

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







*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)