

Starters / Entradas

Salt & Pepper Criss-Cross Squid served with Garlic Mayonnaise	14.50€
<i>Calamar al estilo "Criss-Cross" a la sal y pimienta con salsa Alioli</i> Main / Como Principal	18.50€
Prawns Pil Pil with Chilli, Garlic and Virgin Olive Oil	15.00€
<i>Gambas con guindillas fritas en aceite de oliva y ajo al estilo Pil Pil</i>	
Trio of deep fried Cheeses, Brie, Camembert and Goats Cheese served with a Berry Compote	14.50€
<i>Trío de quesos fritos servidos con compota de bayas</i>	
Grilled Chicken Satay served with a selection of Thai Dipping Sauces	14.50€
<i>Satay de pollo con salsas tailandesas</i>	
Main course option served with Rice <i>Plato principal acompañado con arroz</i>	19.75€
Moo Ping - Sticky Thai Style Pork Skewers served with a Thai Dipping Sauce	14.50€
<i>Brochetas de cerdo marinado con salsa tailandesa</i>	
Main course option served with Rice <i>Plato principal acompañado con arroz</i>	19.75€
Sala Prawn Shots - Tempura Prawns served with: Sweet Chilli, Soy and Ginger and Cucumber Vinegar Dipping Sauce	16.00€
<i>Chupitos de langostinos en tempura servidos con salsas de guindilla dulce, soja y genjibre, y vinagreta de pepino</i>	
Thai Pork and Prawn Cakes with Thai Herbs and a crispy coating served with a selection of Thai Dipping Sauces	15.00€
<i>Tostas de cerdo y langostinos con hierbas aromáticas tailandesas, servido con varios dips estilo Thai</i>	
Raw Vegetarian Vietnamese Spring Rolls	14.50€
<i>Rollitos de primavera crudo - Vietnamitas</i>	
Thai Dumplings with a Garlic, Soy and Vinegar Dipping Sauce	16.00€
<i>Panqueques rellenos al estilo Tailandes con un salsa de ajo, soja y vinagre</i>	
Por Pia Thod-Crispy Vegetarian Spring Rolls served with Thai Dipping Sauce	14.50€
<i>Rollitos Primavera servidos con Ensalada asiática y Salsa</i>	
Mixed Thai Tapas to share (2 pax)	30.00€
<i>Surtido de tapas Thai (Min 2 per.)</i>	
Buffalo Chicken Wings SHWINGS	15.00€
<i>Original Hot Wing Recipe with a Shwings Twist – served with Blue Cheese Alitas con salsa Shwings – con queso azul</i>	
Honey and Chilli Chicken Wings SHWINGS	15.00€
<i>Seven Spice, Honey, Chilli Sauce, Chives, Spring Onion and Sesame Alitas con salsa siete especias - miel, chile, cebollino, cebolleta y sésamo</i>	

Sushi / Sushi

Small Mixed Platter	20.00€
<i>Bandeja mixta pequeña</i>	
Medium Mixed Platter	30.00€
<i>Bandeja mixta mediana</i>	
Large Mixed Platter	45.00€
<i>Bandeja mixta grande</i>	

Salads / Ensaladas

Classic Caesar Salad / Ensalada Caesar	
<i>With Grilled Lemon Chicken / Pollo al limón a la plancha</i>	19.50€
<i>With Garlic Prawns / Con Gambas al Ajillo</i>	21.00€
<i>With Lobster / Con Bogavante</i>	25.00€
Smoked Salmon Salad served with Red Onion, Avocado, Lettuce, Cherry Tomatoes with Capers and Creamed Horseradish Sauce and Crispy Toast	19.50€
<i>Ensalada de Salmón ahumado servido con cebolla roja y aguacate, lechuga, tomates cherry y salsa crema de rábano picante</i>	
Tuna Tataki Salad	22.50€
<i>Ensalada atún Tataki</i>	

Grilled Goats Cheese, Lettuce, Apple and Walnuts served with a Honey and Balsamic Reduction	19.50€
<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	22.00€
<i>Ensalada de carne crujiente y zanahoria rallada, lechuga, pepino y semillas de sésamo tostado</i>	

Yam Goong - Thai Style Prawn Salad with Lemongrass, Mint and Onions	22.00€
<i>Ensalada de Gambas estilo Thai con citronela, hierbabuena y cebollas</i>	

Main Courses / Platos Principales

Char-Grilled Steak, Hand Cut Fries, Vine Roasted Tomatoes & Mushrooms	34.00€
<i>Solomillo de ternera a la parilla acompañado de patatas cortadas a mano, tomate y champiñones</i>	

Chateaubriand (for 2) / Chateaubriand (2 Personas)	69.00€
<i>Double Fillet Steak, carved and served with Pepper Sauce, Mushrooms, Roasted Vine Tomatoes and New Potatoes</i>	
<i>Filete de solomillo tallado y servido con salsa pimienta, champiñones, tomates y patatas baby</i>	

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>	22.50€
<i>With Salmon / con Salmón</i>	26.00€

Buddha Burger	21.00€
<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>	+2.00€
<i>With Avocado / Con Aguacate</i>	+2.00€

Chicken Burger	20.00€
<i>Grilled Chicken with Lettuce and Mayonnaise Dressing in a Bun served with Hand Cut Fries</i>	
<i>Hamburguesa de pollo casera, ensalada y patatas cortadas a mano</i>	

BBQ Pork Burger	22.00€
<i>Slow Roasted Pulled Pork Burger with Coleslaw and BBQ Sauce in a Bun served with Hand Cut Fries</i>	
<i>Hamburguesa de cerdo casera a la barbacoa, ensalada americana y patatas cortadas a mano</i>	

Lobster Burger	29.50€
<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 man</i>	

Club Sandwich	22.00€
<i>Toasted Bread with Grilled Chicken, Bacon, Tomato, Cheese and Mayonnaise served with Hand Cut Fries</i>	
<i>Pechuga de pollo a la parilla con beicon, tomate, queso y mayonesa con patatas cortadas a mano</i>	

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

Sala BBQ Ribs Served with Hand Cut Fries	26.00€
<i>Las famosas costillas de cerdo a la barbacoa con patatas cortadas a mano</i>	

Lobster and Shrimp Linguine with a Creamy Chanterelle Sauce	28.00€
<i>Linguini con Langosta, gambas y setas de temporada en salsa</i>	

Beer Battered Fish and Chips, Homemade Tartar Sauce with Mushy Peas & Lemon	19.50€
<i>Pescado frito (estilo Inglés) y patatas fritas con puré de guisantes y limón acompañado de una salsa Tártara casera</i>	

Pil Pil Tagliatelle - Prawns with Chilli and Garlic on a Bed of Tagliatelle Noodles	24.50€
<i>Tagliatelle con Gambas al Pil Pil</i>	

Crispy Duck with Pancakes and Hoisin Sauce	24.50€
<i>Pato Pekinés crujiente servido con panqueques al vapor, salsa Hoisin, pepinos y cebollas primavera en juliana</i>	

Pad Thai - Noodles with Chicken or King Prawns	19.50€ / 22.50€
<i>Fideos estilo Tailandés con Pollo o Langostinos</i>	

Kaeng Kiew Wan Kai - Thai Green Curry / Curry Verde Tailandés	21.00€ / 24.00€
<i>Chicken or King Prawns / Pollo o Langostinos</i>	

Massaman Curry / Curry de Massaman	21.00€ / 24.00€
<i>Chicken or Beef / Pollo o Ternera</i>	

Kaeng Phet - Thai Red Curry / Curry rojo Tailandés	21.00€ / 24.00€
<i>Chicken or King Prawns / Pollo o Langostinos</i>	

Kaprow - Stir Fried Beef with Chilli and Basil	22.50€
<i>Salteado de Ternera con guindilla fresca y albahaca</i>	

Pad Kratiem - Chicken with Pepper and Garlic	21.00€
<i>Pechuga de pollo con ajo y pimienta</i>	

Fried Salmon on a bed of Steamed Vegetables with Sweet Thai Chilli Sauce	24.50€
<i>Salmón frito con salsa dulce con guindillas y verduras al vapor</i>	

Pad Med Ma Muang - Stir Fried Chicken with Cashew Nuts	21.00€
<i>Pechuga de pollo salteado con anacardos</i>	

Special Thai Fried Rice topped with a Grilled Chicken Breast and served with a selection of Thai Dipping Sauces	20.00€
<i>Arroz, pechuga de pollo a la parilla y una selección de salsas tailandesas</i>	

The Mediterranean Seafood Platter (for 2)	79.00€
<i>Mariscada para dos</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	6.00€
---	-------

Buttered New Potatoes / Patatas baby a la mantequilla	5.00€
--	-------

Fried Vegetables / Fritura de verduras	8.00€
---	-------

Side Salad / Ensalada mixta	9.00€
------------------------------------	-------

Steamed Rice / Arroz al vapor	2.95€
--------------------------------------	-------

Onion Rings / Aros de cebolla	6.00€
--------------------------------------	-------



Champagne / Champán

Laurent Perrier Brut 75cl	95.00€
Laurent Perrier Rosé 75cl	159.00€
Perrier Jouet Brut 75cl	119.00€
Moët Ice 75cl	150.00€
Perrier Jouet Rosé 75cl	179.00€
Moët Ice Rose 75cl	195.00€
Laurent Perrier Grand Siecle 75cl	400.00€
Dom Perignon 75cl	350.00€
Louis Roederer Cristal 2002 75cl	595.00€
Laurent Perrier Brut 1.5L (Magnum)	195.00€
Moët Ice 1.5L (Magnum)	315.00€
Moët Ice Rose 1.5L (Magnum)	400.00€
Laurent Perrier Rosé 1.5L (Magnum)	329.00€
Laurent Perrier Brut 3L (Jeroboam)	650.00€
Ace of Spades Rosé 75cl	700.00€
Ace of Spades Brut 1.5L (Magnum)	1,400.00€

White Wine / Vino Blanco

Viña Hizan Rueda Verdejo Cosecha 2009 (D.O. Rueda) Typical crisp, citrus flavours expected from this region <i>Con sabores cítricos típicos de la zona de Rueda</i>	24.00€
Viña Monasterio Palazuelos Sauvignon Blanc (D.O. Rueda) Fruity, fresh and dry <i>Afrutado, fresco y seco</i>	26.00€
Viña Sol (D.O. Penedès) Well rounded and full of taste <i>Equilibrado y lleno de sabor</i>	24.00€
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>	28.00€
Chablis - France Oaky, tasty and dry <i>Sabroso y seco</i>	49.00€
Chablis 1er Cru - France Very elegant, well balanced and fresh <i>Muy elegante, equilibrado y fresco</i>	92.50€
Sancerre - France Floral, delicate and dry <i>Floral, suave y seco</i>	39.50€
Pouilly-Fumé - France Matured fruity, tasty and fresh <i>Frutos maduros, sabroso y fresco</i>	59.00€
Pinot Grigio IGT - Italy The 'in' Italian grape producing a dry tasty young wine <i>Un vino joven, seco y afrutado, producido con esta emblemática uva italiana</i>	27.50€
Arena Negra Sauvignon Blanc - Chile Refreshing, classic from award winning Claudio Barria <i>Fresco y seco, ganador del premio bodega Claudio Barria</i>	27.00€
Tres Villas Verdejo Cosecha 2009 (D.O. Rueda) Typical crisp, citrus flavours expected from this region <i>Con sabores cítricos típicos de la zona de Rueda</i>	27.50€
Marqués de Riscal (D.O. Rueda) Magnum 1.5ltr Smooth and refreshing with tropical fruit and hints of fennel <i>Suave y refrescante con fruta tropical y toques de hinojo</i>	100.00€

Red Wine / Vino Tinto

Noemus Organic 2009 (D.O.C. Rioja) Young organic soft wine <i>Orgánico, joven y suave</i>	24.00€
Alconde Selección Cianza (D.O. Navarra) Ruby red colour with an intense and powerful aroma of red fruit <i>Color rojo rubí con aroma intenso y potente de las frutas rojas</i>	28.50€
Biberius Roble (D.O. Ribero Del Suero) Intense, fresh, elegant and sweet with a red cherry finish <i>Intenso, fresco, elegante y dulce con un acabado rojo cereza</i>	28.50€
Muga Crianza (D.O.C. Rioja) Classic, superbly crafted wine. Sexy, oak-spiced aromas of red and blackcurrant, cherry and vanilla, with a bright floral accent. <i>Clásico. Aromas atractivos, roble especiado de rojo y grosella negra, cereza y vainilla, con un acento floral brillante</i>	39.00€
Hacienda Calavia Reserva (D.O.C. Rioja) Remarkable intensity mix of vanilla, cloves and aromatic fruit. A powerful and structured wine <i>Notable intensidad, vainilla y clave. Fruta aromática. En boca se muestra potente y estructurado</i>	42.00€
La Horra Tinto Joven (D.O. Ribero Del Duero) It has a clean aroma. In the mouth has a light and velvety taste, very balanced, soft and elegant <i>Tiene un aroma limpio. En boca tiene un sabor ligero y aterciopelado, muy equilibrado, suave y elegante</i>	26.00€
Picardo Crianza 2006 (D.O.C. Rioja) Full of ripe fruit with spicy minerals overtones <i>Lleno de fruta madura con especias y notas minerales</i>	35.00€
Vega Sicilia "Unico" Gran Reserva (D.O. Ribero del Duero) Powerful, elegant with character. <i>Potente, elegante y con carácter.</i>	560.00€

Rosé Wine / Vino Rosado

Noemus (D.O.C. Rioja) 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>	24.00€
De Casta Torres (D.O. Penedès) This wine is full of colour and flavour <i>Este vino está lleno de sabor y color</i>	28.00€
Gran Caus Rosado (D.O. Penedès) Frequently judged as the best rosé in Spain, 100% Merlot Grape <i>Uno de los mejores rosados de España, 100% Merlot</i>	49.00€
Mateus Rose - Portugal A young fresh wine, fruity and versatile <i>Un vino joven, fresco, afrutado y versátil</i>	27.00€
Blossom Hill White Zinfandel - California A typical Californian blush wine <i>Un típico vino rosado de California</i>	29.50€
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>	32.00€
Colección de Bodegas Alconde (D.O. Navarra) Pleasant and bubbly in the mouth <i>Burujas agradables con una buena sensación en la boca</i>	26.00€
Pink Pearl (D.O. Navarra) Bottle / Magnum Pale Pink, powerful floral with a light fresh touch. Young, Alive and Elegant <i>Rosado pálido, potente aroma floral y ligero toque a fresa, joven, vivo y elegante</i>	49.00€/120.00€
Marqués de Riscal Rosé (D.O.C. Rioja) Magnum / Jeroboam / Methuselah 100.00€ / 235.00€ / 585.00€ A full and fruity aromatic, bright raspberry colour rosé, full of intensity <i>Intenso, Brillante color Rosado con un envolvente aroma afrutado</i>	
Domaine Fabre 'Serpolet' (Côtes de Provence) A very refreshing Rosé, perfect with, or before, a Summer meal <i>Un Rosado muy refrescante, perfecto con o antes de una comida de verano</i>	45.00€
Whispering Angel (Côtes de Provence) Bottle/Magnum A pale, dry wine with fresh and fruity aromas <i>Un vino pálido y seco, con aromas frescos y frutales</i>	95.00€/189.00€



A LA CARTE ALLERGY 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