



# MENÚ



CALACHICA

# EXPERIENCIAS Y CONDICIONES

Nuestros menús han sido creados como una celebración de la gastronomía: recetas equilibradas, frescas y llenas de matices, elaboradas con productos de la máxima calidad. Cada propuesta está pensada para compartir momentos únicos y exclusivos alrededor de un lugar mítico gaditano. Si aún no los conoces, acompáñanos y déjate sorprender.

## – Confirmación de reservas y política de cancelación

Para que todo fluya con calma, los menús deben confirmarse con 5 días de antelación. El número confirmado de comensales será el que preparemos y facturaremos según petición por mail a [eventos@calachica.es](mailto:eventos@calachica.es) con un margen de 72 horas para actualizarlo. De haber anulaciones en ese periodo, devolveremos el anticipo. A partir de ahí, se cobrará el 50% de cada menú ausente. Para confirmar la reserva se requiere un adelanto del 30% del total estimado abonándolo al número de cuenta que se facilitará en el presupuesto. La duración de los servicios de menús será de 90 a 120 minutos según ritmo de cocina.

## – Nuestros menús incluyen

Durante el servicio de comida o cena, están incluidos: cerveza, vino de la casa, refrescos y agua con una duración de 90 min. desde la salida del primer plato. Si deseas probar otro vino, no hay problema, podrás hacerlo abonando la diferencia respecto a la botella de la casa. También incluye pan, picos y servicio de mesa. Las consumiciones previas al inicio del evento no están incluidas puesto que las denominamos aperitivo y tienen diferentes costes y servicios a consultar.

Los suplementos por alérgenos, intolerancias o peticiones especiales pueden tener recargo.

## – Número de comensales

- Para menús sentados: mínimo 8 personas y hasta 150. (si las condiciones meteorológicas lo permiten)
- Para menús tipo finger: mínimo 25 personas y hasta 300. (si las condiciones meteorológicas lo permiten)
- Para menús eventos: mínimo 25 personas y consultar dossier eventos.

## – Nos adaptamos a ti

Sabemos que cada experiencia es única. Si quieres personalizar tu menú o cambiar algún plato, estaremos encantados de crear algo a tu medida. Disponemos de opciones sin glúten, sin lactosa, vegetarianas y saludables. Todos nuestros menús indican los alérgenos según normativa.

## – Drinks, copas & music

Tu celebración puede acompañarse de DJs y actuaciones en directo, para que la magia de la noche se alargue al ritmo del atlántico.

## – Barra libre

Puedes añadir barra libre de combinados y refrescos de nuestra carta:

- 22€+ 10%IVA por persona 2H o 28€ +10%IVA por persona 3H
- Cada hora extra: 10€ +10%IVA más por persona.

## – Material audiovisual

Ponemos a tu disposición micrófonos inalámbricos y pantallas para reproducir archivos multimedia. Contamos con un escenario con maravillosas vistas y una barra que puede abastecer de manera independiente a los invitados. Su tarifa incluye también asistencia técnica, 500€+21%IVA por hora.

## – Decora tu evento

La disposición de mesas, decoración adicional o ambientación musical puede ser personalizada bajo presupuesto.

### ALÉRGENOS

Gluten 1 / Crustáceos 2 / Huevos 3 / Pescado 4 / Cacahuets 5 / Soja 6 / Lácteos 7  
Frutos De Cáscara 8 / Apio 9 / Mostaza 10 / Granos De Sésamo 11 / Dióxido De Azufre Y Sulfitos 12  
Altramuces 13 / Moluscos 14

# MENÚS FINGER (DE PIE)

## MENÚ FINGER PIPA 1.1

INCLUYE BEBIDAS: CERVEZA, REFRESCOS,  
VINO BLANCO/ROSADO/TINTO Y AGUA

- ENSALADILLA DE GAMBAS (A-2-3-6-12)
- CANASTILLA DE PATÉ DE CABRACHO (A-1-3-4-6-7-9-12)
- VASITO DE BACALAO CONFITADO,  
CREMA DE PIQUILLO Y NARANJA (A-4-7)
- PINCHO DE LANGOSTINO Y BACON (A-2-6-12)
- PINCHO DE POLLO MARINADO (A-1-3-7-10-12)
- TACOS DE PEZ ESPADA AL LIMÓN (A-1-3-4)
- CROQUETAS CREMOSAS DE COCIDO (A-1-3-7-9)
- MINI BOCATÍN DE PRINGÁ (A-1-9)
- MINI CHEESE BURGER (A-1-3-7)
- CARRILLADA CON PURÉ DE MANTEQUILLA (A-7-12)

## POSTRE

- SURTIDO DE REPOSTERÍA FRANCESA (A-1-3-5-6-7-8)

39,00€+10%IVA  
POR PERSONA



# MENÚS FINGER (DE PIE)

## MENÚ FINGER PIPO 2.1

INCLUYE BEBIDAS: CERVEZA, REFRESCOS,  
VINO BLANCO/TINTO/ROSADO Y AGUA

- CONO DE QUESO,  
SALCHICHÓN DE HINOJO Y CHICHARRÓN DE CHICLANA (A-1-7)
- CANASTILLA DE MICUIT Y MOUSSE DE TURRÓN (A-1-3-6-7-8-12)
- ENSALADILLA DE GAMBAS (A-2-3-6-12)
- CUCHARILLA DE ATÚN ROJO TRUFADO (A-4-6)
- TOSTA MATRIMONIO (A-1-4)
- GILDA MATRIMONIO (A-4-12)
- LANGOSTINOS ROBUCHON (A-1-2-4-6-14)
- CROQUETAS CREMOSAS DE COCIDO (A-1-3-7-9)
- MINI BOCATÍN DE ATÚN AHUMADO CON PISTO (A-1-4)
- PINCHO DE LANGOSTINOS Y BACON (A-2-6-12)
- BROCHETA DE PLUMA Y PORTOBELLO CON CHIMICHURRI (A-12)
- CAZUELA DE LUBINA A LA ROTEÑA (A-4)

## POSTRE

- SURTIDO DE REPOSTERÍA FRANCESA (A-1-3-5-6-7-8)

46,00€+10%IVA  
POR PERSONA



# APERITIVOS INTERCAMBIABLES MENÚ PIPA (1.1 ) Y PIPO (2.1) :

**\*Máximo dos cambios por menú**

Canastilla de ensaladilla de atún (A-1-3-4-7)

Canastilla de rillette de sardinas al curry (A-1-3-4-7-10)

Canastilla de atún picante con aguacate (A-1-3-4-7)

Chips de tarama y gambas (A-2-4-12)

Mini brochetas de carpaccio de ternera y queso Comté (A-7)

Mini bocatín de langostinos y alioli (A-1-2-3)

Yakitoro de pollo al curry (A-1-6-10)

Yakitori de pollo y setas (A-1-6)

Yakitori de albóndigas de pollo (A-1-3-6)

Brochetas de salmón al curry (A-4-10)

Brochetas de chipirones con ajo y albahaca (A-14)

Calamarcitos rellenos al estilo vietnamita (A-4-5-6-14)

Pincho de dátiles y bacon (A-6)

Hojaldre de chistorra (A-1-3-7-12)

Hojaldre de salchichón de hinojo (A-1-3-7-12)

Hojaldre de salmón y semillas de amapola (A-1-3-4-7)

Raviolis fritos de cerdo y gambas (A-1-2-3-6)

Buñuelos de camarones (A-1-2-3)

Buñuelos de bacalao (A-1-3-4)

Mini empanadillas de carne y estragón (A-1-3-7)

# MENÚS DE MESA

## MENÚ 01: EL PLAN CALACHICA 1.1

INCLUYE BEBIDAS: CERVEZA, REFRESCOS,  
VINO BLANCO/TINTO/ROSADO Y AGUA

### PLATOS AL CENTRO (PARA COMPARTIR)

- PATATAS ALIÑÁS DE CÁDIZ Y ATÚN EN ESCABECHE (A-4-12)
- PATÉ DE CABRACHO CON MAHONESA DE LIMA (A-1-3-4-6-7-9-12)
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (A-1-3-7)
- PIMIENTOS CUERNO DE CABRA FRITOS CON BURRATA,  
ACEITE DE PIMIENTOS VERDES Y PISTACHOS (A-7-8)
- MILANESA DE CERDO DE CASTAÑA A LA NAPOLITANA (A-1-3-7)
- RIGATONI CON GUIISO DE CARRILLADA Y CREMA DE QUESO PAYOYO (A-1-3-7-9)

### POSTRE INDIVIDUAL

- TORRIJA CARAMELIZADA CON CREMA INGLESA (A-1-3-7)

41,00€+10%IVA  
POR PERSONA



# MENÚS DE MESA

## MENÚ 02: CALALINDA 2.1

INCLUYE BEBIDAS: CERVEZA, REFRESCOS,  
VINO BLANCO/TINTO/ROSADO Y AGUA

### PLATOS AL CENTRO (PARA COMPARTIR)

- ENSALADILLA DE GAMBAS (A-2-3-6-12)
- SALMÓN GRAVLAX, TÁRTARA Y PICADILLO ROCK&ROLL (A-3-4-6-10-12)
- PATÉ DE CENTOLLO CON MAHONESA CÍTRICA (A-1-2-3-6-7)
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (A-1-3-7)
- TAQUITOS DE CORVINA FRITA CON SALSA TÁRTARA (A-1-3-4-6-10-12)

### PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL (A ELEGIR)

- CARRILLADA DE TERNERA CON PURÉ A LA MANTEQUILLA (A-7-9-12)
- LOMO DE DORADA A LA PARRILLA VASCA CON PATATAS SMASH (A-4-12)

Ó

### POSTRE INDIVIDUAL

- VASITO DE MERENGUE CON FRUTOS ROJOS (A-3-7)

46,00€+10%IVA  
POR PERSONA



# MENÚS DE MESA

## MENÚ 03: PLAYALINDA 3.1

INCLUYE BEBIDAS: CERVEZA, REFRESCOS,  
VINO BLANCO/TINTO/ROSADO Y AGUA

### PLATOS AL CENTRO (PARA COMPARTIR)

- GAMBAS BLANCAS COCIDAS (A-2-12)
- CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 100% RESERVA (A-1)
- PATÉ DE CENTOLLO CON MAHONESA CÍTRICA (A-1-2-3-6-7)
- SEMIMOJAMA DE TARANTELO CON ACEITE AHUMADO (A-4-12)
- CALAMAR FRITO CON ALIOLI (A-1-3-14)

### PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL (A ELEGIR)

- PLUMA IBÉRICA CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS Y PATATAS
- LOMO DE LUBINA A LA ROTEÑA (A-4)

Ó

### POSTRE INDIVIDUAL

- TIRAMISÚ (A-1-3-6-7-8)

49,00€+10%IVA  
POR PERSONA



# MENÚS DE MESA

## MENÚ 04: AGUALINDA 4.1

INCLUYE BEBIDAS: CERVEZA, REFRESCOS,  
VINO BLANCO/TINTO/ROSADO Y AGUA

### PLATOS AL CENTRO (PARA COMPARTIR)

- JAMÓN DE BELLOTA CUMBRES MAYORES CORTADO A CUCHILLO (A-1)
- GAMBAS BLANCAS COCIDAS (A-2-12)
- TRÍO DE LA ALMADRABA: SASHIMI TATAKI Y SEMIMOJAMA (A-4-6-11-12)
- SALMÓN GRAVLAX, TÁRTARA Y PICADILLO ROCK&ROLL (A-3-4-6-10-12)
- TERRINA DE FOIE MICUIT CON MOUSSE DE TURRÓN Y PIÑONES (A-1-3-6-7-8-12)
- CALAMAR FRITO CON SALSA TÁRTARA (A-1-3-6-10-12-14)

### PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL (A ELEGIR)

- LOMO DE VACA SELECCIÓN,  
CON GUARNICIÓN DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS  
Ó
- PASTA BUCATINI CON 1/2 BOGABANTE A LA CREMA (A-1-2-3-7-12)

### POSTRE INDIVIDUAL

- BORRACHÍN DE JEREZ (A-1-3-8-12)

66,00€+10%IVA  
POR PERSONA







CALACHICA