

Merry
CHRISTMAS

at ONLY YOU HOTEL MÁLAGA



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