

*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 dadas 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
- Adjuntar al correo info@lacializaeventos.com:
 - Contrato de servicios
 - Factura emitida a los padres
 - TC2 de los trabajadores que realicen la animación en nuestras instalaciones

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.
 Beneficiario: Celebraciones Malaga S.L.

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 85€, botella premium 105€. Facturación a las 18:00 h. Permanencia máxima hasta las 19:00 h en el salón.
 Reservado en terraza con consumición mínima de 15€/persona.

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

9. Dietas especiales previo aviso.
 Identificar al comensal a la llegada.

10. Recepción de bebidas. 7 €/persona (es opcional).

11. No disponemos de ningún servicio de animación infantil



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, 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 2027

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