

XMAS with purpose

CHRITMAS EVE

DINNER

24 DICIEMBRE

20:00 a 23:00 hrs.

Open bar 2:00 hrs.

190€ pax

IVA Incluido. VAT Included.

MENÚ

APERITIVO 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

ENTRANTES ENTREES

Capelleti de carabinero con su bouillabaisse, azafrán al aroma de pernod

Carabinieri Capelleti with his bouillabaisse, saffron with the scent of pernod

PLATO PRINCIPAL 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-baked beef fillet, vanilla chestnuts cream, perigeux sauce and french onions glazed with oporto

POSTRES DESSERTS

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

Inverse puff pastry millefeuille, bourbon vanilla cream and white chocolate 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 ABADIA DE RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL.

TEMPRANILLO. CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, MERLOTY PETIT VERDOT D.O

CASTILLA Y LEÓN

CHAMPÁN CHAMPAGNE JUVE CAMPS RESERVA FAMILIAR D.O PENEDES

ONLY YOU HOTEL MÁLAGA

XMAS *with purpose*

CHRITMAS EVE

DINNER

24 DICIEMBRE

20:00 a 23:00 hrs.

Open bar 2:00 hrs.

190€ pax

IVA Incluido. VAT Included.

MENU VEGETARIANO

APERITIVO APPETIZERS

Macaron salado de hummus de remolacha

Savory macaron filled with beetroot hummus

Buñuelos de queso Payoyo con manzana asada

Warm Payoyo cheese fritters, served with a roasted apple

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

Sun-dried tomato tartare with dates and buffalo stracciatella

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

Avocado and mango tartare with nori seaweed and a citrus- passion fruit emulsion

ENTRANTES ENTREES

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

Charred artichokes with a velvety plant-based carbonara, crisp quinoa, and shaved cured egg yolk

PLATO PRINCIPAL MAIN DISHES

Rissoto de puntalete con boletus edulis y trufa melanosporum

Puntalette risotto, infused with porcini and finished with Tuber melanosporum shavings

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

Eggplant cannelloni with aromatic truffled ricotta, complemented by a light roasted tomato and basil emulsion

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, Breton shortbread, white chocolate cream and Ras el Hanout cream with salted peanut ice cream

Selección de petit four

Petit fours assortment

BODEGA WINES

VINO BLANCO WHITE WINE CLOE D.O SIERRA DE MÁLAGA

VINO TINTO RED WINE MUGA CRIANZA D.O RIOJA

CHAMPÁN CHAMPAGNE JUVE CAMPS RESERVA FAMILIAR D.O PÉNEDES

ONLY YOU HOTEL MÁLAGA

XMAS with purpose

CHRITMAS EVE

DINNER

24 DICIEMBRE

20:00 a 23:00 hrs.

Open bar 2:00 hrs.

80€ pax

Niños hasta 12 años.

Kids up to 12 years old.

IVA Incluido. VAT Included.

MENU INFANTIL

ENTRANTES ENTREES

Jamón ibérico de bellota D.O

Iberian acorn-fed ham D.O

Croquetas de jamón ibérico

Iberian ham croquettes

Consomé de ave

Poultry consommé

PLATO PRINCIPAL 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 potatoes

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

Beef tenderloin with grilled baby vegetables and new potatoes

POSTRES DESSERTS

Tarta de praline de chocolate con helado de vainilla Bourbon

Chocolate praline tart with Bourbon vanilla ice cream