

Merry
CHRISTMAS

at ONLY YOU HOTEL MÁLAGA

CARMEN

Xmas Eve DINNER

CENA DE NOCHEBUENA

24 DICIEMBRE

190€ persona

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED.

Agua, refrescos y cerveza

Water, soft drinks and beer

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

CAVA/ CAVA

JUVE CAMPS RESERVA FAMILIAR D.O
PÉNEDES, MACABEU 25% XARELLO 40%
PERELLADA 10% CHARDONNAY 25%



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
Roasted leek soup in oven with smoky eel and herring roe

Starters

Capelleti de carabinero con su bouillabaisse, azafrán al
aroma de pernod
Carabinieri capelleti with his bouillabaisse, saffron with
the scent of pernod

Main

Lomo de lubina salvaje con gazpachuelo tivo 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
Oven-baked beef sirloin, vanilla chestnuts cream,
perigeux sauce and french onions glazed in oporto

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



Xmas Eve

DINNER

MENÚ

VEGETARIANO

CENA DE NOCHEBUENA

24 DICIEMBRE

150€ persona

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED.

Agua, refrescos y cerveza

Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO/ WHITE WINE

CLOE D.O SIERRA DE MÁLAGA

VINO TINTO/ RED WINE

MUGA CRIANZA D.O RIOJA

CAVA/ CAVA

JUVE CAMPS RESERVA FAMILIAR D.O

PÉNEDES



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

Starters

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

Main

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

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, Ras el Hanout cream and salted
peanut ice cream

Selección de petit four
Petit fours assortment



Kids Menu

MENÚ DE NIÑOS

NOCHEVIEJA/ NOCHEBUENA

70€ Niños hasta 12 años.
Kids up to 12 years old.

IVA Incluido. *VAT Included.*

Jamón ibérico de bellota D.O
Iberian acorn-fed ham D.O

Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham croquettes

Consomé de ave
Poultry consommé

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

Tempura-style hake fillets with grilled baby
vegetables and potatoes

Solomillo de ternera con mini verduras a la
parrilla y patatas punte nuevo
Beef tenderloin with grilled baby vegetables and
new potatoes

Tarta de praline de chocolate con helado de
vainilla Bourbon
Chocolate praline tart with Bourbon vanilla ice
cream



Only
YOU

HOTEL MÁLAGA



RESERVAS · BOOKINGS

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