

## CENA DE NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE DINNER

Picasso Room Martes, 31 de Diciembre a partir de las 19:30 — Tuesday, 31<sup>st</sup> December from 7.30 pm

### Cóctel de Bienvenida

#### Entrante

##### MAGRET DE PATO LACADO

*Acompañado de manzana, zanahoria en escabeche, jugo de naranja y anís en estrella*

#### Primer Plato

##### TARTAR DE BOGAVANTE

*Con aguacate, salmorejo y helado AOVE*

#### Sorbete

##### SORBETE DE GIN TONIC CON GELÉE DE CÍTRICOS

#### Segundo Plato

##### SOLOMILLO DE TERNERA ANGUS GRILL

*Con milhojas de patata trufadas y jugo de vino rondeño*

#### Postre

##### MOUSSE DE CAFÉ

*Con crujiente de praliné, ganache de avellana y helado de chocolate blanco caramelizado*

##### CAFÉ OTÉ

##### MIGNARDISES

#### Uvas de la Suerte

#### BEBIDAS INCLUIDAS (Durante la cena)

##### MARIDAJE



**VINO BLANCO** Bestué Barrica D.O. Somontano - Chardonnay

**VINO BLANCO** Morosanto Blanco D.O. Ronda - Chardonnay Viognier

**VINO TINTO** Trajanus Augustus D.O. Penedés - Cabernet Sauvignon, Merlot

**DE POSTRE** Viña Axarkia Maestro D.O. Málaga- Moscatel de Alejandria

### Welcome Cocktail

#### Starter

##### CARAMELIZED DUCK BREAST

*With apple, pickled carrot, orange and star anise jus*

#### Primer Plato

##### LOBSTER TARTAR

*With avocado, salmorejo and EVOO ice cream*

#### Sorbet

##### GIN TONIC SORBET WITH CITRUS JELLY

#### Segundo Plato

##### ANGUS BEEF FILLET

*With truffled potato mille feuille and Ronda red wine jus*

#### Dessert

##### COFFEE MOUSSE

*With crispy praline, hazelnut ganache and caramelized white chocolate ice cream*

##### COFFEE OR TEA

##### MIGNARDISES

#### Good Luck Grapes

#### DRINKS INCLUDED (During Dinner)

##### WINE PAIRING



**WHITE WINE** Bestué Barrica D.O. Somontano - Chardonnay

**WHITE WINE** Morosanto Blanco D.O. Ronda - Chardonnay Viognier

**RED WINE** Trajanus Augustus D.O. Penedés - Cabernet Sauvignon, Merlot

**DESSERT WINE** Viña Axarkia Maestro D.O. Málaga- Moscatel de Alejandria

270€ p.p. IVA Incluido

€270 p.p. VAT Included

Música ambiente en directo  
Fiesta Cotillón con grupo musical

Live ambient music  
New Year's Eve party with a live band

HAPPY NEW YEAR  
Celebration







## MENÚ VEGETARIANO VEGETARIAN MENU

Picasso Room Martes, 31 de Diciembre a partir de las 19:30 – Tuesday, 31<sup>st</sup> December from 7.30 pm

Cóctel de Bienvenida

Entrante

CANELÓN DE CALABAZA ASADA

Con parmesano, beurre blanc de piñones y albahaca

Primer Plato

TARTAR DE AGUACATE Y TOMATE DE COÍN

Con salmorejo y helado AOVE

Sorbete

SORBETE DE GIN TONIC CON GELÉE DE CÍTRICOS

Segundo Plato

BOLETUS CONFITADOS EN AOVE

Con hojaldre especiado y emulsión de payoyo

Postre

MOUSSE DE CAFÉ

Con crujiente de praliné, ganache de avellana y helado de chocolate blanco caramelizado

CAFÉ OTÉ

MIGNARDISES

Uvas de la Suerte

Welcome Cocktail

Starter

ROASTED PUMPKIN CANNELLONI

With parmesan cheese, basil and pine kernel beurre blanc

Primer Plato

AVOCADO AND COIN D.O. TOMATO TARTAR

With salmorejo and EVOO ice cream

Sorbet

GIN TONIC SORBET WITH CITRUS JELLY

Segundo Plato

BOLETUS IN EVOO CONFIT

With spiced puff pastry and payoyo cheese emulsion

Dessert

COFFEE MOUSSE

With crispy praline, hazelnut ganache and caramelized white chocolate ice cream

COFFEE OR TEA

MIGNARDISES

Good Luck Grapes

### BEBIDAS INCLUIDAS (Durante la cena)

#### MARIDAJE



VINO BLANCO Bestué Barrica D.O. Somontano - Chardonnay

VINO BLANCO Morosanto Blanco D.O. Ronda - Chardonnay Viognier

VINO TINTO Trajanus Augustus D.O. Penedés - Cabernet Sauvignon, Merlot

DE POSTRE Viña Axarkía Maestro D.O. Málaga- Moscatel de Alejandría

### DRINKS INCLUDED (During Dinner)

#### WINE PAIRING



WHITE WINE Bestué Barrica D.O. Somontano - Chardonnay

WHITE WINE Morosanto Blanco D.O. Ronda - Chardonnay Viognier

RED WINE Trajanus Augustus D.O. Penedés - Cabernet Sauvignon, Merlot

DESSERT WINE Viña Axarkía Maestro D.O. Málaga- Moscatel de Alejandría

270€ p.p. IVA Incluido

€270 p.p. VAT Included

Música ambiente en directo  
Fiesta Cotillón con grupo musical

Live ambient music  
New Year's Eve party with a live band

HAPPY NEW YEAR  
Celebration





## MENÚ INFANTIL CHILDREN MENU

Picasso Room Martes, 31 de Diciembre a partir de las 19:30 – Tuesday, 31<sup>st</sup> December from 7.30 pm

### Entrantes

*Croquetas de pollo de corral rustida*

*Jamón Ibérico de bellota*

*Bogavante con aguacate*

*Queso Manchego*

### Primer Plato

LENGUADO A LA PLANCHA

*Con patatas al azafrán y salsa beurre blanc*

### Segundo Plato

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA ANGUS

*En su jugo con bimi a la brasa*

### Postre

TERCIOPELO DE CHOCOLATE CON VAINILLA Y FRESAS

*Con helado de chocolate blanco caramelizado*

MIGNARDISES

Uvas de la Suerte

### Starters

Roast free-range chicken croquettes

Iberian acorn fed ham

Lobster with avocado

Manchego cheese

### Primer Plato

GRILLED DOVER SOLE

*With saffron potatoes and beurre blanc*

### Segundo Plato

MEDALLONS OF ANGUS BEEF FILLET

*With roast jus and grilled stem broccoli*

### Dessert

CHOCOLATE VELVET WITH VANILLA AND STRAWBERRIES

*With caramelized white chocolate ice cream*

MIGNARDISES

Good Luck Grapes

**BEBIDAS INCLUIDAS (Durante la cena)**

135€ p.p. IVA Incluido

**DRINKS INCLUDED (During Dinner)**

€135 p.p. VAT Included

Música ambiente en directo  
Fiesta Cotillón con grupo musical

Live ambient music  
New Year's Eve party with a live band

HAPPY NEW YEAR  
Celebration







*LaCala*  
RESORT  
COSTA DEL SOL-SPAIN



Book your Christmas celebration  
at La Cala Resort today

Tel.: (+34) 952 669 005

[repcion@lacala.com](mailto:repcion@lacala.com)