Rosados

Blancos · Frescos y Ligeros

Minini · Pinot Grigio, Veneto	25 €
Oro de Castilla · Sauvignon, Rueda	26 €
Falchetto · Moscato Dulce	32 €

Blancos · Aromáticos y Elegantes

Bocanegra · Moscatel Seco, Manilva	28 €
Pazo de Lusco · Albariño, Rías Baixas	35 €
Dalila · Grillo Reserva, Sicilia	35 €
Cloe · Chardonnay, Ronda	32 €
La Buse Dal Lof · Sauvignon, Friuli	38 €

Blancos · Cuerpo y Barrica

Edda · Chardonnay, Puglia	36 €
Oro de Castilla · Verdejo, Rueda	40 €
Markiss · Sauvignon Blanc, Ronda	95 €
Viña Dammis Barrica · Verdejo, Rueda	45 €

Grandes Blancos

Pazo Barrantes · Albariño, Rías Baixas	95 €
Capellanía Gran Reserva · Viura, Rioja	130 €
Monteraponi · Trebbiano, Toscana	130 €

Rosados · Ligeros

Viñas del Vero · Pinot Noir, Somontano	28 €
Campagnola · Pinot Grigio Blush, Veneto	25 €

Rosados · Afrutados y de Autor

Tramari · Primitivo, Puglia	30 €
Amor Vitae · Syrah, Lazio	35 €
Alegra · Tempranillo, Garnacha, Rioja	45 €
Château Sainte Marguerite · Côte de Provence	50 €



CARTA DE VINOS · BOTELLA

Tintos & Espumosos



Tintos · Suaves y Equilibrados

Tarón Crianza · Tempranillo, Rioja	27 €
912 de Altitud · Tempranillo, Ribera	35 €
Dehesa del Carrizal MV · Blend, Toledo	32 €

Tintos · Intensos y Estructurados

Feudo Arancio Reserva · Nero d'Avola	28 €
Deita · Primitivo	35 €
Perezoso · Syrah, Ronda	40 €
Marqués de Murrieta Reserva · Rioja	60 €
Ciauria Etna Rosso · Nerello Mascalese	55 €
Sessantanni · Primitivo di Manduria	60 €
La Buse Dal Lof · Cabernet Sauvignon	35 €

Espumosos & Cava

Montresor · Prosecco, Veneto	35 €
Cava Pago de Tharsys · Chardonnay	40 €
Cava Rosé Pago de Tharsys · Garnacha	45 €
Cava Benjamin · 200 ml	11 €





BODEGA · ALTA GAMA

Selección de Autor



Grandes Reservas de España

Alenza Gran Reserva · Ribera del Duero **150 €**
Elegante · Complejo

Millenium Gran Reserva · Ribera del Duero **150 €**
Profundo · Estructurado

Janus Gran Reserva · Ribera del Duero **360 €**
 Icónico · Muy limitado

Castillo Ygay Gran Reserva Especial · Rioja **320 €**
Elegante · Fino

Mercure · Petit Verdot, Ronda **110 €**
Potente · Muy tánico

Grandes Vinos de Italia

Barolo · Brezza Castellero **99 €**
Complejo · Elegante

Brunello di Montalcino · Scopone **115 €**
Intenso · Refinado

Amarone della Valpolicella · Bertani **200 €**
Potente · Profundo

Champagne

Bollinger · Champagne, Francia **130 €**
Brut · Gran reserva

