



Tradición y origen

Jamón ibérico de bellota Joselito cortado a cuchillo	38
Pan de cristal con tomate de colgar	6
Costras de pan de Forn Manolo	8
Anchoas del Cantábrico con aceite de tomillo	18
Gilda Cala Saona	POR UNIDAD 7
La súper Gilda de marisco	POR UNIDAD 18
Croquetas de jamón súper buenas	POR UNIDAD 3,5
Croquetas de gambas al ajillo	POR UNIDAD 3,5
Mejillones al vapor con hierbas mediterráneas	23
Calamares a la andaluza	21
El Rodaballo que se come todo	45

DEL MAR, SIN COCINAR

Crudos y salinos

Ostras Poget nº 2	POR UNIDAD	
· Natural		6
· Ajada gallega		8
· Aguacate y cebolleta		8
Carpaccio de gamba roja con cebolla confitada		25
OVEO: Tartar de gamba y salmón con caviar		18
Lámina de ventresca de atún con vinagreta de limón y pimienta		28
Salpicón de marisco		35

FRESCOR DEL CAMPO

Islas y Mediterráneo

Ensaladilla rusa con gambas cristal	18
Ensalada de tomates, sandía y queso de cabra	22
Burrata con albahaca y piñones	19
Milhojas de berenjena y calabacín con pesto de eneldo	19



Cazuelas, arroces y pastas

Arroz seco con gamba, butifarra y pulpo

MÍN. 2 PERS.

38

Arroz de bogavante azul

MÍN. 2 PERS.

s/m

Arroz con chuleta de vaca madurada

MÍN. 2 PERS.

s/m

Tagliatelle con bogavante

38

Fricandó de parpatana de atún

31

Huevos camperos fritos con gambas al ajillo y patatas chips

31

Frit de calamar de potera

32

ALMA MEDITERRÁNEA

Lo mejor del mar

Cigala beurre blanc con caviar

s/m

Langosta a la parrilla

s/m

Langosta Cala Saona

s/m

Carabinero con sobrasada de Can Company

45

Almejas a la sartén con salsa de oloroso

32

Navajas de buzo con escabeche de pollo

29

Espardeñas (brasa o con beurre blanc y caviar)

s/m

DEL MAR A LA LUMBRE

Lonja del día

PREPARACIONES · A la sal · Al horno · A la espalda con pil pil

PRECIO SEGÚN MERCADO

Gallo San Pedro

s/m

Cabracho

s/m

Lubina

s/m

Lenguado

s/m

Rodaballo

s/m

Gamba roja del Mediterráneo

s/m

Bogavante

s/m

Loritos fritos

s/m

APERITIVOS · Llonguet a la brasa, Fuet ibérico y All i oli de ajo asado · 12

Precios IVA 10% incluido. Información y alérgenos pregunta a nuestro equipo

📷 Síguenos en Instagram @calasaona.ramonfreixa



Brasas y campo

Pollo coquelet asado a la cazuela payesa

30

Chuleta de vaca gallega Discarlux madurada a la brasa

POR 100 G · MÍN. 2 PERS.

13

Chuletitas de cordero lechal con pimientos del padrón y patatinas

42

Solomillo de ternera a la brasa con salsa a la pimienta verde

35

GUARNICIONES

Para acompañar

Pimientos de Padrón

8

Patatas fritas

8

Escalibada de pimientos, berenjena y cebolla

9

Lechugas vivas

9

Bimi picante a la parrilla

9

PARA TERMINAR

Postres

Flan de vainilla con nata como en el SOL

10

Ensaimada con crema quemada y helado de nata

12

Pijama (flan, helado, melocotón y piña en almíbar)

19

Bandeja de frutas Cala Saona

18

Tarta de queso

12

Tarta fluida de chocolate

MÍN. 2 PERS.

20

Milhojas de crema catalana

12

Babá al ron flambeado y crema chantilly

14

Pizza todo chocolate

MÍN. 2 PERS.

19

Bandeja de mini polos helados

16