

Starters / Entradas

Salt & Pepper Criss-Cross Squid served with Garlic Mayonnaise	16€
<i>Calamar al estilo 'Criss-Cross' a la sal y pimienta con salsa Alioli</i>	22€
<i>Main / Como principal</i>	
Prawns Pil Pil with Chilli, Garlic and Virgin Olive Oil	16€
<i>Gambas con guindillas fritas en aceite de oliva y ajo al estilo Pil Pil</i>	
Grilled Chicken Satay served with a selection of Thai Dipping Sauces	16€
<i>Satay de pollo con salsas tailandesas</i>	24€
<i>Main course option served with Rice</i>	
<i>Plato principal acompañado con arroz</i>	
Sala Prawn Shots - Tempura Prawns served with: Sweet Chilli, Soy & Ginger and Cucumber Vinegar Dipping Sauces	18€
<i>Chupitos de langostinos en tempura servidos con salsas de guindilla dulce, soja y jengibre, y vinagreta de pepino</i>	
Por Pia Thod-Crispy Vegetarian Spring Rolls served with Thai Dipping Sauce (V)	17€
<i>Rollitos Primavera servidos con ensalada asiática y salsa</i>	
Mixed Thai Tapas to share (2 pax)	34€
<i>Surtido de tapas Thai (Min 2 per.)</i>	
Crispy Chicken Wontons served with Thai Dipping Sauce	17€
<i>Wontons crujientes de pollo servidos con salsa tailandesa</i>	
Thai Prawn Toast served with a selection of Thai Dipping Sauces	17€
<i>Tostadas de gambas tailandesas servidas con una selección de salsas tailandesas</i>	
Buffalo Chicken Wings SHWINGS	16€
<i>Original Hot Wing Recipe with a Shwings Twist served with a Blue Cheese Dipping Sauce</i>	
<i>Allitas con salsa Shwings servidas con queso azul</i>	
Honey and Chilli Chicken Wings SHWINGS	16€
<i>Seven Spice, Honey, Chilli Sauce, Chives, Spring Onion and Sesame</i>	
<i>Allitas con salsa siete especias - miel, chile, cebollino, cebolleta y sésamo</i>	
Pepper and Garlic Chicken Wings SHWINGS	16€
<i>Umami Blend of Pepper and Garlic</i>	
<i>Mezcla umami de pimiento y ajo</i>	

Sushi / Sushi

Small Mixed Platter	26€
<i>Bandeja mixta pequeña</i>	
Medium Mixed Platter	38€
<i>Bandeja mixta mediana</i>	
Large Mixed Platter	55€
<i>Bandeja mixta grande</i>	

10% service charge will be added to your bill
10% de servicio se añadirá a su cuenta

Salads / Ensaladas

Classic Caesar Salad / Ensalada Caesar	20€
<i>With Grilled Lemon Chicken / Pollo al limón a la plancha</i>	24€
<i>With Garlic Prawns / Con gambas al ajillo</i>	29€
Smoked Salmon Salad served with Red Onion, Avocado, Lettuce, Cherry Tomatoes with Capers and Creamed Horseradish Sauce and Crispy Toast	25€
<i>Ensalada de salmón ahumado servido con cebolla roja y aguacate, lechuga, tomates cherry y salsa crema de rábano picante</i>	
Grilled Goats Cheese, Lettuce, Apple and Walnuts served with a Honey and Balsamic Reduction (V)	25€
<i>Queso de cabra con lechuga, manzana, nueces con una vinagreta de balsámico y miel</i>	
Crispy Beef Salad on a bed of Shredded Carrot, Baby Gem Lettuce, Spring Onion, Cucumber and Toasted Sesame Seeds	28€
<i>Ensalada de carne crujiente y zanahoria rallada, lechuga, pepino y semillas de sésamo tostado</i>	
Creamy Burrata and Tomato Salad topped with Rocket and a Pesto Dressing	26€
<i>Ensalada de Burrata cremosa con tomates, rúcula y aderezo de pesto</i>	
Char-Grilled Fillet Steak, Hand Cut Fries & Peppercorn Sauce	38€
<i>Solomillo de ternera a la parrilla acompañado de patatas cortadas a mano y salsa pimienta</i>	
Char-Grilled Entrecôte, Hand Cut Fries & Peppercorn Sauce	30€
<i>Entrecote acompañado de patatas cortadas a mano y salsa pimienta</i>	
Buddha Burger	26€
<i>100% Pure Fillet Steak Burger, Lettuce, Pickles, Tomato, Onion, Melted Cheese served with Hand Cut Fries</i>	
<i>100% Solomillo de ternera picada casera, lechuga, tomate, cebolla, queso fundido, acompañada de patatas cortadas a mano</i>	
<i>With Bacon / Con bacon</i>	+3€
<i>With Avocado / Con aguacate</i>	+3€
Grilled Teriyaki Chicken or Salmon	
<i>Served on a bed of Yaki Tori Noodles</i>	
<i>Pollo Teriyaki o Salmón con Tallarines Yaki Tori</i>	
<i>With Chicken / Con pollo</i>	27€
<i>With Salmon / Con salmón</i>	30€
Chicken Burger	26€
<i>Grilled Chicken with Lettuce and Mayonnaise Dressing served with Hand Cut Fries</i>	
<i>Hamburguesa de pollo casera, ensalada y patatas cortadas a mano</i>	
Club Sandwich	27€
<i>Toasted Bread with Grilled Chicken, Bacon, Tomato, Cheese and Mayonnaise served with Hand Cut Fries</i>	
<i>Pechuga de pollo a la parrilla con bacon, tomate, queso y mayonesa con patatas cortadas a mano</i>	
Beer Battered Fish and Chips, Homemade Tartar Sauce with Mushy Peas & Lemon	27€
<i>Pescado frito (estilo Inglés) y patatas fritas con puré de guisantes y limón acompañado de una salsa Tártara casera</i>	

Lobster and King Prawn Burger	32€
<i>Lobster and King Prawn Burger with Lettuce, Alioli, Lemon and Sriracha Dressing served with Hand Cut Fries</i>	
<i>Hamburguesa de langosta y langostinos casera, lechuga, alioli, salsa limón y Sriracha, acompañada de patatas cortadas a mano</i>	
Pil Pil Tagliatelle - Prawns with Chilli and Garlic on a Bed of Tagliatelle Noodles	28€
<i>Tagliatelle con Gambas al Pil Pil</i>	
Sala BBQ Ribs served with Hand Cut Fries	29€
<i>Las famosas costillas de cerdo a la barbacoa con patatas cortadas a mano</i>	
Crispy Duck with Pancakes and Hoisin Sauce	28€
<i>Pato Pekinés crujiente servido con panqueques al vapor, salsa Hoisin, pepinos y cebollas primavera en juliana</i>	
Kaeng Kiew Wan Kai - Thai Green Curry	
<i>Curry verde Tailandés</i>	
<i>With Chicken / Con pollo</i>	26€
<i>With King Prawns / Con langostinos</i>	29€
Kaeng Phet - Thai Red Curry	
<i>Curry rojo Tailandés</i>	
<i>With Chicken / Con pollo</i>	26€
<i>With King Prawns / Con langostinos</i>	29€
Pad Kratiem - Chicken with Pepper and Garlic	27€
<i>Pechuga de pollo con ajo y pimienta</i>	
Pad Thai - Noodles with Chicken or King Prawns	
<i>Fideos estilo Tailandés con pollo o langostinos</i>	
<i>With Chicken / Con pollo</i>	27€
<i>With King Prawns / Con langostinos</i>	29€
Pad Thai with Vegetables (V)	24€
<i>Fideos estilo Tailandés con vegetales (V)</i>	
Kaprow - Stir Fried Beef with Chilli and Basil	29€
<i>Salteado de ternera con guindilla fresca y albahaca</i>	
Pad Med Ma Muang - Stir Fried Chicken with Cashew Nuts	27€
<i>Pechuga de pollo salteado con anacardos</i>	

Beyond Vegan Burger (V)	24€
<i>Beyond Vegan Burger, Lettuce, Pickles, Tomato, Onion, served with Hand Cut Fries</i>	
<i>Hamburguesa de Beyond Meat, lechuga, tomate, cebolla, acompañada de patatas cortadas a mano</i>	

Side Orders / Extras

Small dishes served as an accompaniment to your Main Course
Para acompañar su plato principal

Hand Cut Fries / Patatas cortadas a mano	7€
Side Salad / Ensalada mixta	9€
Thai Side Salad / Ensalada Thai	9€
Steamed Rice / Arroz al vapor	3€
Onion Rings / Aros de cebolla	7€
Coleslaw / Col	4€
Sauces / Salsas	3€

Champagne / Champán

Perrier Jouet Brut 75cl	119€
Laurent Perrier Brut 75cl	125€
Laurent Perrier Ultra Brut 75cl	170€
Laurent Perrier Brut Millésimé 75cl	175€
Moët Ice 75cl	175€
Perrier Jouet Rosé 75cl	179€
Laurent Perrier Rosé 75cl	185€
Moët Ice Rose 75cl	250€
Moët Imperial Brut 1.5L (Magnum)	250€
Laurent Perrier Brut 1.5L (Magnum)	265€
Moët Ice 1.5L (Magnum)	385€
Laurent Perrier Rosé 1.5L (Magnum)	390€
Laurent Perrier Grand Siecle 75cl	400€
Dom Perignon 75cl	450€
Moët Chandon Rose 1.5L (Magnum)	465€
Moët Ice Rose 1.5L (Magnum)	545€
Louis Roederer Cristal 2002 75cl	595€
Ace of Spades Brut 75cl	650€
Laurent Perrier Brut 3L (Jeroboam)	680€
Moët Ice Brut 3L (Jeroboam)	860€
Ace of Spades Rose 75cl	900€
Dom Pérignon 1.5L (Magnum)	975€
Ace of Spades Brut 1.5L (Magnum)	1.400€
Laurent Perrier Brut 6L	1.600€
Ace of Spades Rose 1.5L (Magnum)	2.000€
Laurent Perrier Brut 12L	3.500€

White Wine / Vino Blanco

La Sala White/ La Sala Blanco	26€
Pampano Verdejo (D.O. Rueda) Typical crisp, citrus flavours expected from this region <i>Con sabores cítricos típicos de la zona de Rueda</i>	29€
Condesa de Leganza Sauvignon Blanc (D.O La Mancha) Well rounded and full of taste <i>Equilibrado y lleno de sabor</i>	29€
Viña Monasterio Palazuelos Sauvignon Blanc (D.O. Rueda) Fruity, fresh and dry <i>Afrutado, fresco y seco</i>	35€
El Pulpo Chardonnay (D.O.C Rioja) Organically produced aromatic wine, characterised by its delicate aroma of ripe fruit <i>Producido orgánicamente, vino se caracteriza por su delicadas aroma de fruta madura</i>	34€
Albariño Segrel Ambar (D.O. Rías Baixas) Honey coloured full bodied, mellow and smooth <i>Color miel, con cuerpo pero suave, redondo y lleno de sabor a fruta madura</i>	38€
Sancerre - France Floral, delicate and dry <i>Floral, suave y seco</i>	60€
Pouilly-Fumé - France Matured fruity, tasty and fresh <i>Frutos maduros, sabroso y fresco</i>	65€
Chablis - France Oaky, tasty and dry <i>Sabroso y seco</i>	69€
Valdecuevas Verdejo (D.O Rueda) 1.5L Magnum Smooth and refreshing with tropical fruit and hints of fennel <i>Suave y refrescante con fruta tropical y toques de hinojo</i>	85€

Rosé Wine / Vino Rosado

La Sala Rosé/ La Sala Rosado	26€
Protocolo (D.O. Castilla) Organically produced, with a taste of strawberry and raspberry <i>Este vino ecológico es ligero, seco y fresco, con sabores de fresa y frambuesa</i>	28€
Ermita Gentle and Dry Rosé with soft notes of fresh fruits <i>Un vino joven, seco y afrutado, con un toque rosado</i>	32€
Crazy Tropez - France Zesty and citrus notes with a smooth finish <i>Con un bello equilibrio entre sabroso y citrus, en boca se presenta suave</i>	38€
Pinot Grigio Blush - Italy A young Italian dry wine with a hint of rosé blush <i>Un vino joven, seco y afrutado, con un toque rosado</i>	38€
Muga (D.O.C. Rioja) A pale pink colour wine well balanced with a long fruity finish <i>Vino de color rosa pálido. En boca es muy equilibrado con un final refrescante, largo y afrutado</i>	45€
Gris Blanc - France Bottle / Magnum / Jeroboam 60€ / 140€ / 295€ Light in colour with fresh aromas, perfect for any occasion <i>De color claro con aromas frescos, perfecto para cualquier ocasión</i>	
Notorious - France Bottle / Magnum / Jeroboam 70€ / 160€ / 365€ Pale pink, powerful floral with a light fresh touch. Young, alive & elegant <i>Rosado pálido, potente aroma floral y ligeros toque a fresa, joven, vivo y elegante</i>	
Whispering Angel (Côtes de Provence) Bottle / Magnum / Jeroboam / 6L 115€ / 250€ / 600€ / 1.250€ A fine, delicate wine with a fruity aroma <i>Un suave y delicado rosado de aroma afrutado</i>	

Red Wine / Vino Tinto

La Sala Red / La Sala Tinto	26€
Puerta Vieja (D.O.C Rioja) Aromas of red fruit, liquorice and spicy tones <i>Aromas a fruta roja, regaliz y tonos especiados</i>	30€
Señorio Sotillo Roble (D.O. Ribera Del Duero) Serious, strong, with a lot of fruit and toasted notes <i>Serío, recio, con mucha fruta y esas notas tostadas</i>	35€
Muga Crianza (D.O.C. Rioja) Classic, superbly crafted wine. Sexy, oak-spiced aromas of red and blackcurrants with a bright floral accent <i>Clásico. Aromas atractivos, roble especiado de rojo y grosella negra, con un acento floral brillante</i>	49€
Vega Sicilia Valbuena (D.O. Ribera del Duero) With youthful fullness yet also rich and ripe. Toasty new oak and spice with a velvety texture <i>Con plenitud juvenil pero también rico y maduro Tostado roble nuevo y especias con una textura aterciopelada</i>	395€
Vega Sicilia "Unico" Gran Reserva (D.O. Ribera del Duero) Powerful, elegant with character... perfection <i>Potente, elegante y con caracter... perfecto</i>	900€

10% service charge will be added to your bill
10% de servicio se añadirá a su cuenta



A LA CARTE MENU

La Sala by the Sea

Urb. Villa Marina, Nueva Andalucía, Marbella

Tel. (0034) 95 281 3882

Email. reservations@LaSalaByTheSea.com

Web. www.LaSalaByTheSea.com

