



*Merry*  
CHRISTMAS

*at* ONLY YOU HOTEL MÁLAGA

CARMEN

# New Year's Eve

CENA DE NOCHEVIEJA

**31** DICIEMBRE

---

**335€ persona**

IVA Incluido. *VAT Included.*

---

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO/ WHITE WINE

VOLADEROS PEDRO XIMENEZ D.O SIERRAS  
DE MÁLAGA

VINO TINTO/ RED WINE

PAGO DE CARRAOVEJAS, TINTO FINO,  
CAVERNET SOUVIGNON Y MELOT D.O  
RIBERA DEL DUERO

CHAMPÁN/ CHAMPAGNE

VEUVET CLICQUOT BRUT D.O CHAMPAGNE



## *Appetizers*

Macarons de perdiz roja, membrillo y flores  
Red-legged partridge, quince and flower macarons

Ostra con calabaza, cítricos, azafrán y hierbas frescas  
Oyster, pumpkin, citrus, saffron and fresh herbs

Tartar de ventresca de atún rojo con caviar imperial  
Tartare of bluefin tuna belly with imperial caviar

## *Starters*

Foie cocinado en vino tinto syrah, manzana, membrillo y  
pan de especias (para compartir)  
Foie gras cooked in Syrah red wine, with apple, quince and  
spiced bread (for share)

Salpicón de vieiras y quisquillas con gazpacho  
emulsionado de aguacate acevichado (individual)  
Salpicon of scallops and shrimps, with emulsified avocado  
gazpacho in a ceviche style (single)

## *Main*

Bogavante braseado con salsa Nantua, ravioli de sus  
pinzas y caviar  
Braised lobster served with Nantua sauce, ravioli stuffed  
with its claws and caviar

Lomo bajo de wagyu a la parrilla con milhojas de patatas,  
trufa de invierno, trigeros y salsa Périgüeux  
Grilled Wagyu sirloin, layered potato mille-feuille, winter  
truffle, wild asparagus and classic Périgord sauce



## *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

## *Supper*

Taquitos de guacamole con pico de gallo  
Mini guacamole tacos with fresh pico de gallo

Pulguita de 5 cereales con AOVE, tomate raff y jamón ibérico  
Mini five-grain roll with extra virgin olive oil, raff tomato and Iberian ham

Croquetas cremosas de jamón ibérico  
Creamy croquettes of Iberian ham

Foccacia de romero con burrata y tomates confitados  
Warm rosemary focaccia, creamy burrata and confit tomatoes

Mini burger de vaca madurada, relish de pepinillo y mayonesa japonesa  
Mini burger of dry-aged beef, pickle relish and Japanese mayonaise

Mini churros con crema de chocolate  
Mini churros served with chocolate cream

Brochetas de fruta (uva, piña y fresas)  
Fresh fruit skewers: grape, pineapple and strawberries

Barra libre y recena incluidas de 00:00 a 04:00h  
Open bar and supper included from 00:00 to 04:00h



# New Year's Eve

MENÚ

VEGETARIANO

CENA DE NOCHEVIEJA

**31** DICIEMBRE

---

**260€ persona**

IVA Incluido. *VAT Included.*

---

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO/ WHITE WINE

VOLADEROS PEDRO XIMENEZ D.O

SIERRAS DE MÁLAGA

VINO TINTO/ RED WINE

PAGO DE CARRAOVEJAS, TINTO FINO,

CAVERNET SOUVIGNON Y MELOT D.O

RIBERA DEL DUERO

CHAMPÁN/ CHAMPAGNE

VEUVET CLICQUOT BRUT D.O

CHAMPAGNE

## *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

## *Starters*

Tartar de aguacate, mago y alga nori con emulsión de cítricos y  
fruta de la pasión  
Avocado and mango tartare with nori, finished with a citrus  
and passion fruit emulsion

Alcachofas braseadas con carbonara vegetal, quinoa crujiente y  
yema de huevo curada  
Braised artichokes, vegan carbonara cream, crispy quinoa, and  
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*

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

## *Supper*

Taquito crujiente de guacamole y pico de gallo  
Crispy taquito with guacamole and pico de gallo

Croquetas cremosas de espinacas y setas  
Creamy spinach and mushroom croquettes

Selección de brioche vegetales  
Selection of vegetable-filled brioches

Foccacia de romero con burrata y tomates confitados  
Rosemary focaccia with burrata and confit tomatoes

Mini churros con crema de chocolate  
Mini churros with chocolate cream

Brochetas de fruta (uva, piña y fresas)  
Fresh fruit skewers: grape, pineapple and strawberries

Barra libre y recena incluidas de 00:00 a 04:00h  
Open bar and supper included from 00:00 to 04:00h



# 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



A close-up photograph of a Christmas tree branch with green needles and small brown cones. Warm white lights are blurred in the background, creating a bokeh effect. A white reindeer ornament is visible on the right side of the frame.

Only  
YOU  
HOTEL MÁLAGA



**RESERVAS · BOOKINGS**

Calle Alameda Principal 1, 29001, Málaga Tel: 910 05 27 46  
[restaurant.malaga@onlyyouhotels.com](mailto:restaurant.malaga@onlyyouhotels.com)