

NOCHE DE FUEGOS

at **lo.lita**

Menú cóctel

PRINCIPALES MAINS (70€)

Gilda donostiarra con cebolla tierna
Donostian Gilda with Spring Onion

Nuestra ensaladilla rusa con gambas de Málaga
Our Russian Salad with Málaga Prawns

Roast beef de vaca, mahonesa de ajos, rúcula y piñones
Beef Roast with Garlic Mayonnaise, Arugula, and Pine Nuts

Ceviche de corvina
Seabass Ceviche

Brocheta de cordero braseado con especias libanesa, lacado con
mojo verde
Skewered Grilled Lamb with Lebanese Spices, Glazed with Green
Mojo

Croquetas de jamón ibérico D.O
Iberian Ham Croquettes D.O.s

Buñuelos de queso Payoyo con manzana asada
Payoyo Cheese Fritters with Roasted Apple

Mini big-mac de picaña madurada al horno de carbón con mahonesa
japonesa
Mini Big-Mac with Aged Picanha Cooked in a Charcoal Oven and
Japanese Mayonnaise

Shawarma de pollo marinado, yogurt y pimienta de
Sichuan
Marinated Chicken Shawarma with Yogurt and Sichuan Pepperr

Fideua salteada a la sartén con gambas de Málaga y verduritas
Pan-seared Fideuà with Málaga prawns and vegetables

POSTRES DESSERTS

Tarta cremosa de queso, crumble y frutos rojos
Creamy cheesecake, crumble and berries

Lemon pie
Lemon pie

Barra libre Open bar (+35€) (1:30h mesas completas)

Whiskey/Bourbon Whiskey/Bourbon
Dewar's white label / Jim Beam

Ginebra/Ron Gin/Rum
Bombay dry, Larios 12, Larios rosé / Brugal añejo, Bacardí

ONLY YOU HOTEL MÁLAGA