

CENA DE NOCHE BUENA CHRISTMAS EVE DINNER

Picasso Room Martes, 24 de Diciembre a las 19:00 o 21:00 — Tuesday, December 24th 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 24th 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 24th 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





La Cala
RESORT
COSTA DEL SOL-SPAIN



Book your Christmas celebration
at La Cala Resort today

Tel.: (+34) 952 669 005

repcion@lacala.com