

MENÚS DE EMPRESA DE NAVIDAD CORPORATE CHRISTMAS MENU

Menu 1

Cóctel de Bienvenida

30 min: *Bebidas de la casa, almendras, chips y aceitunas*

Entrante

ENSALADA DE QUESO DE CABRA GRATINADA

Con nueces caramelizadas, naranja y vinagreta de fruta de la pasión

Principal

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO GRATINADO

Con duxelle de champiñones y bernesa, manzana caramelizada y salsa de mostaza en grano

Postre

COULANT DE CHOCOLATE

Con crema de avellana y helado de mascarpone

DULCES NAVIDEÑOS Y CAFÉ O TÉ

Welcome cocktail

30 min: *House drinks, almonds, potato chips and olives*

Starter

SALAD OF GRATINED GOAT'S CHEESE

With caramelized walnuts, orange and passion fruit vinaigrette

Main Course

IBERIAN PORK FILLET GRATINATED

With mushroom and béarnaise duxelle, caramelised apples and grain mustard sauce

Dessert

CHOCOLATE COULANT

With hazelnut cream and mascarpone ice cream

CHRISTMAS SWEET AND COFFEE OR TEA

Bebidas incluidas

45€ p.p. IVA Incluido

Drinks included

€45 p.p. VAT Included



MENÚS DE EMPRESA DE NAVIDAD CORPORATE CHRISTMAS MENU

Menu 2

Cóctel de Bienvenida

30 min: *Bebidas de la casa, almendras, chips y aceitunas*

Entrante

RISOTTO DE BOLETUS

Con archicoria y lascas de queso pecorino

Principal

DORADA A LA PLANCHA

Con risoni de azafrán, ajetes y mantequilla de hierbas

Postre

TRADICIONAL TRONCO NAVIDEÑO

Con helado de turrón

DULCES NAVIDEÑOS Y CAFÉ O TÉ

Welcome cocktail

30 min: *House drinks, almonds, potato chips and olives*

Starter

BOLETUS RISOTTO

With radicchio and pecorino sheese shavings

Main Course

GRILLED GILTHEAD BREAM

With saffron and tender garlic, herb butter sauce

Dessert

TRADITIONAL YULE LOG

With nougat ice cream

CHRISTMAS SWEET AND COFFEE OR TEA

Bebidas incluidas

50€ p.p. IVA Incluido

Drinks included

€50 p.p. VAT Included



MENÚS DE EMPRESA DE NAVIDAD CORPORATE CHRISTMAS MENU

Menu 3

Cóctel de Bienvenida

30 min: *Bebidas de la casa, almendras, chips y aceitunas*

Entrante

CREPES DE MERLUZA Y GAMBAS

Con setas de cardo y salsa de cava

Principal

COSTILLA DE TERNERA ANGUS A BAJA TEMPERATURA

En su jugo, puré de tubérculos y níscalos confitados

Postre

TARTA DE QUESO

Con lima y jengibre y coulis de frutos rojos

DULCES NAVIDEÑOS Y CAFÉ O TÉ

Welcome cocktail

30 min: *House drinks, almonds, potato chips and olives*

Starter

HAKE AND PRAWN CREPES

With oyster mushrooms and champagne sauce

Main Course

SLOW COOKED ANGUS BEEF SHORT-RIB

With roast jus, root vegetable purée and confit pine mushrooms

Dessert

CHEESECAKE

With lime and ginger, forest fruits coulis

CHRISTMAS SWEET AND COFFEE OR TEA

Bebidas incluidas

55€ p.p. IVA Incluido

Drinks included

€55 p.p. VAT Included





La Cala
RESORT
COSTA DEL SOL-SPAIN



Book your Christmas celebration
at La Cala Resort today

Tel.: (+34) 952 669 005

repcion@lacala.com