

XMAS with purpose

CHRISTMAS EVE

DINNER

24 DICIEMBRE

BANQUETE 21:00 a 23:00

190€ Pax

IVA Incluido. VAT Included.

MENÚ

APERITIVOS APPETIZERS

Jamón ibérico de bellota D.O

Iberian acorn-fed ham D.O

Queso de cabra Olavidia con notas ahumadas y miel de Ronda

Olavidia goat cheese with smoky notes and honey from Ronda

Sashimi de atún rojo ligeramente aliñado con nikiri

Sashimi of red tuna lightly seasoned with nikiri

Crema de puerros asados en horno de carbón con anguila ahumada y huevas de arenque

Soup of leeks roasted in a charcoal oven with smoked eel and herring roes

ENTRANTE STARTER

Capelleti de carabinero con su bouillabaisse y azafrán al aroma de Pernod

Carabinieri Capelleti with his bouillabaisse and saffron with the scent of Pernod

PRINCIPALES MAIN DISHES

Lomo de lubina salvaje con gazpachuelo tívio de navajas, gambas blancas y espárragos del mar

Wild sea bass with warm gazpachuelo of razor clams, white prawns and sea asparagus

Solomillo de cebón al horno de carbón, crema de castañas avainilladas, salsa Perigeux y cebollitas francesas glaseadas en oporto

Charcoal oven-roasted beef fillet, vanilla chestnuts cream, Perigeux sauce and French onions glazed with Oporto

POSTRES DESSERTS

Milhojas de hojaldre invertido, crema de vainilla Bourbon y chocolate blanco con helado de turrón de Jijona

Inverse puff pastry millefeuille, Bourbon vanilla and white chocolate cream with Jijona turrón ice cream

Petit four navideños

Christmas petit fours

BODEGA WINES

VINO BLANCO WHITE WINE CLOE BLANCO CHARDONAY D.O SIERRA DE MÁLAGA

VINO TINTO RED WINE ABADÍA DE RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL

TEMPRANILLO. CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, MERLOT y PETIT VERDOT D.O

CASTILLA Y LEÓN

CHAMPÁN CHAMPAGNE JUVE CAMPS RESERVA FAMILIAR D.O Penedés

ONLY YOU HOTEL MÁLAGA

XMAS *with purpose*

CHRISTMAS EVE

DINNER

BANQUETE 21:00 a 23:00

190€ pax

IVA Incluido. VAT Included.

MENÚ VEGETARIANO

APERITIVOS APPETIZERS

Macaron salado de hummus de remolacha

Savory macaron filled with beetroot hummus

Buñuelos de queso Payoyo con manzana asada

Payoyo cheese fritters served with roasted apple

Tartar de tomates secados al sol con dátiles y stracciatella de bufala

Sun-dried tomatoes tartare with dates and buffalo stracciatella

Tartar de aguacate, mango y alga nori con emulsión de cítricos y fruta de la pasión

Avocado, mango and nori seaweed tartare with citrus and passion fruit emulsion

ENTRANTE STARTER

Alcachofas braseadas con carbonara vegetal, quinoa crujiente y yema de huevo curada

Braised artichokes with a vegetable carbonara, crispy quinoa and cured egg yolk

PRINCIPALES MAIN DISHES

Rissoto de puntalete con boletus edulis y trufa Melanosporum

Puntalette risotto, boletus edulis with Tuber Melanosporum

Canelón artesano de berenjena y ricotta trufada, con crema ligera de tomate asado y albahaca

Eggplant and truffled ricotta artisan cannelloni with a light roasted tomato and basil cream

POSTRES DESSERTS

Mousse de chocolate Valrhona con 5 especias, sablé breton, crema de chocolate blanco con Ras el Hanout y helado de cacahuete salado

Valrhona chocolate mousse infused with five spices, "Sablé Bretón", white chocolate cream with Ras el Hanout and salted peanut ice cream

Selección de petit four

Petit fours assortment

BODEGA WINES

VINO BLANCO WHITE WINE CLOE BLANCO CHARDONAY D.O SIERRA DE MÁLAGA

VINO TINTO RED WINE ABADÍA DE RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL

TEMPRANILLO. CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, MERLOT y PETIT VERDOT D.O

CASTILLA Y LEÓN

CHAMPÁN CHAMPAGNE JUVE CAMPS RESERVA FAMILIAR D.O Penedés

ONLY YOU HOTEL MÁLAGA

XMAS with purpose

CHRISTMAS EVE

DINNER

24 DICIEMBRE

BANQUETE 21:00 a 23:00

80€ pax

Niños hasta 12 años.
Kids up to 12 years old.

IVA Incluido. VAT Included.

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES STARTERS

Jamón ibérico de bellota D.O

Iberian acorn-fed ham D.O

Croquetas de jamón ibérico

Iberian ham croquettes

Consomé de ave

Poultry consommé

PRINCIPALES MAIN DISHES

Filetitos de merluza rebozados al estilo tempura con mini verduritas a la parrilla y patatas punto nuevo

Tempura-style hake fillets with grilled baby vegetables and new potatoes

Solomillo de ternera con mini verduras a la parrilla y patatas punto nuevo

Beef tenderloin with grilled baby vegetables and new potatoes

POSTRE DESSERT

Tarta de praliné de chocolate con helado de vainilla Bourbon

Chocolate praline cake with Bourbon vanilla ice cream