



*CLÁUSULAS MESA DULCE O CANDY BAR

- **Restaurante LACALIZA declina la responsabilidad** sobre la persona contratante del servicio.
- **La contratación externa** será siempre a empresa o autónomos **legalmente autorizados**.
- El **montaje se efectúa el mismo día del evento** a las 9 de la mañana y será recogido a las 19h.
- **No está permitido traer tartas, dulces** ni ningún tipo de postre.
- La prioridad serán decoraciones o chuches industriales.
- **Queda prohibido fijar en paredes y ventanas ningún objeto**, ni globos o guirnaldas.
- Recomendamos **tengan presentes estas normas** antes de realizar ninguna instalación.
- **Los desperfectos posibles ocasionados por el uso indebido** serán objeto de reparación y los costes correrían por parte del cliente.

****CONDICIONES PARA LA EMPRESA DE ANIMACIÓN.**

- **Deben estar dados de alta** en el régimen que corresponda
- **Restaurante LACALIZA declina la responsabilidad** sobre la persona contratante del servicio.
- **No podrán reproducir música**
- **No podrán negar la participación** o presencia de otros niños

LA RESERVA CONLLEVA LA ACEPTACIÓN
DE LAS SIGUIENTES CONDICIONES
DE CONTRATACIÓN.

1. La reserva se formalizará con **500€** 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 18:00 h. Permanencia máxima hasta las 19:00 h en el salón.
Reservado en terraza con consumición mínima de 12€/persona.

8. Hora máxima para subir a la zona reservada en terraza a las 18:00 h.
9. Autorizo el uso de imágenes ☐ SI ☐ NO
10. Autorizo recibir publicidad ☐ SI ☐ NO
11. Mantelería opcional 2€/persona, si se solicita.
12. Dietas especiales previo aviso.
Identificar al comensal a la llegada.
13. Recepción de bebidas. 5 €/persona (es opcional).
14. No disponemos de ningún servicio de animación infantil

Firma aceptando nuestras condiciones

DNI.

Fecha



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@lcalizaeventos.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, altramuces** 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.



Menú de comuniones 2026

MENÚ 1

ENTRANTES CADA 4 PERSONAS

- Ensalada LACALIZA. Mix de brotes de lechuga, manzana, dátíl, nueces, queso rulo de cabra, salsa miel y mostaza
- Rusa LACALIZA
- Surtido de ibéricos y queso
- Surtido de croquetas

PLATO PRINCIPAL

Solomillo ibérico a la brasa con patatas en gajos y verduras.
(*) opción de pescado bajo pedido (Bacalao a la Riojana o lomo de Dorada a la espalda)

Bebida ilimitada

Vino Rosado/Blanco
Vino Tinto Crianza Rioja
Agua
Cerveza
Refrescos

Tarta artesanal
Café o Infusión
Copa de Espumoso Moscatel

55,00 €

I.V.A. Incluido
Precio por persona

MENÚ 2

ENTRANTES CADA 4 PERSONAS

- Ensalada AXARQUÍA, Mix de brotes de lechuga con langostinos, aguacate, mango y salsa mil islas.
- Alcachofas con 5J
- Tabla de quesos con frutos secos

1^{er} PLATO

Lomo de lubina a la espalda con Wok de verduras

2º PLATO

Pluma ibérica a la brasa con patatas en gajos y verdura

Bebida ilimitada

Vino Rosado/Blanco
Vino Tinto Crianza Rioja
Agua
Cerveza
Refrescos

Tarta artesanal
Café o Infusión
Copa de Espumoso Moscatel

65,00 €

I.V.A. Incluido
Precio por persona

MENÚ 3

ENTRANTES CADA 4 PERSONAS

- Jamón 5J
- Tabla de quesos con frutos secos
- Gambas blancas cocidas

1^{er} PLATO

Lomo de bacalao a la riojana

Sorbete de Lima

2º PLATO

Lomo de Ternera Argentina con patatas en gajos y verdura

Bebida ilimitada

Vino Rosado/Blanco
Vino Tinto Crianza Ribera del Duero
Agua
Cerveza
Refrescos

Tarta artesanal
Café o Infusión
Copa de Espumoso Moscatel

70,00 €

I.V.A. Incluido
Precio por persona

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES CADA 4 PERSONAS

- Ración de Croquetas Caseras
- Ración de Rosada Frita
- Ración de Patatas Chips

PLATO PRINCIPAL

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas

Bebida ilimitada

Refrescos y Agua

Tarta Artesanal
Helado

Servicios infantiles:

- No disponemos de animación.
** Consulta las condiciones para la contratación de animación.
- Mesa dulce (Consultar condiciones)*.
 - Decoración globos en centro de mesas (15 € cada centro).

35,00 €

I.V.A. Incluido
Precio por persona