

Condiciones de contratación.

1. La reserva se formalizará con **200€** a cuenta. Transferencia bancaria: **ES30 0128 0780 5701 0011 0594**. Concepto: Nombre y fecha. Reserva no reembolsable bajo ningún concepto en caso de anulación.
2. El número de personas reservadas: Podrá variar como máximo un **10% hasta una semana antes**. Nosotros le llamamos una semana antes para confirmar el número definitivo. El número confirmado será lo que le facturemos.
3. La hora de llegada al restaurante debe ser aceptada y respetada por sus invitados. En caso de llegar con antelación, podrán esperar en la zona de bar, facturándose todas las consumiciones servidas con anterioridad.
4. No está permitido traer **ningún alimento ni bebida del exterior**.
5. No está permitido la **reproducción de música** sin nuestra autorización. No está permitido el uso de cohetes, petardos o fuegos artificiales, ni cañones de confeti.
6. LACALIZA no trabaja en exclusiva. Le reservaremos el espacio que mejor se adapte al número de comensales.
7. **Las copas y combinados no están incluidos**. Tarifa en vigor según carta o precio por botella con refrescos **80€**, botella premium **95€**. Facturación a las 18:00h o a la 01:00h. am. (en cenas). Permanencia máxima hasta las 19:00h o hasta la 02:00h a.m. (en cenas) en el salón. Reservado en terraza con consumo mínimo de 10 € por persona.

8. Hora máxima para subir a la zona reservada en terraza a las 18:00h.

9. Autorizo el uso de imágenes Si No

10. Autorizo a recibir publicidad Si No

11. Mantelería extra 2€/pers. en salón de restaurante 1ª planta Si No

12. Dietas especiales previo aviso.

13. Recepción de bebidas 3,5€/persona (es opcional)

Firma aceptando nuestras condiciones.



L A C A L I Z A
REAL EXPERIENCE

Cueva del Tesoro 16
La Cala del Moral 29720, Málaga

Información y Reservas:
952 405 390 / 666 466 173

info@lacializaeventos.com



CERTIFICADO ALÉRGENOS

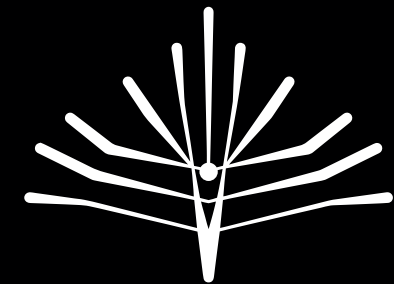
Restaurante LACALIZA



Certifica que nuestros productos contienen o pueden contener trazas de gluten, huevos, mariscos, soja, leche, apio, pescado, **mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso, sulfitos, frutos secos**, altramucos y todos sus derivados.



Aviso para las personas con alergias o intolerancias:
Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece. Consulte a nuestro personal.



L A C A L I Z A
EVENTOS

Menús de
Navidad

Estimados clientes y amigos,

nos complace presentarles el menu para celebraciones familiares y de empresa este año. Sin duda un año irrepetible en todos los aspectos por ello se merece una celebración especial.

Hemos diseñado unos menús aptos para todos los públicos deseando que sean de su agrado y estamos a su entera disposición para cualquier cambio o sugerencia que deseen realizar.

Menús válidos desde el 27/11/2023 hasta el 12/01/2024
Teléfono de contacto: 666 466 173
www.lacalizaeventos.com

Menú A

Platos a compartir (Cada 4 personas)

Tomate del terreno con aguacate y melva
Surtido de croquetas
Surtido de quesos
Ensaladilla Rusa LACALIZA
Medallones de Solomillo de cerdo ibérico

Bebidas incluidas: Vino tinto crianza, vino blanco, cerveza San Miguel, agua, refrescos.
*Bebidas ilimitadas hasta el postre.
Una vez concluido deberán abonarse a parte del menú

Postre variado artesanal

Precio por adulto: **45€**

Menú B

Entrantes (Cada 4 personas)
Surtido de croquetas artesanas
Surtido de ibérico
Ensalada AXARQUÍA

Plato Principal (a elección)
Picaña de ternera
Secreto ibérico a la brasa
Dorada a la espalda
Solomillo ibérico a la brasa

Bebidas incluidas: Vino tinto crianza, vino blanco, cerveza San Miguel, agua, refrescos.
*Bebidas ilimitadas hasta el postre.
Una vez concluido deberán abonarse a parte del menú

Postre variado artesanal

Precio por adulto: **50€**

Menú C

Entrantes (Cada 4 personas)
Surtido de croquetas artesanas
Surtido de ibérico
Ensalada LACALIZA
Surtido de quesos

Plato Principal (a elección)
Lomo bajo de ternera argentina 300g
Lubina a la espalda
Secreto ibérico a la brasa
Bacalao a la Riojana

Bebidas incluidas: Vino tinto crianza, vino blanco, cerveza San Miguel, agua, refrescos.
*Bebidas ilimitadas hasta el postre.
Una vez concluido deberán abonarse a parte del menú

Postre variado artesanal

Precio por adulto: **55€**

Menú D

Entrantes (Cada 4 personas)
Gambas blancas cocidas
Jamón ibérico 5J
Tomates con anchoas del Cantábrico
Milhoja de manzana y foie

Plato Principal (a elección)
Chuletón de ternera (600g)
Pata de cordero lechal
Lomo de Rodaballo
Pata de pulpo asada

Bebidas incluidas: Vino tinto crianza, vino blanco, cerveza San Miguel, agua, refrescos.
*Bebidas ilimitadas hasta el postre.
Una vez concluido deberán abonarse a parte del menú

Postre variado artesanal

Precio por adulto: **70€**

Opcionales

Moet&Chandon Brut Imperial
variedad Pinot Noir,
Chardonay y Pinot Meunier. 85,00€

Botani Espumoso Málaga,
variedad Moscatel de Alejandría. 25,00€

Juve&Camps Reserva Familia,
D.O. Cava, variedad Macabeo,
Parellada y Xarel.lo, 36 meses. 30,00€

Menú infantil

Pollo empanado con croquetas
y patatas fritas bebida y helado **20,00€**