

Pastelería
Cala-Millor
MADRID *Desde 1978*

Catálogo 2018-2019





NATALIO PÉREZ. FOTOGRAFÍA ORIGINAL TOMADA EN 1961

¿Cómo hacer tu pedido?

¿Tienes una merienda? ¿Un desayuno de trabajo? ¿O simplemente no te apetece cocinar?

No te preocupes porque en CalaMillor Madrid nos encargamos de todo para que tu única preocupación sea disfrutar.

Puedes hacer tu pedido o reserva de cualquiera de nuestros servicios o productos de la manera más fácil y sencilla posible:

Contactándonos a través de nuestra página online www.pasteleriacalamillormadrid.es, escribiéndonos a nuestro mail info@calamillorpasteleria.com o bien llamando a nuestro número de atención al cliente **917 381 661. Para caterings de empresa o eventos y/o celebraciones, puedes llamarnos directamente al **699 64 77 35** donde una persona especializada te asesorará sin ningún compromiso.**

Los servicios de catering se deben realizar con un periodo mínimo de antelación de dos días. Para pedidos más pequeños o de productos de tienda, se puede recoger en el mismo día, siempre sujeto a disponibilidad de tienda. Disponemos a su vez de reparto a domicilio. Para gastos de transporte, pedido mínimo, disponibilidad horaria y demás, consultar.

Desayunos



Desayunos



Desayuno n°1

27€ (para 10 personas)

1 Litro de café o té en
envase térmico.

1 Litro de leche en envase térmico
20 mini bollos a elegir

* Menaje incluido

* Leche entera, desnatada y sin lactosa

Desayuno n°2

50€ (para 10 personas)

1 Litro de café o té en
envase térmico.

1 Litro de leche

1 Litro de zumo de naranja
20 mini bollos a elegir
20 pastas de té

* Menaje incluido

* Leche entera, desnatada y sin lactosa

DESAYUNOS COMPLETOS PARA TUS REUNIONES

Desayuno n^o3

45€ (para 10 personas)

1 Litro de café o té en
envase térmico.

1 litro de leche en envase térmico

10 brochetas de fruta

20 Mini Bollos

* Menaje incluido

* Leche entera, desnatada y sin lactosa



Desayuno n^o4

55€ (para 10 personas)

1 Litro de café o té en
envase térmico.

1 litro de leche en envase térmico.

1 Litro de zumo de naranja.

10 mini croissant rellenos a elegir.

10 vasos de frutas de temporada

* Menaje incluido

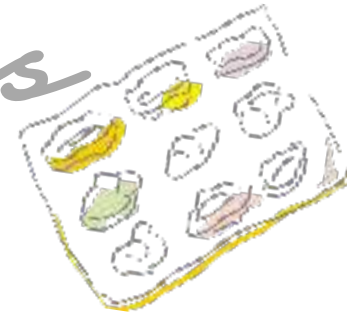
* Leche entera, desnatada y sin lactosa





Catering y salado

Cócteles



Cóctel n^o1

10.50€ (Por persona/mín. 10 personas)

2 Canapés de pan inglés.

1 Tartaleta salada. de setas con jamón y huevo de codorniz

1 Macarón de manzana relleno de morcilla y piñones

1 Mini sándwich.

1 Hojaldrito salado.

1 Petit pain relleno.

2 Petit four.



Cóctel n^o2

11.50€ (Por persona/mín. 10 personas)

2 Canapés de pan inglés.

1 Hojaldrito de chorizo.

1 Mini sándwich.

1 Petit pain relleno.

1 Mini pulga de tortilla.

1 Pancito de jamón York y queso.

1 Mini quiche de jamón y queso.

2 Petit-choux.



SUCULENTOS BOCADOS CON PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD

Cóctel nº3

17.50€ (Por persona/mín.10 personas)

1 choux de salmón, mousse de yogurt y eneldo

1 Falsa trufa de queso y aceituna negra

1 Gambón a la gabardina.

1 Brocheta de pulpo y gambón.

1 Platito carpaccio de pulpo con puré de patata al pimentón y caviar de aceite oliva.

1 Platito de bonito con tomate, pasas y piñones.

1 Tartaleta de foie con puré de manzana y frutos rojos.

1 Mini brocheta de mozzarella con tomate cherry.

1 Croqueta de jamón ibérico.

1 Platito de ensaladilla rusa.

1 canapé de pan inglés.

1 Brocheta de pollo Yakitori.

2 Pasteles.



Cóctel nº4

19.80€(Por persona/mín. 10 personas)

1 Canapé de pan tostado con verduras asadas y sardinas ahumadas.

1 macarón de manzana relleno de morcilla y piñones

1 Platito de jamón ibérico con ralladura de tomate raf, caviar y aceitunas negras.

1 Platito de ensalada de bogavante.

1 Tartaleta de setas con jamón y huevo de codorniz.

1 Brocheta de pulpo y gambón.

1 Platito de solomillo con boletus

1 Platito de carpaccio de pulpo con puré de patatas al pimentón.

1 Rollito de merluza en salsa de eneldo

1 Gambón en tempura.

1 Piruleta de langostinos.

2 Pasteles.



Cóctel n°5

25.50€ (Por persona/mín. 10 personas)

- 1 choux de salmón, mousse de yogurt y eneldo
- 1 Canapé de pan tostado con verduras asadas y anchoas del cantábrico.
- 1 Mini tartaleta de foie con manzana.
- 1 Platito de chipirones en su tinta con fondo arroz y cebollino.
- 1 platito de tartar de ternera
- 1 Croqueta de bacalao.
- 1 Mini petit-pain de espárragos.
- 1 Platito de ensalada de Bogavante
- 1 Brocheta de pulpo y gambón.
- 1 Platito de jamón ibérico con tomate cherry y aceite de oliva.
- 2 Pasteles



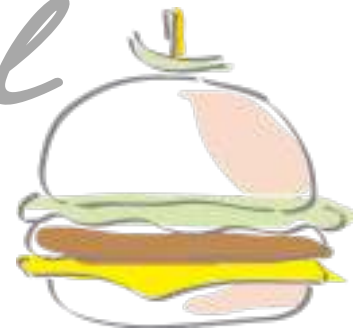
Cóctel n°6

25.50€ (Por persona/mín. 10 personas)

- 1 Macaron de manzana relleno de morcilla y piñones
- 1 Platito salmón ahumado con pipirrana de tomate raf, cebolleta, caviar de aceite oliva y huevas de salmón.
- 1 Platito de chipirones en su tinta con fondo de arroz y cebollino.
- 1 Platito de bacalao con tomate.
- 1 medallón de queso de cabra caramelizado.
- 1 Platito de ensaladilla rusa
- 1 Mini tartaleta de foie con manzana.
- 1 Tartaleta de setas con jamón y huevo de codorniz.
- 1 Brocheta de pollo Yakitori.
- 1 Langostino con bacon rebozado.
- 1 Croqueta de jamón Ibérico.
- 2 Pasteles.



Menú infantil



Mini hamburguesa de ternera. 1,50€

Mini pizzas. 1,00€

Mini perrito caliente. 1,20€

Mini burritos de pollo. 2,50€

Fingers de pollo. 1,50€

Mini sándwiches. 0,75€

Mini flamenquines. 1,50€

Mini hamburguesa de pollo en salsa barbacoa. 1,20€

San Jacobos de jamón y queso 1,50€



DELICIAS IDEALES PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Cocina gourmet



Entrantes



Bandeja de virutas de jamón ibérico,
acompañado de picos camperos.
Para 5 personas (250 gr). 25€

**Bandeja de cuñas de queso
puro de oveja,**
acompañado de picos camperos.
Para 5 personas (250 gr) 15€

Bandeja de ibéricos.
Compuesta de virutas de jamón
ibérico, lomo, chorizo y salchichón
ibérico y acompañado
de picos camperos. Para 5 personas
(250 gr).23€

Bandeja de salmón ahumado
acompañado de guarnición
de pepinillos, alcaparras, cebollita y
tostadas.
Para 5 personas (300 gr). 25€



Carnes



ALBÓNDIGAS A LA ESPAÑOLA 22€/KG

Deliciosas albóndigas elaboradas de una manera tradicional. Como las de siempre.

SOLOMILLO DE CERDO CON BOLETUS O CABRALES 31€/KG

Deliciosa combinación de solomillo con boletus o cabrales.

ROAST BEEF EN SU SALSA 35€/KG

Carne de primera en un plato jugoso y tierno.



CARRILLERA DE TERNERA AL OPORTO 31€/KG

Carne de primera calidad con un suave gusto a oporto, perfecta para ocasiones especiales

ROLLITOS DE POLLO RELLENOS CON BACON Y JAMÓN IBÉRICO EN SU JUGO 26€/KG

Suculentos rollitos de pollo rellenos, perfectos para una comida informal.

POLLO AL AJILLO CON SETAS 22€/KG

Sabroso pollo al ajillo acompañado de una selección de setas.



Pescado



Rollitos de merluza en salsa de eneldo 35€/Kg

Deliciosos rollitos de merluza bañados en una salsa de eneldo.

Colas de rape en salsa de langostinos y gambas 35€/Kg

Apetitosas colas de rape en una salsa a base de langostinos y gambas, perfectas para cualquier ocasión.

Libritos de merluza al Cava 35€/Kg

Finos libritos de merluza en salsa de Cava.



Merluza a la vizcaína 35€/Kg

Merluza fresca con una de las salsas estrella de la cocina vasca.

Bacalao a la vasca. 35€/Kg

Nuestro bacalao en una de las recetas españolas más tradicionales.

Chipirones en su tinta o a la riojana 35€/Kg

Chipirones cocinados en su tinta o a la riojana, ideal para almuerzos familiares.



Para llevar



Coca de calabacín, berenjena y tomate. 16.90€

Nuestra vegetal. Fina base crujiente horneada lentamente de forma tradicional con rodajas de tomate, calabacín y berenjena, cebolla pochada, pimiento rojo y pimiento verde.

Coca Caprese 16.90€

Tomate cherry, mozzarella mini, cebolla morada, caviar de berenjena, mahonesa de albahaca, hojas de albahaca y rúcula, sobre base muy fina de chapata de aceite de oliva y orégano.



Coca de salmón y berenjenas 18.90€

Crujiente base con un delicioso caviar de berenjena, salmón noruego y una cobertura de kikos crujientes.

Coca de Presa ibérica: 18.90€

cremoso de puré de patata con mantequilla, remolacha y presa ibérica sobre base muy fina de chapata de aceite de oliva y orégano.

Coca de bacon, queso y verduras 16.90€

Deliciosa combinación de base de coca mallorquina con bacon, queso havarti, berenjena, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla y tomate.

Coca de berenjena, sobrasada, miel y queso de cabra 16.90€

Fina base de coca mallorquina con berenjena, sobrasada, miel y queso de cabra



Medias noches. 1.30€/ud

Rellenas de jamón york y queso,
jamón, lomo, chorizo y salchichón. 1,40€/ud

Empanada de ración 2.50€/ud

Nuestra clásica empanada ahora en porciones.
Pisto con bonito o pisto con carne.

Tortilla de patatas 8.50€/ud

Deliciosa tortilla de patatas, en su variante más
clásica con el sabor de siempre.



Empanada de hojaldre. 14,50€/ud

Empanadas de hojaldre rellenas de bonito, carne
o jamón y queso cheddar, también
la disponemos de chipirones a 16.90€/ud.

Canapés de hojaldre. 25€/kg

Pequeñas piezas de hojaldre, rellenas de salchicha,
chorizo, chistorra, anchoas y queso. También
nuestras deliciosas mini quiches de jamón y queso

Quiche lorraine 12,00€

Dos versiones: bacon y queso.
Cebolla y puerro caramelizado con queso azul y
champiñones.



Petit pain 1.30€/ud

Rellenos de espárragos con mahonesa, bonito con tomate, carne de cangrejo con salsa rosa y jamón Ibérico con piña. 1,30€/ud

Bocaditos Ibéricos 31€/kg

una selección de pequeñas delicias como las milhojas de patata, parmesano y bacon, la falsa trufa de queso con aceituna negra y anchoa, el macaron de manzana verde con morcilla y piñones, el choux relleno de mousse yogur con salmón y eneldo o el medallón de queso de cabra caramelizado.

Mini Croissant francés relleno 1.40€/ud

Rellenos de cangrejo, salmón, jamón ibérico o jamón york y queso.

Sándwiches 1.25€/ud.

Emparedados de pan inglés:

Vegetal, ensaladilla, jamón york y queso, bonito con tomate y huevo, queso con tomate y anchoas, roquefort, andaluz, paté, o salmón.

Canapés de pan inglés 29€/kg

Deliciosas combinaciones sobre finas capas de pan inglés: langostinos, salmón, bonito y huevo, presa y patatas, foie y manzana caramelizada, patata revolcona con carpaccio de pulpo o jamón.



Tartas



Pez de nata 18€/ud

Hojaldre, nata y nuestra deliciosa crema tostada.

Banda de frutas 26€/ud

Hojaldre, crema, tostada, crema diplomática y una selección de frutas de temporada.



Tarta de chocolate con leche

Bizcocho genovés, nata, trufa y chocolate con leche



Tarta Sacher

Bizcocho de chocolate 70% Ecuador, mermelada artesanal de albaricoque, una ligera capa de trufa y el baño original del sacher.



Viruta Blanca

Bizcocho genovés, trufa, chantilly de avellanas, y viruta blanca.



Trianon

Bizcocho de avellana, núcleo de praliné, barquillo triturado y mousse de chocolate negro.



Cheese cake

Cambiamos por completo nuestra mousse de queso y optamos por una versión más ligera, hecha al baño maría.



Mousse de limón

Deliciosa mousse con gelificado de cítrico natural.



Tarta de manzana

Base de hojaldre, crema y manzana deliciosamente horneada.



Framboise

Bizcocho de almendra, crema pastelera de vainilla Bourbon, frambuesa y una decoración de chocolate blanco.



Pastres



Postre Sacher 3.80€/ración

Bizcocho de cacao, trufa y una deliciosa combinación de mermeladas: albaricoque y frambuesa.

Milhojas 3.50€/ración

Nuestro nuevo hojaldre de mantequilla, caramelizado e impermeabilizado. Crema con vainilla bourbon de Madagascar y nuestra nata de siempre.



Tartaleta lemon pie 3.20€/ración

Masa sablé y cremoso de limón natural.



Tartaleta de fresas 3.50€/ración

Nuestra tartaleta más saludable. Crujiente sablé con crema tostada y nata repleto de fresas.



Tartaleta de manzana 3.00€/ración

Sablé bretón con crema tostada cubierto con una deliciosa capa de manzana horneada,



Tartaleta healthy de frambuesas 3.80€/ración

Sablé bretón con crema tostada cubierto de frambuesas.



Carrot Cupcake 3.50€/ración

Bizcocho de zanahoria y nuestra crema ligera de queso y vainilla.

Choux de chantilly relleno 2.70€/ración

Masa choux, craquelin y chantilly.



Postre Selva negra 3.80€/ración

Bizcocho de chocolate, nata y las protagonistas: cerezas al kirsk, terminadas con la clásica viruta de chocolate.

Crème brulée 3.40€/ración

Un clásico que no puede faltar con vainilla bourbon de madagascar.



Ensaimada Mallorquina



Ensaimada rellena de cabello

14.00€

Ensaimada rellena de cabello y nata

15.00€

Ensaimada rellena de cabello y trufa

15,00€

Ensaimada rellena de cabello y crema

16.00€

Ensaimada rellena de cabello y crema tostada

16.50€

Ensaimada sin cabello*

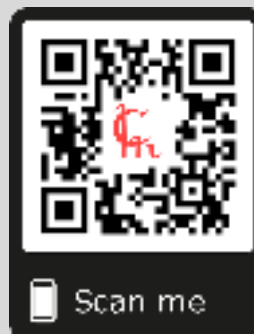
14.00€



*Para las ensaimadas sin cabello es necesario encargarlas con dos días de antelación.

Pastelería Cala-Millor

MADRID *Desde 1978*



TIENDAS

FERMÍN CABALLERO, 70
LEOPOLDO ALAS CLARÍN, 8
CERRO MINGUETE, 14
PRÍNCIPE CARLOS, 38

Teléfono de atención al cliente 917 381 661

www.pasteleriacalamillormadrid.es

