



PARA ABRIR BOCA

Bocados de la cala

Gilda Cala Saona	UNIDAD	7
Anchoas del Cantábrico con brioche y queso payoyo	UNIDAD	8
Ostras Poget n.º 2 naturales	6 UNIDADES	32
Croquetas de jamón súper buenas	UNIDAD	3,5
Pan de cristal con tomate de colgar		6
Jamón ibérico de bellota Joselito cortado a cuchillo		38
Hummus de remolacha con crudités		15
Ensalada de verduras y brotes tiernos on the rocks		18
Tabla de quesos afinados con mermeladas artesanas		24
Corazón de lechuga romana como un César		21
Totopos de maíz con langostinos y jalapeños gratinados		20
Langostinos crujientes con albahaca y mayonesa de limón		23
Empanadilla al vapor: Mar y montaña	6 UNIDADES	16

GUARNICIONES

Para acompañar

Patatas fritas	8
Boniato frito	8
Ensalada verde	8

CALA SAONA
RAMÓN FREIXA • RESTAURANTE

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

 Síguenos en Instagram @calasaona.ramonfreixa



ENTRE PAN Y BRASA

Caprichos, panes y pinsas

Tosta de pan de payés con escalibada y queso de cabra	15
Bikini ibérico trufado	15
Planchado de ensaimada con sobrasada picante y queso Arzúa	15
Brioche nórdico: salmón, eneldo, queso crema y encurtidos	16
Tacos de cochinita pibil y langostinos	2 UNIDADES 17
Brocheta de rape y langostinos con romescada	21
Brocheta de chuleta de ternera con chimichurri	24
Burger de lujo con foie, meloso y trufa	25
Mini Bull Burger	2 UNIDADES 25
Pinsa romana de flor de latte, tomate y albahaca	22
Pinsa de sobrasada e higos	24
Pinsa blanca de 7 quesos	23

PARA TERMINAR

Postres y dulces

Limón helado de mojito	12
Tarta fluida de chocolate	00
Bandeja de frutas frescas	18
Bandeja de mini polos helados	16

CALA SAONA
RAMÓN FREIXA • RESTAURANTE

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

 Síguenos en Instagram @calasaona.ramonfreixa