

Merry
CHRISTMAS

at ONLY YOU HOTEL MÁLAGA

Menú cóctel

1

De pie

65€ por persona

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer.

VINO BLANCO/ WHITE WINE

La Camioneta, Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González, Tempranillo D.O. Ribera
del Duero

ESPUMOSO/ SPARKLING WINE

Sogas Mascaró Brut Nature. Cava

Selección de los mejores quesos españoles
Selection of the finest Spanish cheeses

Gilda donostiarra con cebolleta tierna y AOVE
"Gilda Donostiarra" with spring onion and
EVOO

Nuestra ensaladilla rusa con gamba blanca
Our Russian salad with white shrimp

Roast beef de vaca, mahonesa de ajos asados, rúcula y piñone
Roast beef with roasted garlic mayonnaise, arugula and pine nuts

Panipuri relleno de tartar de salmón, salsa kimchi, algas y
huevas de ikura
Panipuri filled with salmon tartare, kimchi sauce, seaweeds and
ikura roe

Brocheta de cordero braseado con especias libanesas y lacado
con mojo verde
Skewer of braised lamb with Lebanese spices and glazed with
green mojo

Dumpling de langostinos y gamba blanca de Málaga, mango
escabechado y salsa sweet chili
Dumpling made of king prawns and white shrimp from Málaga
with pickled mango and sweet chili sauce

Croquetas de jamón ibérico D.O
Iberian ham croquettes (D.O.)

Shawarma de pollo marinado con curry rojo, yogur con lima,
jengibre, pimienta de Sichuan y Shichimi Togarashi
Marinated chicken shawarma with red curry, lime yogurt,
ginger, Sichuan pepper and Shichimi Togarashi

Mini Big-Mac de picaña madurada al horno de carbón con
mahonesa japonesa
Mini Big-Mac of matured picanha cooked over charcoal with
Japanese mayonnaise

Desserts

Tarta de praliné de avellana y chocolate con ganache de
vainilla bourbon y cristales de chocolate
Hazelnut and chocolate praline cake with bourbon vanilla
ganache and chocolate crystals

Lemon pie
Lemon pie

Menú cóctel

2

De pie

70€ por persona

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer.

VINO BLANCO/ WHITE WINE

La Camioneta, Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González, Tempranillo D.O. Ribera
del Duero

ESPUMOSO/ SPARKLING WINE

Sogas Mascaró Brut Nature. Cava

Gilda donostiarra con cebolleta tierna y AOVE
"Gilda Donostiarra" with spring onion and EVOO

Panipuri relleno de tartar de atún rojo de Barbate muy bien aliñado
Panipuri filled with Barbate red tuna tartare. Perfectly seasoned

Taco crujiente de aguacate con sardina ahumada, huevas de trucha y hierbas frescas
Crispy avocado taco with smoked sardine, trout roe & fresh herbs

Brandada de anguila ahumada
Smoked eel brandade

Roast beef de vaca, mahonesa de ajos asados, rúcula y piñones
Roast beef, roasted garlic mayonnaise, arugula and pine nuts

Roll de salmón con aguacate, lima y mahonesa japonesa
Salmon roll with avocado, lime & Japanese mayo

Pulpo a la parrilla con espuma de patata y pimentón de la Vera
Grilled octopus with potato foam & smoked paprika

Croquetas de jamón ibérico D.O
Iberian ham croquettes (D.O.)

Fideuá salteada a la sartén con gambas de Málaga y verduritas
Pan-fried fideuá with Málaga prawns & mini vegetables

Shawarma de pollo marinado, yogur y pimienta de Sichuán
Marinated chicken shawarma with yogurt & Sichuan pepper

Mini big-mac de picaña madurada al horno de carbón con mahonesa japonesa
Mini Big Mac with aged picanha cooked in a charcoal oven & japanese mayo

Desserts

Selección de Macarons
Macarons selection

Crème brûlée de azafrán, ganache de chocolate y mango crujiente
Saffron crème brûlée with Chocolate ganache and crunchy mango

Tarta de queso muy cremosa
Very creamy cheesecake



Menú cóctel

3

De pie

85€ por persona

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer.

VINO BLANCO/ WHITE WINE

La Camioneta, Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González, Tempranillo D.O. Ribera
del Duero

ESPUMOSO/ SPARKLING WINE

Sogas Mascaró Brut Nature. Cava

Tabla de ibéricos de bellota de Salamanca
Iberian acorn-fed cured meats board from Salamanca

Selección de quesos españoles
Selection of spanish cheeses

Gilda donostiarra con cebolleta tierna y AOVE
"Gilda Donostiarra" with spring onion and EVOO

Concha fina con salsa Ponzu
Fine clam with sonzu sauce

Panipuri relleno de tartar de salmón, salsa Kimchi, algas y huevas de ikura
Panipuri Filled with salmon tartare, Kimchi sauce, seaweed, and Ikura Roe

Steak roll: espárrago en tempura, zanahoria, Kimchi, solomillo
madurado, foie y Teriyaki
Steak Roll: Tempura asparagus, carrot, Kimchi, aged fillet, foie, and
Teriyaki

Parfait de pato con gelatina de moscatel y piñones garrapiñados
Duck parfait with muscat jelly and caramelized pine nuts

Nuestra ensaladilla rusa con gambas de Málaga
Our russian salad with Málaga prawns

Mini buñuelos de queso Payoyo con manzana asada
Mini payoyo cheese fritters with roasted apple

Brocheta de cordero braseado con especias libanesas y mojo verde
Braised lamb skewer with Lebanese spices and green mojo

Langostinos crujientes con maíz y ketchup de ajo negro
Crispy prawns with corn and black garlic ketchup

Croquetas de jamón ibérico D.O
Iberian ham croquettes (D.O.)

Mini burguer de vaca madurada al horno de carbón con relish de
pepinillos y mahonesa japonesa
Mini Charcoal-Grilled aged beef Burger with pickle relish and
japanese mayonnaise

Brioche relleno de carrillera de vaca con mayo-kimchi
Brioche filled with Beef Cheek and Kimchi mayonnaise

Desserts

Selección de Macarons
Macarons selection

Tarta de praliné de avellana y chocolate con ganache de vainilla
bourbon y cristales de chocolate
Hazelnut and chocolate praline cake with Bourbon vanilla ganache
and chocolate crystals

Cremoso de arroz con leche fresca al estilo asturiano, caramelizado
con gelatina de Brandy
Creamy rice pudding Asturian style, caramelized with brandy Jelly



RESERVAS · BOOKINGS

Calle Alameda Principal 1, 29001, Málaga Tel: 910 05 27 46
eventos.malaga@onlyyouhotels.com