

Cava

Buddha Bubbles	Glass	Bottle 75cl
House Cava Brut	9€	40€
House Cava Rose	10€	45€

Champagne / Champán

Laurent-Perrier “La Cuvée” Brut 75cl	135€
Laurent-Perrier Ultra Brut 75cl	170€
Laurent-Perrier Brut Millésimé 75cl	175€
Moët Ice 75cl	175€
Perrier Joüet Rosé 75cl	185€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé 75cl	195€
Moët Chandon Rosé 75cl	225€
Moët Ice Rosé 75cl	250€
Moët Imperial Brut 1.5L (Magnum)	250€
Laurent-Perrier “La Cuvée” Brut 1.5L (Magnum)	260€
Moët Ice 1.5L (Magnum)	385€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé 1.5L (Magnum)	390€
Laurent-Perrier Grand Siècle 75cl	400€
Dom Pérignon 75cl	450€
Moët Chandon Rosé 1.5L (Magnum)	465€
Moët Ice Rosé 1.5L (Magnum)	545€
Louis Roederer Cristal 2002 75cl	595€
Laurent-Perrier Brut 3L (Jeroboam)	680€
Moët Ice Brut 3L (Jeroboam)	860€
Dom Pérignon 1.5L (Magnum)	975€
Laurent-Perrier Brut 6L	1.600€
Laurent-Perrier Brut 12L	3.500€

Rosé Wine / Vino Rosado

La Sala Rosé / La Sala Rosado	28€
Baltasar (D.O Calatayud)	29€
Clean and fruity on the palate, with undertone of peppermint Limpio y expresivo en boca, con un perfil afrutado y delicadas notas de menta	
Crazy Tropez - France	39€
Zesty and citrus notes with a smooth finish Con un bello equilibrio entre sabroso y cítrico, en boca se presenta suave	
Gris Blanc - France	Bottle 75€
Light in colour with fresh aromas, perfect for any occasion	Magnum 160€
De color claro con aromas frescos, perfecto para cualquier ocasión	Jeroboam 375€
	6L 800€
Whispering Angel - France	Bottle 115€
A fine, delicate wine with a fruity aroma	Magnum 250€
Un suave y delicado rosado de aroma afrutado	Jeroboam 600€
Tres Maris (D.O. Tierras de Castilla)	Bottle 35€
A refined rosé with delicate aromas, citrus hints, and fresh, balanced elegance, future classic	Magnum 75€
Un rosé refinado con aromas delicados, toques cítricos y una elegancia fresca y equilibrada, un clásico futuro	

White Wine / Vino Blanco

La Sala White / La Sala Blanco	28€
Finca La Colina Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)	39€
Aromatic white wine with zesty citrus and tropical fruit notes Vino blanco aromático con notas cítricas y tropicales	
Viña Monasterio Palazuelos Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)	37€
Fruity, fresh and dry Afrutado, fresco y seco	
Albariño Segrel Ambar (D.O. Rías Baixas)	39€
Honey-coloured, full-bodied, mellow and smooth Un vino de color miel con cuerpo, suave y sedoso	
Pouilly-Fumé - France	67€
Matured fruity, tasty and fresh Frutos maduros, sabroso y fresco	

Red Wine / Vino Tinto

La Sala Red / La Sala Tinto	28€
Señorío de Sotillo Roble (D.O. Ribera Del Duero)	36€
Serious, strong, with a lot of fruit and toasted notes Serio, recio, con mucha fruta y esas notas tostadas	
Vega Sicilia Valbuena (D.O. Ribera del Duero)	395€
With youthful fullness yet also rich and ripe. Toasty new oak and spice with a velvety texture Con plenitud juvenil pero también rico y maduro. Tostado roble nuevo y especias con una textura aterciopelada	

Cocktails / Cócteles

BUDDHA on the Beach	18€
Vodka, Peach Schnapps, Cranberry and Pineapple	
Mai Tai	20€
Dark Rum and Triple Sec with Spiced Rum, Lime and Pineapple	
Sala Cosmopolitan	18€
Absolut Citron, Triple Sec, Lime and Cranberry, Lemongrass and Ginger	
Cuba Libre	18€
Havana 3 Yr, Lime and Coke	
Kir Royal	18€
Glass of Bubbles with Crème de Cassis	
Bay Breeze	18€
Vodka, Pineapple and Cranberry	
Bloody Mary	20€
Vodka, Tomato Juice, Tabasco, Lemon and Worcestershire Sauce	
Mojito	18€
Havana 3 Yr, Mint, Lime, Brown Sugar and Soda	
Strawberry - Passion Fruit - Mango	+2€
Oriental Mojito	18€
Havana 3 Yr, Mint, Lime, Brown Sugar, Soda, Lemongrass and Ginger	
Spiced Mojito	18€
Captain Morgan Spiced Rum, Mint, Lime, Brown Sugar and Sprite	
Caipirinha	18€
Cachaça, Lime and Brown Sugar	
Daiquiri	18€
Strawberry - Havana 3 Yr, Lime and Sugar	
Mango - Passion Fruit - Apple - Mixed Berries - Raspberry	+2€
Classic or Frozen Margarita	18€
Tequila, Triple Sec, Simple Sugar and Fresh Lime Juice	
Spiced Margarita	20€
Tequila, Triple Sec, Fresh Lime Juice, Simple Sugar and Chilli	
Piña Colada	20€
White Rum, Coconut Liqueur, Malibu, Coconut Purée and Pinapple	
Porn Star Martini	20€
Absolut Vanilla, Passion Fruit Liqueur and Puree, Pineapple and Cava	
Espresso Martini	20€
Vodka, Kahlúa, Sugar Syrup and a Double Espresso	
Blue BUDDHA	20€
Peach Ciroc Vodka, Blue Curaçao and Sprite	
Bulleit Mint Julep	20€
Bulleit Bourbon, Fresh Mint and Sugar	
Long Island Iced Tea	20€
Vodka, Triple Sec, Tequila, Gin and White Rum with Lemon and Coke	
Miami Vice	25€
Strawberry Daiquiri and Piña Colada mix with a shot of Cacique	
Don Julio Reposado Mule	25€
Don Julio Reposado Tequila, Lime, Ginger Beer with Fresh Jalapeños	

Can't see your favourite cocktail?
Please ask your waiter, we'll be happy to make it for you.



A LA CARTE MENU

La Sala by the Sea
Urb. Villa Marina, Nueva Andalucia, Marbella
Tel. (0034) 952 813 882
Email. reservations@LaSalaByTheSea.com
Web. www.LaSalaByTheSea.com



Starters / Entradas

Salt & Pepper Criss-Cross Squid served with Garlic Mayonnaise <i>Calamar al estilo ‘Criss-Cross’ a la sal y pimienta con salsa Alioli</i>	18€
<i>Main / Como principal</i>	26€
Prawns Pil Pil with Chilli, Garlic & Virgin Olive Oil <i>Gambas al pil pil</i>	18€
Grilled Chicken Satay served with a selection of Thai Dipping Sauces <i>Satay de pollo con salsas tailandesas</i>	19€
<i>Main course option served with Rice</i>	30€
<i>Plato principal acompañado con arroz</i>	
Sala Prawn Shots - Tempura Prawns served with Sweet Chilli, Soy & Ginger & Cucumber Vinegar Dipping Sauces <i>Chupitos de langostinos en tempura servidos con salsas de guindilla dulce, soja y jengibre, y vinagreta de pepino</i>	20€
Por Pia Thod - Crispy Vegetarian Spring Rolls served with Thai Dipping Sauce (V) <i>Rollitos primavera servidos con ensalada asiática y salsa tailandesa (V)</i>	18€
Mixed Thai Tapas to share (2 pax) <i>Surtido de tapas tailandesas para compartir (2 per.)</i>	38€
Crispy Chicken and Prawn Wontons served with Thai Dipping Sauce <i>Wontons crujientes de pollo y gamba servidos con salsa tailandesa</i>	19€
Tuna Tartar Served on Diced Beetroot <i>Tartar de atún servido sobre dados de remolacha</i>	35€
<i>With Avocado / Con aguacate</i>	+4€
<i>With Mango / Con mango</i>	+4€
Fried Gyozas filled with Pork and Prawns served with a Light Dipping Sauce <i>Gyozas fritas rellenas de cerdo y gambas, servidas con una salsa ligera para mojar</i>	20€
Buffalo Chicken Wings  <i>Original Hot Wing Recipe with a Shwings Twist served with a Blue Cheese Dipping Sauce</i>	18€
<i>Alitas con salsa Shwings servidas con salsa de queso azul</i>	
Honey and Chilli Chicken Wings  <i>Seven Spice Honey Chilli Sauce, Chives, Spring Onion & Sesame</i>	18€
<i>Alitas con salsa siete especias - miel, chile, cebollino, cebolleta y sésamo</i>	
Pepper and Garlic Chicken Wings  <i>Umami Blend of Pepper and Garlic</i>	18€
<i>Alitas adobadas con una mezcla umami de pimienta y ajo</i>	

Salads / Ensaladas

Classic Caesar Salad served with Lettuce, Anchovies, Shaved Parmesan topped with a Homemade Caesar Sauce & Croutons <i>Ensalada César lechuga, anchoas, láminas de parmesano, salsa Caesar casera y picotostes</i>	22€
<i>With Grilled Lemon Chicken / Pollo al limón a la plancha</i>	28€
<i>With Garlic Prawns / Con gambas al ajillo</i>	30€
Smoked Salmon Salad served with Avocado, Lettuce, Cherry Tomatoes, Creamed Horseradish Sauce & Crème Fraiche <i>Ensalada de salmón ahumado servido con aguacate, lechuga, tomates cherry, salsa crema de rábano picante y crème fraiche</i>	28€
Grilled Goats Cheese Salad, Lettuce, Carrots, Onion, Cucumber, Cherry Tomatoes served with a Honey and Balsamic Reduction (V) <i>Ensalada de queso de cabra, lechuga, zanahoria, cebolla, pepino, tomate cherry, vinagreta de balsámico y miel (V)</i>	28€
Crispy Beef Salad on a bed of Shredded Carrot, Cherry Tomatoes, Cucumber, Onion, Soybean Sprouts & Toasted Sesame Seeds <i>Ensalada de ternera crujiente, zanahoria, tomate cherry, pepino, cebolla, brotes de soja y semillas de sésamo tostadas</i>	32€
Creamy Burrata and Tomato Salad Topped with Rocket, Pesto & Balsamic Caviar <i>Ensalada de burrata cremosa y tomate, acompañada de rúcula, pesto y caviar balsámico</i>	29€

Sushi / Sushi

Small Mixed Platter <i>Bandeja mixta pequeña</i>	28€
Medium Mixed Platter <i>Bandeja mixta mediana</i>	40€
Large Mixed Platter <i>Bandeja mixta grande</i>	55€

Main Courses / Platos Principales

Chargrilled Fillet Steak with Hand-cut Fries <i>Solomillo de ternera a la parrilla acompañado de patatas cortadas a mano</i>	39€
<i>With Peppercorn Sauce / Con salsa pimienta</i>	+3€
Chargrilled Entrecôte with Hand-cut Fries <i>Entrecot acompañado de patatas cortadas a mano</i>	32€
<i>With Peppercorn Sauce / Con salsa pimienta</i>	+3€
Buddha Burger with Hand-cut Fries <i>A premium burger made with two smash patties of 100% pure fillet steak, served in a soft brioche bun with fresh lettuce, tomato, onion, and pickles. Una hamburguesa premium elaborada con dos jugosas hamburguesas de filete 100% puro, servida en un suave pan brioche con lechuga, tomate, cebolla y pepinillos. Acompañada con patatas cortadas a mano.</i>	28€
<i>With Bacon / Con bacon</i>	+3€
<i>With Avocado / Con aguacate</i>	+3€
<i>With Cheese / Con queso</i>	+3€
Grilled Teriyaki Chicken or Salmon Served on a bed of Yakitori Noodles <i>Servido sobre una base de fideos Yakitori</i>	
<i>With Chicken / Con pollo</i>	28€
<i>With Salmon / Con salmón</i>	32€
Chicken Burger with Hand-cut Fries <i>Grilled Chicken with Lettuce, Tomato, Onion and Mayonnaise Dressing</i>	28€
<i>Hamburguesa de pollo casera, tomate, cebolla, lechuga y mayonesa servido con patatas cortadas a mano</i>	
<i>With Bacon / Con bacon</i>	+3€
<i>With Avocado / Con aguacate</i>	+3€
<i>With Cheese / Con queso</i>	+3€
Club Sandwich with Hand-cut Fries <i>Toasted Bread with Grilled Chicken, Lettuce, Cheese, Bacon, Tomato, Mayonnaise</i>	29€
<i>Pan tostado con pechuga de pollo a la parrilla con bacon, lechuga, queso, tomate y mayonesa con patatas cortadas a mano</i>	

Beer Battered Fish & Chips, Homemade Tartar Sauce with Mushy Peas & Lemon <i>Pescado frito (estilo Inglés) y patatas cortadas a mano con puré de guisantes y limón acompañado de una salsa Tártara casera</i>	30€
Lobster Roll with Hand-cut Fries <i>Sweet lobster in a light creamy dressing, served in a butter-toasted brioche roll with chives and pickled cucumber</i>	45€
<i>Langosta dulce con una vinagreta ligera y cremosa, servida en un panecillo brioche tostado con mantequilla, cebollino y pepinillos encurtidos, acompañada de patatas fritas.</i>	
<i>With Avocado / Con aguacate</i>	+3€
Pil Pil Tagliatelle - Prawns with Chilli & Garlic on a Bed of Tagliatelle Noodles <i>Tagliatelle con Gambas al Pil Pil, salsa de tomate, guindillas y ajo</i>	29€
Sala BBQ Ribs served with Hand-cut Fries <i>Costillas ‘Sala’ de cerdo a la barbacoa con patatas cortadas a mano</i>	32€
Crispy Peking Duck <i>Served with Steamed Pancakes, Hoisin Sauce, Cucumber & Spring Onion Julienne</i>	30€
<i>Pato al estilo pekinés crujiente servido con crepes al vapor, salsa Hoisin, pepinos y cebollas primavera en juliana</i>	

Kaeng Kiew Wan Kai - Thai Green Curry with Steamed Jasmine Rice <i>Curry verde tailandés con arroz jazmín al vapor</i>	
<i>With Chicken / Con pollo</i>	29€
<i>With King Prawns / Con langostinos</i>	32€
<i>Thai Side Salad / Con ensalada Thai</i>	+6€

Kaeng Phet - Thai Red Curry with Steamed Jasmine Rice <i>Curry rojo tailandés con arroz jazmín al vapor</i>	
<i>With Chicken / Con pollo</i>	29€
<i>With King Prawns / Con langostinos</i>	32€
<i>Thai Side Salad / Con ensalada Thai</i>	+6€

Pad Kratiem - Chicken with Pepper, Garlic & Steamed Jasmine Rice with Vegetables <i>Pechuga de pollo con ajo, pimienta y arroz jazmín al vapor con verduras</i>	29€
---	-----

Pad Thai - Noodles with Chicken or King Prawns <i>Fideos estilo tailandés con pollo o langostinos</i>	
<i>With Chicken / Con pollo</i>	29€
<i>With King Prawns / Con langostinos</i>	32€

Pad Thai with Vegetables (V) <i>Fideos estilo tailandés con verduras (V)</i>	28€
--	-----

Krapow - Stir Fried Beef with Chilli, Basil & Steamed Jasmine Rice <i>Salteado de ternera con guindilla fresca, albahaca y arroz jazmín al vapor</i>	32€
--	-----

Pad Med Ma Muang - Stir Fried Chicken with Cashew Nuts & Steamed Jasmine Rice <i>Pechuga de pollo salteado con anacardos y arroz jazmín al vapor</i>	29€
--	-----

Khao Pad Gai - Thai Chicken Fried Rice served with Dipping Sauce <i>Arroz frito con pollo, servido con salsa para mojar</i>	29€
---	-----

Vegan Burger served with Lettuce, Pickles, Tomato, Onion, Hand-cut Fries & Vegan Mayonnaise (V) <i>Hamburguesa vegana acompañada de lechuga, pepinillos, Tomate, cebolla y patatas cortadas a mano, con salsa mayonesa vegana (V)</i>	28€
<i>With Avocado / Con aguacate</i>	+3€

Japanese Soy-Glazed Steak <i>150g of Premium Steak marinated in a Japanese glaze of soy mix and aromatics cooked to your liking on a table top grill served with fried rice</i>	45€
<i>150g de filete de primera calidad con wasabi y glaseado japonés o mezcla de soja, servido con arroz frito y dos salsas, cocinado a su gusto en una parrilla de mesa</i>	
<i>Add extra premium meat / Añade carne extra premium</i>	+30€

Side Orders / Extras

Small dishes served as an accompaniment to your Main Course	
<i>Para acompañar su plato principal</i>	
Hand-cut Fries / Patatas fritas cortada a mano	9€
Side Salad / Ensalada mixta	9€
Thai Side Salad / Ensalada tailandesa	9€
Steamed Jasmine Rice / Arroz jazmín al vapor	4€
Onion Rings / Aros de cebolla	9€
Coleslaw / Ensalada de col	4€
Sauces / Salsas	3€

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