



## LA CALA CHRISTMAS CELEBRATIONS

# 35 Years of Memories & Stories

Celebrar la Navidad en La Cala es sumergirse en la magia de un lugar donde los recuerdos se renuevan. Este año, en nuestro 35º Aniversario, revivimos tradiciones rodeados de la belleza de la Costa del Sol.

Imagina compartir risas y momentos entrañables en un ambiente festivo, donde cada encuentro se convierte en un hermoso recuerdo para atesorar.

Celebrating Christmas at La Cala is immersing yourself in the magic of a place where memories are renewed. This year, in our 35th Anniversary, we revive traditions surrounded by the beauty of the Costa del Sol.

Imagine sharing laughter and cherished moments in a warm festive atmosphere, where every gathering becomes a beautiful memory to treasure.

CALENDARIO DE EVENTOS EVENT TIMELINE

Christmas Eve Dinner

Christmas Day Lunch

New Year's Eve  
Gala Dinner +  
New Year's Party

MAR TUE

24

MIE WED

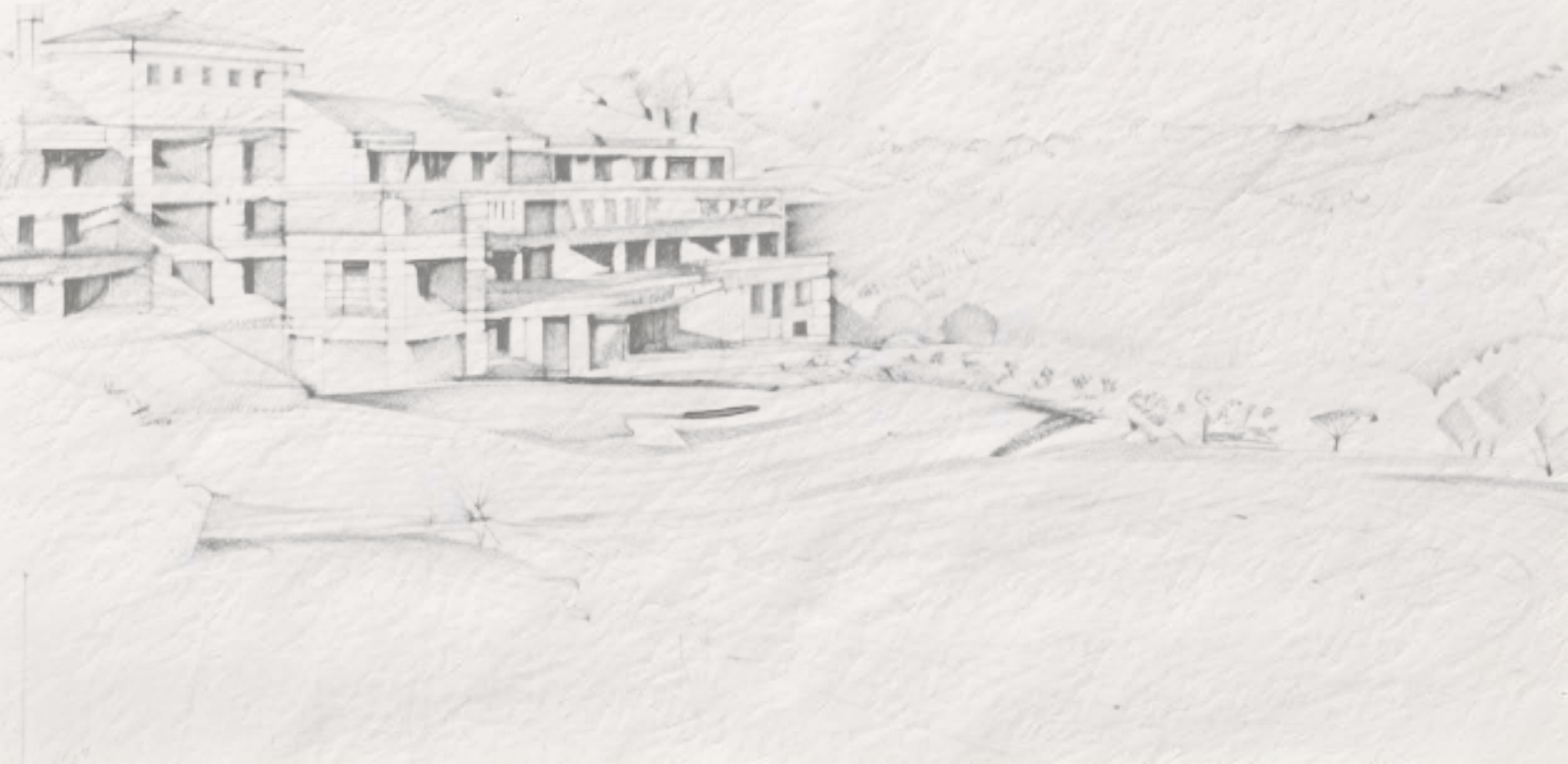
25

MAR TUE

31

*En esta mágica Navidad, que la luz y la alegría te rodeen, y que tu Año Nuevo esté lleno de maravillas en La Cala Resort.*

*Amid the twinkling lights and joyful cheer, may your Christmas be merry, and your New Year full of wonder here at La Cala Resort.*



## CENA DE NOCHE BUENA CHRISTMAS EVE DINNER

Picasso Room Martes, 24 de Diciembre a las 19:00 o 21:00 — Tuesday, December 24<sup>th</sup> at 7:00 pm or 9:00 pm

### Copa de Bienvenida

#### Entrante

##### ENSALADA DE TOMATE MAR AZUL

*Con atún rojo, manzana y vinagreta de chardonnay y chalota*

#### Pescado

##### BACALAO CON COSTRÓN DE HIERBAS

*Acompañado de duxelle de champiñones, sabayón y salsa de mostaza en grano*

#### Carne

##### SUPREMA DE PINTADA CON PURÉ DE CASTAÑAS Y PERAS

*Acompañado de puerros confitados y jugo rustido*

#### Postre

TRONCO DE NAVIDAD CON HELADO DE TURRÓN DE JIJONA Y DULCES NAVIDEÑOS

### Glass of Cava

#### Starter

##### "MAR AZUL" TOMATO SALAD

*With blue fin tuna, Apple, chardonnay and shallot vinaigrette*

#### Fish

##### HERB CRUSTED COD

*With mushroom duxelle, sabayón, grain mustard and fish essence sauce*

#### Meat

##### SUPREME OF GUINEA FOWL WITH PEAR AND CHESNUT PURÉE

*With confit leeks and roast jus*

#### Dessert

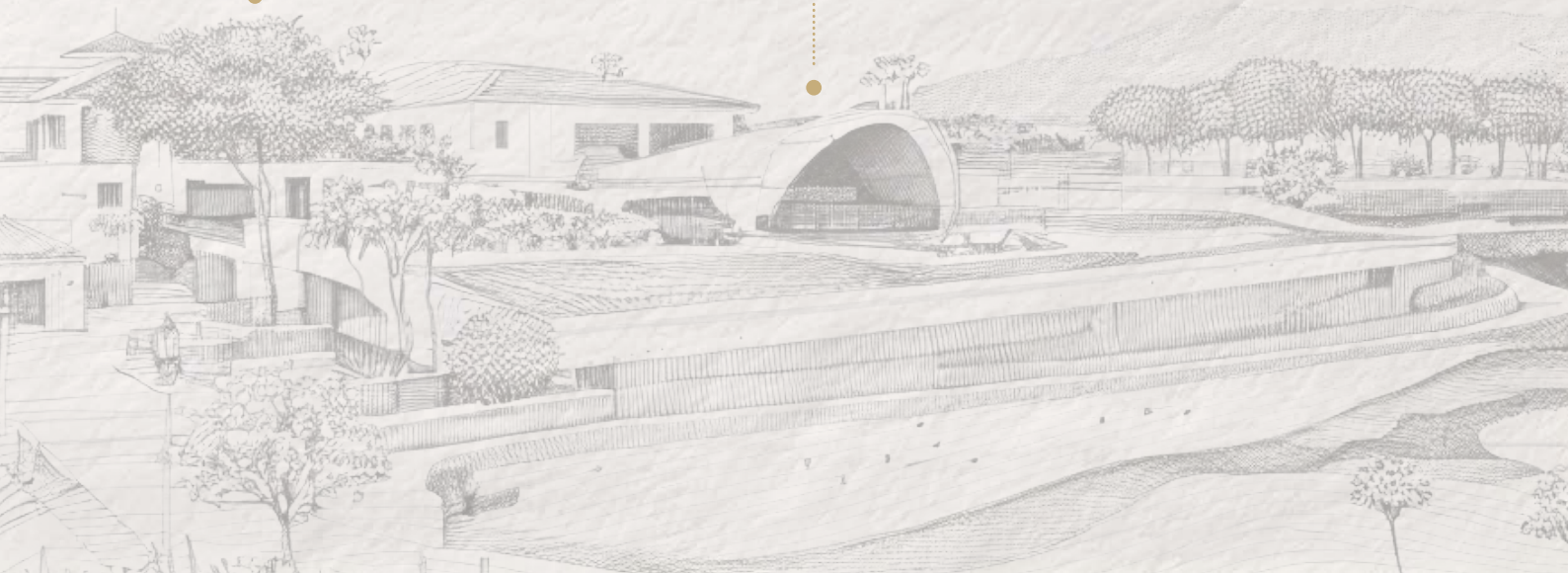
CHRISTMAS YULE LOG WITH JIJONA NOUGAT ICE CREAM & CHRISTMAS SWEETS

*Bebidas no incluidas*

85€ p.p. IVA Incluido

*Drinks not included*

€85 p.p. VAT Included





## MENÚ VEGETARIANO VEGETARIAN MENU

Picasso Room Martes, 24 de Diciembre a las 19:00 o 21:00 – Martes, December 24<sup>th</sup> at 7:00 pm or 9:00 pm

Copa de Bienvenida

Glass of Cava

Entrante

ENSALADA DE TOMATE MAR AZUL

*Con falso atún rojo, manzana y vinagreta de chardonnay y chalota*

Starter

“MAR AZUL” TOMATO SALAD

*With false blue fin tuna, Apple, chardonnay and shallot vinaigrette*

Primer Plato

PANACHÉ DE VERDURAS BABY

*A la brasa con salsa de romesco*

First Dish

GRILLED BABY VEGETABLE PANACHÉ

*With romesco sauce*

Segundo Plato

LINGOTE DE SEITAN CON PURÉ DE CASTAÑAS Y PERAS

*Acompañado de puerros confitados y jugo de setas*

Second Dish

SEITAN INGOT WITH CHESNUT AND PEAR PURÉE

*With confit leeks and wild mushroom jus*

Postre

TRONCO DE NAVIDAD CON HELADO DE TURRÓN DE JIJONA Y DULCES NAVIDEÑOS

Dessert

CHRISTMAS YULE LOG WITH JIJONA NOUGAT ICE

CREAM & CHRISTMAS SWEETS

*Bebidas no incluidas*

*Drinks not included*

85€ p.p. IVA Incluido

€85 p.p. VAT Included



MENÚ INFANTIL CHILDREN MENU

Picasso Room Martes, 24 de Diciembre a las 19:00 o 21:00 — Martes, December 24<sup>th</sup> at 7:00 pm or 9:00 pm

Entrante

CREMA DE PUERROS Y PATATA CON VIRUTAS DE POLLO ASADO

Primer Plato

FILETE DE LENGUADO EMPANADO CON PANACHÉ DE VERDURAS Y PURÉ DE ZANAHORIA

Postre

NUESTRO BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE LECHE FRESCA

*Bebidas no incluidas*

42€ p.p. IVA Incluido

Starter

CREAM OF LEEK AND POTATO SOUP WITH ROAST CHICKEN

First Dish

FILLET OF BREADED DOVER SOLE WITH VEGETABLE PANACHE AND CARROT PURÉE

Dessert

OUR CHOCOLATE BROWNIE WITH FRESH MILK ICE CREAM

*Drinks not included*

€42 p.p. VAT Included



## ALMUERZO DÍA DE NAVIDAD CHRISTMAS DAY LUNCH

La Bodega Miércoles, 25 de Diciembre — Wednesday, 25<sup>th</sup> December

### Entrante

HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON ESPUMA DE PATATA Y LASCAS DE TRUFA

### Pescado

LUBINA DE ESTERO A LA PLANCHA

*Con bacon ahumado, endivias rojas, judías verdes y jugo de vino tinto*

### Carne

LINGOTE DE COSTILLA DE TERNERA ANGUS

*Acompañado de graten dauphinoise y jugo de Oporto*

### Postre

TARTA TATÍN CON HELADO DE CARAMELO SALADO Y DULCES NAVIDEÑOS

### Starter

SLOW-COOKED EGG WITH POTATO FOAM AND TRUFFLE SHAVINGS

### Fish

GRILLED ESTUARY SEABASS

*With smoked bacon, red chicory, runner beans and red wine jus*

### Meat

ANGUS BEEF SHORT RIB INGOT

*With dauphinoise potato and port wine jus*

### Dessert

TARTE TATIN WITH SALTED CARAMEL ICE CREAM & CHRISTMAS SWEETS

*Bebidas no incluidas*

60€ p.p. IVA Incluido

*Drinks not included*

€60 p.p. VAT Included





## MENÚ VEGETARIANO VEGETARIAN MENU

La Bodega Miércoles, 25 de Diciembre — Wednesday, 25<sup>th</sup> December

### Entrante

HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON ESPUMA DE PATATA Y LASCAS DE TRUFA

### Primer Plato

● ESPÁRRAGOS VERDES ESCALFADOS

*Con emulsión de estragón y tomate seco*

### Segundo Plato

RAGÚ DE ALCACHOFAS

*Con espinacas y garbanzos ecológicos*

### Postre

TARTA TATÍN CON HELADO DE CARAMELO SALADO Y DULCES NAVIDEÑOS

### Starter

SLOW-COOKED EGG WITH POTATO FOAM AND TRUFFLE SHAVINGS

### First Dish

POACHED GREEN ASPARAGUS

*With tarragon and sun dried tomato emulsion*

### Second Dish

ARTICHOKE RAGOUT

*With spinach and organic chick-pea*

### Dessert

TARTE TATIN WITH SALTED CARAMEL ICE CREAM & CHRISTMAS SWEETS

*Bebidas no incluidas*

60€ p.p. IVA Incluido

*Drinks not included*

€60 p.p. VAT Included



## MENÚ INFANTIL CHILDREN MENU

La Bodega Miércoles, 25 de Diciembre — Wednesday, 25<sup>th</sup> December

### Entrante

RIGATONI CARBONARA CON QUESO PARMESANO

### Primer Plato

ESCALOPE DE SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS  
PUENTE NUEVO Y ZANAHORIA BABY GLASEADAS

### Postre

TARTA TATÍN CON HELADO DE CARAMELO SALADO

*Bebidas no incluidas*

30€ p.p. IVA Incluido

### Starter

RIGATONI CARBONARA WITH PARMESAN CHEESE

### First Dish

BEEF FILLET ESCALOPE WITH PONT NEUF POTATOES AND  
GLAZED BABY CARROTS

### Dessert

TARTE TATIN WITH SALTED CARAMEL ICE CREAM

*Drinks not included*

€30 p.p. VAT Included





## 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 Axarkía Maestro D.O. Málaga- Moscatel de Alejandría

### Welcome Cocktail

#### Starter

##### CAMELIZED 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 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 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



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 GRATINATED 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 not 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](mailto:repcion@lacala.com)