

# XMAS

*with purpose*

OnlyYOU  
HOTELS

x

FUNDACION  
**prodis**



Esta Navidad, nuestras ilustraciones nacen de la creatividad de personas con discapacidad intelectual gracias a la colaboración con Fundación PRODIS. Porque la magia está en las personas.

*This Christmas, our illustrations are born from the creativity of people with intellectual disabilities thanks to our collaboration with Fundación PRODIS. Because the magic is in people.*

*XMAS with purpose*

# NEW YEAR'S EVE

## DINNER

**31 DICIEMBRE**

BANQUETE 21:00 - 00:00

Open Bar  
00:00 04:00

**335€ pax**

IVA Incluido. VAT Included.

### MENÚ

#### APERITIVOS APPETIZERS

Macarons de perdiz roja, membrillo y flores

Red-legged partridge macarons quince and flowers

Ostra con calabaza, cítricos, azafrán y hierbas frescas

Oyster with pumpkin, citrus, saffron and fresh herbs

Tartar de ventresca de atún rojo con caviar Imperial

Tartare of bluefin tuna belly with Imperial caviar

#### ENTRANTES STARTERS

Foie al vino tinto Syrah, manzana, membrillo y pan de especias (para compartir)

Foie in Syrah red wine, apple, quince and spiced bread (for sharing)

Salpicón de vieiras y quisquillas con gazpacho emulsionado de aguacate acevichado (individual)

"Salpicón" of scallops and shrimps with emulsified avocado gazpacho in a ceviche style

#### PRINCIPALES MAIN DISHES

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 fillet, layered potatoes mille-feuille, winter truffle, wild asparagus and classic Périgüeux sauce

#### POSTRE DESSERT

Mousse de chocolate Valrhona con 5 especias, sablé bretón, crema de chocolate blanco con Ras el Hanout y helado de cacahuete salado

Valrhona chocolate mousse infused with five spices, "Sablé Bretón", white chocolate cream with Ras el Hanout and salted peanut ice cream

#### BODEGA WINES

VINO BLANCO WHITE WINE VOLADEROS PEDRO XIMÉNEZ D.O SIERRA DE MÁLAGA

VINO TINTO RED WINE PAGO DE CARRAOVEJAS, TINTO FINO, CAVERNET SAUVIGNON Y MERLOT D.O RIBERA DEL DUERO

CHAMPÁN CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT D.O CHAMPAGNE

ONLY YOU HOTEL MÁLAGA

  
Veuve Clicquot  
REIMS FRANCE

*XMAS with purpose*

# NEW YEAR'S EVE

## SUPPER

**31 DICIEMBRE**

BANQUETE 21:00 - 00:00

Open bar

00:00 - 04:00

**335€ pax**

IVA Incluido. VAT Included.

### MENÚ

Taquitos de guacamole con pico de gallo

Mini tacos filled with avocado and fresh pico de gallo

Pulguita de 5 cereales con AOVE, tomate Raff y jamón ibérico

Mini five-grains bread with extra virgin olive oil, Raff tomato and Iberian ham

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Creamy croquettes of Iberian ham

Focaccia de romero con burrata y tomates confitados

Rosemary focaccia, creamy Burrata cheese 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

*XMAS with purpose*

# NEW YEAR'S EVE

## DINNER

**31 DICIEMBRE**

BANQUETE 21:00 - 00:00

Open bar  
00:00 - 04:00

**335€ Pax**

IVA Incluido. VAT Included.

### MENÚ VEGETARIANO

#### APERITIVOS APPETIZERS

Macaron salado de hummus de remolacha

Savory macaron filled with beetroot hummus

Buñuelos de queso Payoyo con manzana asada

Payoyo cheese fritters served with roasted apple

Tartar de tomates secados al sol con dátiles y stracciatella de bufala

Sun-dried tomatoes tartare with dates and buffalo stracciatella

Tartar de aguacate, mago y alga nori con emulsión de cítricos y fruta de la pasión

Avocado, mango and nori seaweed tartare, with citrus and passion fruit emulsion

#### ENTRANTE STARTER

Alcachofas braseadas con carbonara vegetal, quinoa crujiente y yema de huevo curada

Braised artichokes with vegetable carbonara, crispy quinoa and cured egg yolk

#### PRINCIPALES MAIN DISHES

Rissoto de puntalete con boletus edulis y trufa Melanosporum

Puntalette risotto with boletus edulis and Melanosporum

Canelón artesano de berenjena y ricotta trufada, con crema ligera de tomate asado y albahaca

Eggplant and truffled ricotta artisan cannelloni with a light roasted tomato and basil cream

#### POSTRE DESSERT

Mousse de chocolate Valrhona con 5 especias, sablé bretón, crema de chocolate blanco con Ras el Hanout y helado de cacahuete salado

Valrhona chocolate mousse infused with five spices, "Sablé Bretón", white chocolate cream with Ras el Hanout and salted peanut ice cream

#### BODEGA WINES

VINO BLANCO WHITE WINE VOLADEROS PEDRO XIMÉNEZ D.O SIERRA DE MÁLAGA

VINO TINTO RED WINE PAGO DE CARRAOVEJAS, TINTO FINO, CAVERNET SAUVIGNON Y MERLOT D.O RIBERA DEL DUERO

CHAMPÁN CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT D.O CHAMPAGNE

**ONLY YOU HOTEL MÁLAGA**

  
**Veuve Clicquot**  
REIMS FRANCE

*XMAS with purpose*

# NEW YEAR'S EVE

## SUPPER

**31 DICIEMBRE**

BANQUETE 21:00 - 00:00

Open bar  
00:00 - 04:00

**335€ pax**

IVA Incluido. VAT Included.

### MENÚ VEGETARIANO

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 mushrooms croquettes

Selección de brioche vegetales

Selection of vegetable brioches

Focaccia 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

*XMAS with purpose*

# NEW YEAR'S EVE

## DINNER

**31 DICIEMBRE**

BANQUETE 21:00 a 00:00

Open bar

00:00 - 04:00 hrs.

**80€ pax**

Niños hasta 12 años.

*Kids up to 12 years old.*

IVA Incluido. VAT Included.

### MENÚ INFANTIL

#### ENTRANTES STARTERS

Jamón ibérico de bellota D.O

Iberian acorn-fed ham D.O

Croquetas de jamón ibérico

Iberian ham croquettes

Consomé de ave

Poultry consommé

#### PRINCIPALES MAIN DISHES

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 new potatoes

Solomillo de ternera con mini verduras a la parrilla y patatas punte nuevo

Beef tenderloin with grilled baby vegetables and new potatoes

#### POSTRE DESSERT

Tarta de praline de chocolate con helado de vainilla Bourbon

Chocolate praline cake with Bourbon vanilla ice cream