

# Pastelería Cala-Millor

Madrid

Día a día, trabajamos para Vd., manos expertas, que ponen en sus mesas lo mejor de siempre, desde La repostería más tradicional, hasta las últimas tendencias en pastelería dulce y salada. Esperamos que estas páginas sean de ayuda a todos nuestros clientes, para esos momentos entrañables de celebraciones familiares, o con amigos, o simplemente cuando uno quiere disfrutar de uno de nuestros productos y pasar un grato momento en compañía de nuestros pequeños grandes placeres, porque cualquier ocasión es buena.

Y recuerde si no encuentra algún producto, o tiene alguna duda, nuestro personal le asesorará.

Con esta carta de productos, hemos querido seleccionar una serie de ellos, tanto salados como dulces, de nuestra amplia gama, de bollería, pastelería, así como de repostería salada.

En estos casi treinta años al frente de nuestro obrador y de nuestra tienda, diariamente, como desde el primer día, hemos ido creciendo y adaptándonos a los nuevos hábitos. Casi tres generaciones nos avalan, ofreciendo siempre la más rigurosa calidad, utilizando siempre materias primas de primera categoría y nuestro buen hacer.

## **“TRADICIÓN Y CALIDAD”**

### **PASTELERÍA SALADA**

#### **TARTA DE SALMÓN**

Deliciosa combinación nórdica, alternando capas de pan inglés con salmón noruego ahumado y marinado a las finas hierbas, con unas cremas de marisco, cubierta de salmón.

20 €/kg. (6 ó 8 raciones)

#### **TARTA DE JAMÓN IBÉRICO**

Nueva versión de pan Tumaca, capas de pan inglés, con jamón ibérico, tomate natural y queso cremoso, toda ella forrada de lonchas de jamón ibérico.

20 €/kg. (6 ó 8 raciones)

#### **BANDA DE SALMÓN**

Fina base crujiente con alcaparras, cebollita picada, zanahoria rallada, con salsa mahonesa, cubierta de lonchas de salmón noruego ahumado y marinado.

18 € unidad (8 raciones)

### **COCAS. :EXCELENTES COMBINACIONES MEDITERRÁNEAS, TODA LA RIQUEZA DE LA HUERTA SOLA O DELICIOSAMENTE COMBINADA**

#### **COCA DE CALABACÍN, BERENJENA Y TOMATE**

Fina base crujiente con rodajas de tomate, calabacín y berenjena, horneado todo ello lentamente.

16,50 € unidad (8 raciones)

#### **COCA DE CEBOLLA, TOMATE, BERENJENA, BONITO CON QUESO**

Fina base crujiente con rodajas de tomate, berenjena, cebolla finamente cortada, acompañada de bonito y queso fundido, horneado todo ello lentamente.

16,50 € unidad (8 raciones)

#### **COCA DE CHAMPIÑÓN, TOMATE, CEBOLLA Y BACON**

Fina base crujiente con rodajas de tomate, cebolla finamente cortada, champiñones y trocitos de bacon, horneado todo ello lentamente.

16,50 € unidad (8 raciones)

# Pastelería Cala-Millor

Madrid

## **COCA DE VERDURAS CON JAMÓN Y BACON**

Fina base crujiente con todo tipo de verduras (calabacín, tomate, berenjena, pimiento rojo y verde, cebolla), cortadas en daditos con trocitos de jamón y bacon, horneado todo ello lentamente.

16,50 € unidad (8 raciones)

## **HOJALDRE DE JAMÓN IBÉRICO CON TOMATE NATURAL Y QUESO**

Banda de hojaldre con trocitos de queso y de tomate natural, cubierto de lonchas de jamón ibérico, ligeramente perfumado con orégano y pintado con aceite de oliva.

18 € unidad (8 raciones)

## **ESCALIBADA**

Mediterránea cien por cien, esta combinación de pimiento rojo, berenjena asada, acompañada de aceitunas negras y de anchoas, superpuesto en una base fina y crujiente.

16,50 € unidad (8 raciones)

## **BRAZO DE ENSALADILLA**

Brazo rectangular, formado por capas de pan inglés con ensaladilla rusa y adornado con huevos cocidos picados, pimiento rojo, espárragos, aceitunas.

17 €/kg. (4-6 raciones)

## **BRAZO DE GAMBAS Y MARISCO**

Brazo rectangular, formado por capas de pan inglés, con cremas de carne de cangrejo y marisco, adornado con una capa de gambas y huevo duro picado.

21 €/kg. (4-6 raciones)

## **LUBINA HOJALDRADA RELLENA DE CREMA DE MARISCO**

Lubina sin espina y rellena de una muselina de espinacas y crema de marisco, toda ella forrada de hojaldre.

37 € unidad (4 raciones)

## **SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO HOJALDRADO CON SETAS Y PATÉ**

Solomillo de cerdo ibérico, acompañado de un salteado de setas con paté de jabugo, forrado de hojaldre.

37 € unidad (4 raciones)

## **LOMO DE SALMÓN\***

Cubierto de muselina al Eneldo forrado de hojaldre

40 € (4 personas)

## **MEDALLÓN DE HOJALDRE CON LOMO DE CARNE ROJA\***

Cebolla confitada en reducción al Pedro Ximénez y queso

16 € (medallón individual)

\*Ambos platos deben ser encargados con 72h. de antelación, siendo conveniente calentar en horno convencional antes de servir.

## **PIÑA DE LANGOSTINOS**

Media piña, rellena de un cóctel de langostinos, carne de cangrejo, juliana de lechuga, cuadraditos de piña, todo ello con salsa rosa. Agradable combinación de dulce y salado para entrada en una comida.

20 € unidad (4 raciones)

# Pastelería Cala-Millor

Madrid

## **PEZ DE MARISCO**

Pez de hojaldre, en cuyo centro ponemos un cóctel de langostinos, carne de cangrejo, huevo duro y salsa rosa, todo ello debidamente adornado.

16 € unidad (4 raciones)

## **PEZ DE ENSALADILLA**

Pez de hojaldre, en cuyo centro ponemos la tradicional ensaladilla rusa, decorado con pimiento rojo, huevo duro, espárragos, aceitunas...

13 € unidad (4 raciones)

## **EMPANADA DE HOJALDRE**

Empanadas de hojaldre rellenas de bonito, carne, chorizo, jamón y queso ó besamel con bonito y huevo duro.

12 € unidad (6-8 raciones)

## **QUICHE LORRAINE**

Quiche de jamón y bacon. Espinacas y piñones. Espárragos con champiñón y jamón. Puerros champiñón y bacon. Tomate pimiento verde con bacon y hierbas provenzales. Pimiento rojo, berenjena con bonito.

12 € unidad (6-8 raciones)

## **TORTILLA ESPAÑOLA**

7 € unidad

## **ENSALADILLA RUSA**

16,50 €/Kg.

### **“Desayunos Recomendados”**

#### **Desayuno Nº 1: 57 €**

(mínimo 10 personas)

1 Litro de Café o Thé en envase térmico

1 Litro de Leche en envase térmico

1 Litro de zumo de Naranja

30 mini bollos a elegir

20 pastas de Thé

\*menaje incluido

#### **Cóctel Nº 2: 64 €**

(mínimo 10 personas)

1 Litro de Café o Thé en envase térmico

1 Litro de Leche en envase térmico

1 Litro de zumo de Naranja

10 mini croissant rellenos a elegir

10 medias noches rellenas a elegir

20 pastas de Thé

\*menaje incluido

### **“Cócteles para diferentes ocasiones”**

#### **Cóctel Nº 1: 10 €/persona**

(mínimo 10 personas)

2 canapés de pan inglés

1 hojaldrito de chorizo

1 mini sandwich

1 petit pain de espárragos

1 mini pulga de tortilla

1 pancito de jamón York y queso

1 mini quiché de jamón y queso

2 petit-choux

#### **Cóctel Nº 2: 9 €/persona**

(mínimo 10 personas)

2 canapés de pan inglés

1 tartaleta salada

1 pancito de jamón ibérico

1 mini sandwich

1 hojaldrito salado

1 petit pain de espárragos

2 petit fourt dulces

# Pastelería Cala-Millor

Madrid

## **"Bebidas"**

Vino Ribera del Duero o Rioja Crianza	10 €
Vino Ribera del Duero o Rioja Reserva	13 €
Vino Blanco Verdejo de Rueda	7 €
Cava Cala Millor Semi-seco, Brut o Brut Nature	10 € / 12 € / 13 €
Agua, Refrescos Coca-cola, Fanta, etc. o similares bote	1,50 €
Cerveza Mahou bote	1,50 €

Para importes inferiores a 150 €, habrá un incremento de 6 € por gastos de envío.

## **"Menaje y Utensilios desechables"**

Vasos de agua o vino 10 unidades	3 €
Copas Cava 10 unidades	3 €
Platos cóctel 10 unidades	1 €
Cubiertos ( pack tenedor, cuchara y cuchillo) 10 unidades	2 €
Pack servilletas cóctel	2 €

## **BANDEJA DE VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO**

Acompañado de picos camperos.

Para 5 personas ( 250 gr.) 20 €

## **BANDEJA DE CUÑAS DE QUESO PURO DE OVEJA**

Acompañado de picos camperos.

Para 5 personas ( 250 gr.) 10 €

## **BANDEJA DE SALMÓN AHUMADO**

Salmón ahumado acompañado de guarnición de pepinillos, alcaparras, cebollita y tostadas.

Para 5 personas ( 300 gr.) 20 €

## **CANAPÉS DE HOJALDRE**

Pequeñas piezas de hojaldre, rellenas de salchicha, chorizo, chistorra, anchoas y queso, mini empanadillas, mini quiches etc.

26 €/kg.

## **CANAPÉS DE PAN INGLÉS**

Exquisitas combinaciones sobre finas capas de pan inglés.

Jamón de york con espárragos, ibérico con tomate, tomate cherry con bonito, anchoas con queso y tomate cherry, salmón, sucedáneo de caviar rojo y negro, cremas de marisco con langostino.

28 €/kg.

## **TARTALETAS SALADAS**

Deliciosas tartaletas rellenas, listas para degustar.

Tartaletas calientes.: gambas al ajillo, champiñón con jamón, y champiñón con jamón y una deliciosa crema de queso.

Tartaletas frías: carne de cangrejo con langostinos, ensaladilla, bonito tomate y mahonesa y salmón con alcaparras.

28 €/kg.

# Pastelería Cala-Millor

Madrid

## **BOCADITOS IBÉRICOS**

Pequeños bocaditos de pan Viena con una pincelada de aceite de oliva, rellenos de jamón, lomo, chorizo y salchichón ibérico, salmón y carne de cangrejo.

28 €/kg.

## **CROQUETAS**

Deliciosas croquetas de jamón ibérico, queso roquefort y bacalao.

23 €/kg.

## **PETIT-PAIN**

Petit-pain rellenos de espárragos con mahonesa, bonito, carne de cangrejo con salsa rosa o piña con jamón ibérico.

1,25 € unidad

## **MEDIAS NOCHES**

Medias noches rellenas de jamón york y queso, jamón, lomo, chorizo y salchichón ibérico.

1,25 € unidad

## **CHAPATITAS**

Chapatitas rellenas de lomo, chorizo ó jamón ibérico, salmón, y anchoas con tomate.

2,25 € unidad

## **CHAPATITAS ESPECIALES**

Chapatitas de pan gratinado con cebolla y queso rellenas de lomo, chorizo ó jamón ibérico, salmón y anchoas con tomate.

2,65 € unidad

## **CASTELLANITAS**

Barritas de pan candeal, rellenas de lomo, chorizo ó jamón ibérico, salmón y anchoas con tomate.

2,25 € unidad

## **MINI PULGUITAS**

Mini pulguitas rellenas de tortilla, bonito con pimientos tomate natural y anchoas, lomo, chorizo o Jamón y salchichón ibérico.

1,40 € unidad

## **SANDWICHES**

Emparedados de pan inglés : vegetal, ensaladilla, jamón york y queso, jamón york y espárragos, bonito tomate y huevo duro, queso tomate y anchoas, roquefort, andaluz, paté, salmón, marisco.

1,20 € unidad

## **MINI SANDWICHES**

Mini emparedados triangulares rellenos de las mismas variedades que los sandwiches.

0,65 € unidad

## **AGUJAS DE TERNERA**

Clásicas piezas pequeñas de hojaldre, rellenas de carne o bonito.

1,20 € unidad

## **EMPANADILLAS**

Piezas individuales de empanada de hojaldre rellenas de carne o bonito.

1,95 € unidad

## **QUICHES LORRAINE INDIVIDUALES**

Quiches individuales de jamón y bacon o de espinacas, bacon y piñones.

1,80 € unidad

## **MINICROISSANTS RELLENOS**

Minicroissants rellenos de jamón york y queso, jamón ibérico, carne de cangrejo con salsa rosa.

1,25 € unidad

## **CROISSANTS FRANCÉS RELLENOS**

Croissants relleno de salmón, jamón ibérico ó jamón york y queso, especial para meriendas o tentempiés de media mañana.

2,70 € unidad

También les ofrecemos para acompañar sus platos , o sus bandejas de fiambre nuestro delicioso huevo hilado.

55 €/kg.

Y para hacer más fácil las cosas, ponemos a su disposición los siguientes productos que se venden vacíos, para que usted los rellene como prefiera.

- Tartaletas 0,45 €/unidad
- Medias noches 0,45 €/unidad
- Petit-pain 0,45 €/unidad
- Vol au vent pequeño 0,50 €/unidad
- Vol au vent mediano 0,75 €/unidad
- Vol au vent ración 1,00 €/unidad

## **LES PRESENTAMOS UNA PEQUEÑA MUESTRA DE NUESTROS PASTELES, TARTAS Y DEMÁS REPOSTERÍA, ASÍ COMO LOS PRODUCTOS TÍPICOS DE TEMPORADA.**

Les podemos ofrecer desde los dulces más clásicos, hasta las últimas tendencias en repostería, pasando por los pasteles, postres, pastas de té, y por supuesto la bollería, donde sin duda alguna la "Ensaïmada" es la reina, rellena de nata, crema o crema tostada sigue sorprendiendo desde el primer día a todos aquellos que la prueban.

## **ALGUNAS DE NUESTRAS TARTAS MÁS CLÁSICAS:**

- Tarta San Marcos: Bizcocho, nata, crema y yema tostada.
- Tarta Chocolate y nata: Bizcocho, nata y chocolate con leche.
- Tarta Sacher: Bizcocho de chocolate, trufa y mermelada de frambuesa.
- Tarta de Trufa: Bizcocho, cobertura de chocolate negro y trufa.
- Tarta Sara: Bizcocho, almendra , nata y turrón.
- Tarta Yema Tostada: Bizcocho , yema tostada, nata y turrón.
- Tarta Manzana: Base de hojaldre, crema y manzana deliciosamente horneada.
- Tarta Soufflé: Fina base, nata y soufflé.
- Tarta Saint Honoré: Base de hojaldre, crema soufflé, rodeado de bocaditos de nata.
- Tarta de nata y fresón: Bizcocho, nata , trozos de fresón , todo ello coronado con fresones
- Milhojas de crema diplomática y frambuesas: Finas capas de hojaldre de mantequilla, alternando con crema diplomática, terminando su base con frambuesas.

20 €/kg.

# Pastelería Cala-Millor

Madrid

- *Brazo de yema tostada: Delicioso enrollado de yema tostada , nata y tocino.*
- *Brazo de trufa y pasas al ron cubierto de chocolate negro y Nuez.*
- *Brazo de viruta de chocolate, nata y tocino.*
- *Banda de hojaldre con crema diplomática y tostada cubierto de frutas: delicioso hojaldre, mezcla suave de frutas con crema.*

23 € unidad

## **NUESTROS MOUSSES:**

- *Limón. Perfecta para una buena sobremesa.*
- *Biscuit Crocanti: Perfume de canela con vainilla crocanti y trufa.*
- *Frutas del bosque y chocolate blanco: El delicioso encanto del chocolate blanco, siempre distinto con el toque de los frutos del bosque.*
- *Yogur y frutos rojos: La suavidad del yogur mezclada con el toque ácido de los frutos rojos.*
- *Chocolate crujiente y trufa: Exquisita combinación de láminas de chocolate crujiente y trufa.*
- *Crema y trufa: Un clásico renovado, crema tostada y trufa, sabores de toda la vida, con un toque innovador.*
- *Alsaciana :La suma del kirsch y los arándanos junto con el chocolate blanco, nos dan un resultado agradable y distinto.*
- *Tiramisú: Para los amantes del café y de los postres italianos, les recomendamos, este clásico renovado.*

20 €/kg.

## **NUESTROS BRAZOS DE MOUSSES:**

- *Brazo de limón al cava.*
- *Brazo de soufflé con piña.*
- *Brazo parfait de dos chocolates.*
- *Brazo de naranja con chocolate negro.*
- *Brazo de mousse de frambuesa y mousse de yogur.*

23 € unidad

## **NUESTRA BOLLERÍA, PASTAS DE TÉ:**

*También ponemos a su disposición toda una variedad de bollería clásica, desde el croissant, napolitanas, nuestros torteles y por supuesto nuestra ENSAIMADA, que rellena de nata y cabello o trufa, crema o crema tostada , es perfecta para desayunos , meriendas o como postre.*

*Bollería individual* 1,25 €/unidad

*Ensaïmada rellena de cabello* 13 €/unidad

*Ensaïmada rellena de nata y cabello* 13 €/unidad

*Ensaïmada rellena de trufa y cabello.* 13 €/unidad

*Ensaïmada rellena de crema y cabello* 14 €/unidad

*Ensaïmada rellena de crema tostada y cabello* 14 €/unidad

*Pastas de té* 28 €/kg.

*Tejas, caracas, empiñonados* 33 €/kg.

# Pastelería Cala-Millor

Madrid

## **REPOSTERÍA DE FESTIVIDADES SEÑALADAS**

*Buñuelos, Huesos de santo, Panellets.*

*Coronas de la Almudena.*

*Turrones, mazapanes, polvorones, anguilas, y diversos productos navideños.*

*Roscones de Reyes.*

*Torrijas.*

*Rosquillas de San Isidro.*

*Cocas de San Juan.*

*Encargos con 24 horas de antelación.*

*Lubina y Solomillo 72 horas de antelación.*

**Madrid - Septiembre 2010**

