

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.

Beneficiario: Celebraciones Málaga S.L.

2. El número de personas de la reserva podrá variar como máximo un 10 % hasta una semana antes. Nosotros le llamaremos una semana antes para confirmar el número definitivo. El número confirmado será el 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 permitida la reproducción de música sin nuestra autorización. No está permitido el uso de cohetes, petardos o fuegos artificiales, ni de 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 o a la 01:00 h (en cenas). Permanencia máxima hasta las 19:00 h o hasta las 02:00 h (en cenas) en el salón. Reserva en terraza con consumo mínimo de 10 € por persona.

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

9. Dietas especiales, previo aviso.

10. Recepción de bebidas: 5 €/persona (es opcional).

11. La animación musical con DJ será los días 11, 12, 18 y 19 de diciembre, de 17:00 a 21:00 h.



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

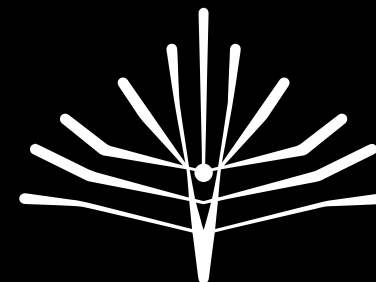
Restaurante LACALIZA



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 2026

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 23/11/26
hasta el 10/01/27
Teléfono de contacto: 666 466 173
www.lacalizaeventos.com



Menú A

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

Plato Principal (a elección)
Carrillada ibérica al PX.
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: **55€**

Menú B

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

Plato Principal (a elección)
Lomo bajo de ternera argentina 300g
Lubina a la espalda
Secreto 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: **65€**

Menú C

Entrantes (Cada 4 personas)
Gambas blancas cocidas
Jamón ibérico 5J
Tomates con anchoas del Cantábrico
Alcachofas confitadas con jamón 5J

Plato Principal (a elección)
Lomo alto de ternera argentina (500gr)
Pata de cordero lechal
Lomo de Rodaballo

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: **75€**

*Copa cortesía para reservas de lunes a Jueves
no festivos ni víspera de festivo.

Opcionales

Moët&Chandon Brut Imperial
variedad Pinot Noir,
Chardonnay y Pinot Meunier. 98,00€

Botani Espumoso Málaga,
variedad Moscatel de Alejandría. 27,00€

Juve&Camps Reserva Familia,
D.O. Cava, variedad Macabeo,
Parellada y Xarel.lo, 36 meses. 28,00€

Menú infantil
Pollo empanado con croquetas
y patatas fritas bebida y helado 25,00€