

Merry
CHRISTMAS

at ONLY YOU HOTEL MÁLAGA

Menú 1

Sentado



65€ por persona

IVA Incluido. *VAT Included.*



BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer.

VINO BLANCO/ WHITE WINE

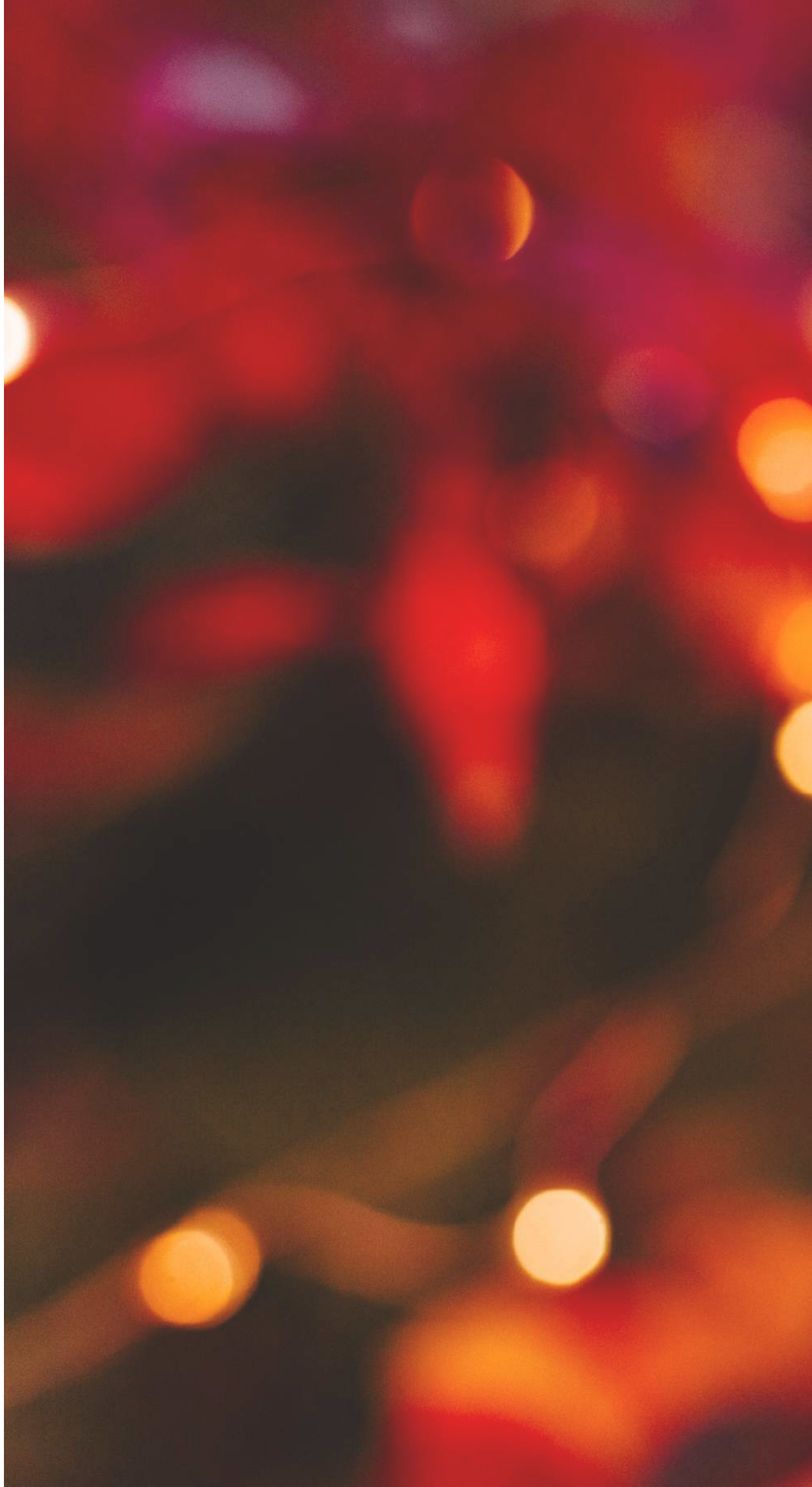
La Camioneta, Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González, Tempranillo D.O. Ribera
del Duero

ESPUMOSO/ SPARKLING WINE

Sogas Mascaró Brut Nature. Cava



Chef's Appetizers

Panipuri relleno de ensaladilla de gamba blanca, piparra y chips de gambitas de cristal

Panipuri filled with white prawn salad, piparra pepper and crispy crystal shrimps chips

Croquetas de jamón crujientes y cremosas

Crispy and creamy iberian ham croquettes

Empanadillas de atún rojo con salsa brava, especias japonesas y Katsuobushi

Red tuna turnovers with brava sauce, Japanese spices and Katsuobushi

Aguacate braseado con tartar de salmón aliñado, gel de limón y migas de quinoa

Charred avocado with seasoned salmon tartare, lemon gel and quinoa crumbs

Alcachofas a la parrilla con carbonara ibérica, yema curada y migas de quinoa crujiente

Grilled artichokes with Iberian carbonara, cured egg yolk and crunchy quinoa crumbs

Mains (A elegir 1- To choose 1)

Fideuá a la sartén con langostinos, calamares y verduras crujientes

Pan-fried fideuá with Málaga prawns & minivegetables

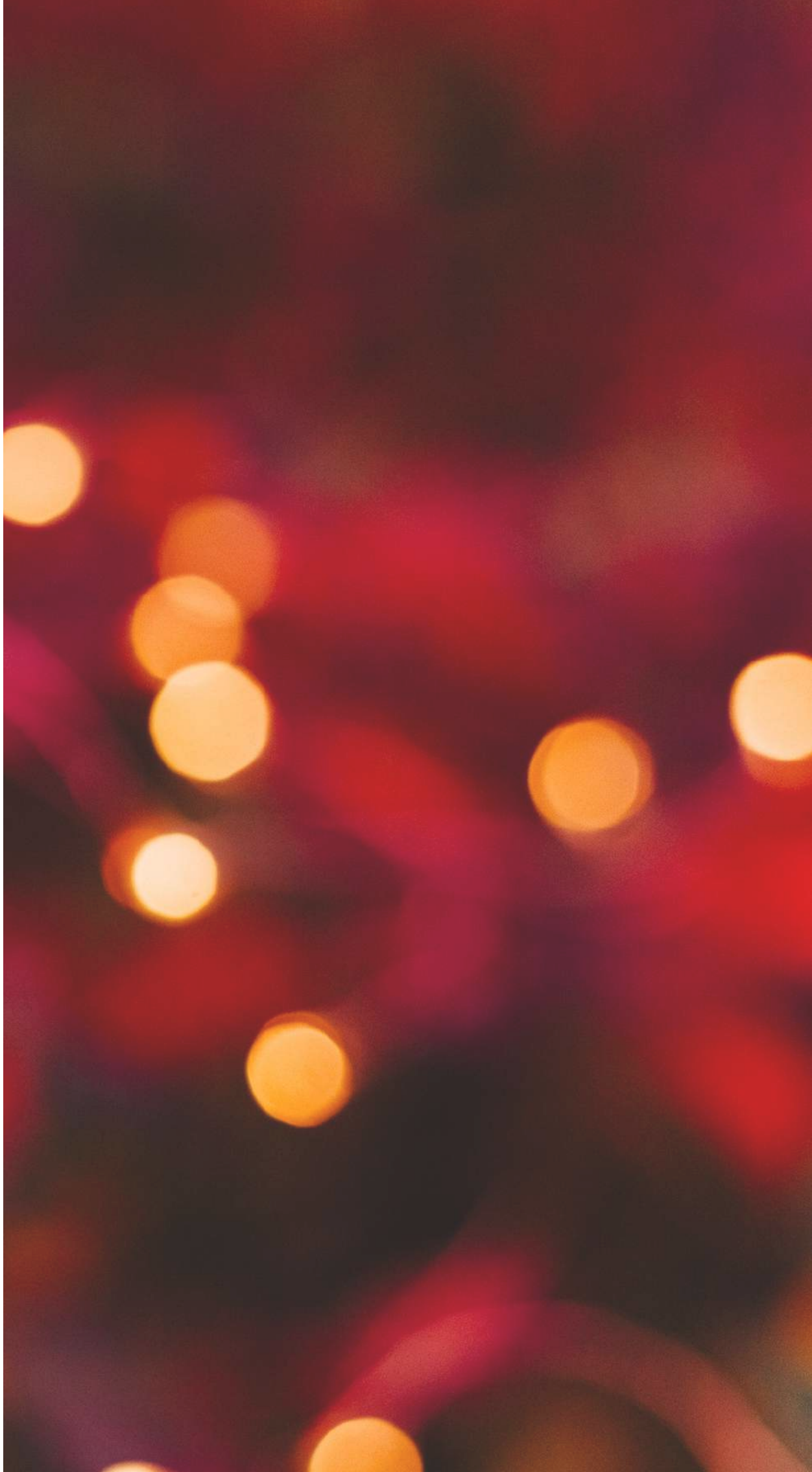
Meloso de vaca glaseado con crema de batata, mini zanahorias braseadas y su jugo al aroma de canela y anís

Cheeks-beef with sweet potato purée, charred baby carrots and its jus infused with cinnamon and anise

Dessert

Tarta de queso cremosa con helado de pistacho

Creamy cheesecake with pistachio ice cream



Menú 2

Sentado

70€ por persona

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer.

VINO BLANCO/ WHITE WINE

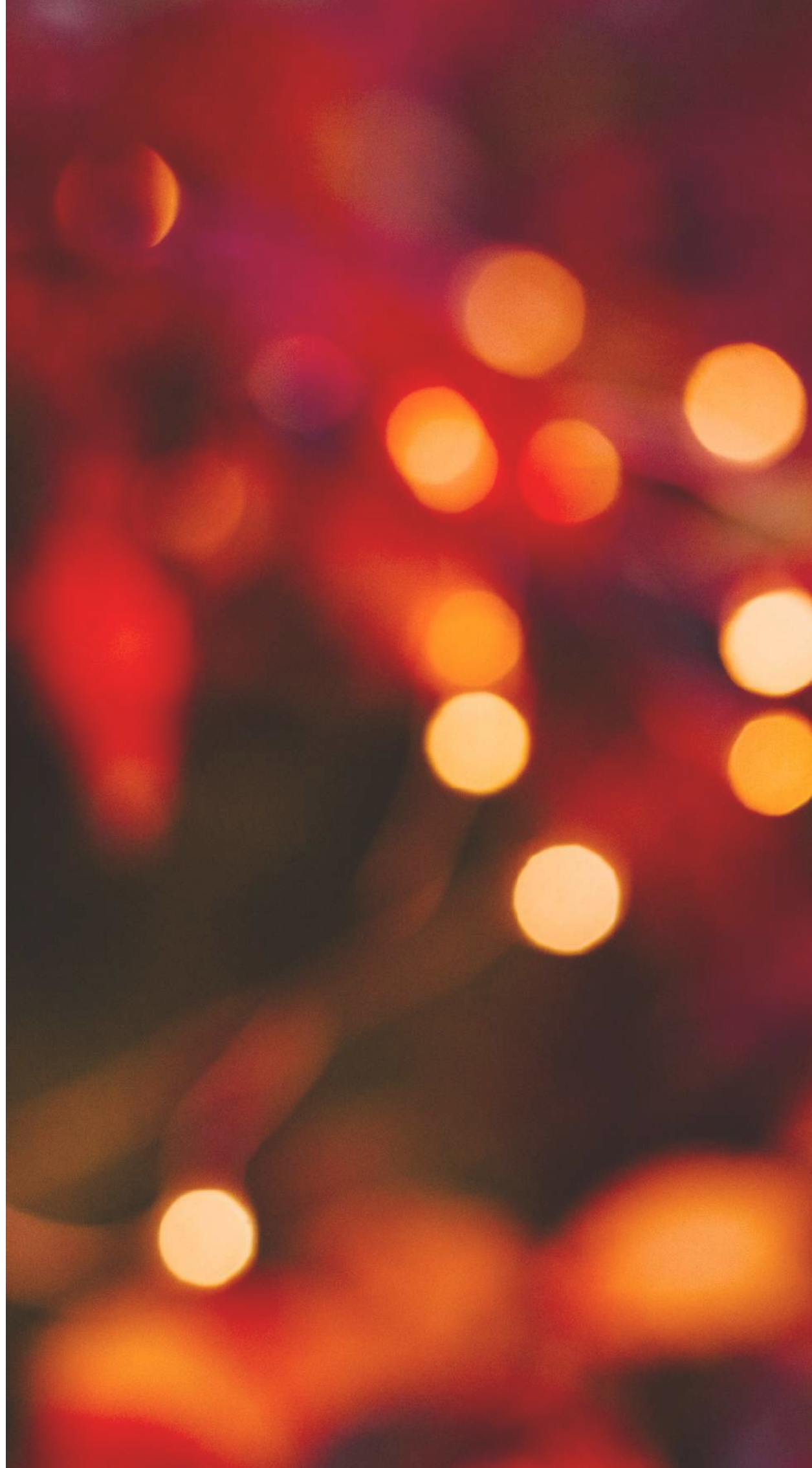
La Camioneta, Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González, Tempranillo D.O. Ribera
del Duero

ESPUMOSO/ SPARKLING WINE

Sogas Mascaró Brut Nature. Cava



Chef's Appetizers

Panipuri relleno de ensaladilla de gamba blanca, piparra y chips de gambitas de crista

Panipuri filled with white prawn salad, piparra pepper and crispy crystal shrimps chips

Croquetas de jamón. Crujientes, cremosas
Crispy and creamy iberian ham croquettes

Empanadillas de atún rojo con salsa brava, especias japonesas y katsuobushi

Red tuna dumplings with brava sauce, Japanese spices and katsuobushi

Aguacate braseado con tartar de salmón aliñado, gel de limón y migas de quinoa

Charred avocado with seasoned salmon tartare, lemon gel and quinoa crumbs

Alcachofas a la parrilla con carbonara ibérica, yema curada y migas de quinoa crujiente

Grilled artichokes with Iberian carbonara, cured egg yolk and crunchy quinoa crumbs

Mains (A elegir 1- To choose 1)

Lomo de corvina a la parrilla con tomate ahumado al Josper y cebollita francesa braseada

Grilled croaker loin with Josper-smoked tomato and braised french onions

Presa ibérica de bellota marinada con hierbas de monte bajo, milhojas de patata, cebollitas francesas braseadas y salsa bordalesa
Acorn-fed Iberian pork shoulder marinated with wild herbs, potato millefeuille, braised french onions and Bordelaise sauce

Dessert

Tarta de praliné de chocolate con helado de cacahuete salado
Chocolate praline cake with salted peanut ice cream

Menú 3

Sentado

80€ por persona

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer.

VINO BLANCO/ WHITE WINE

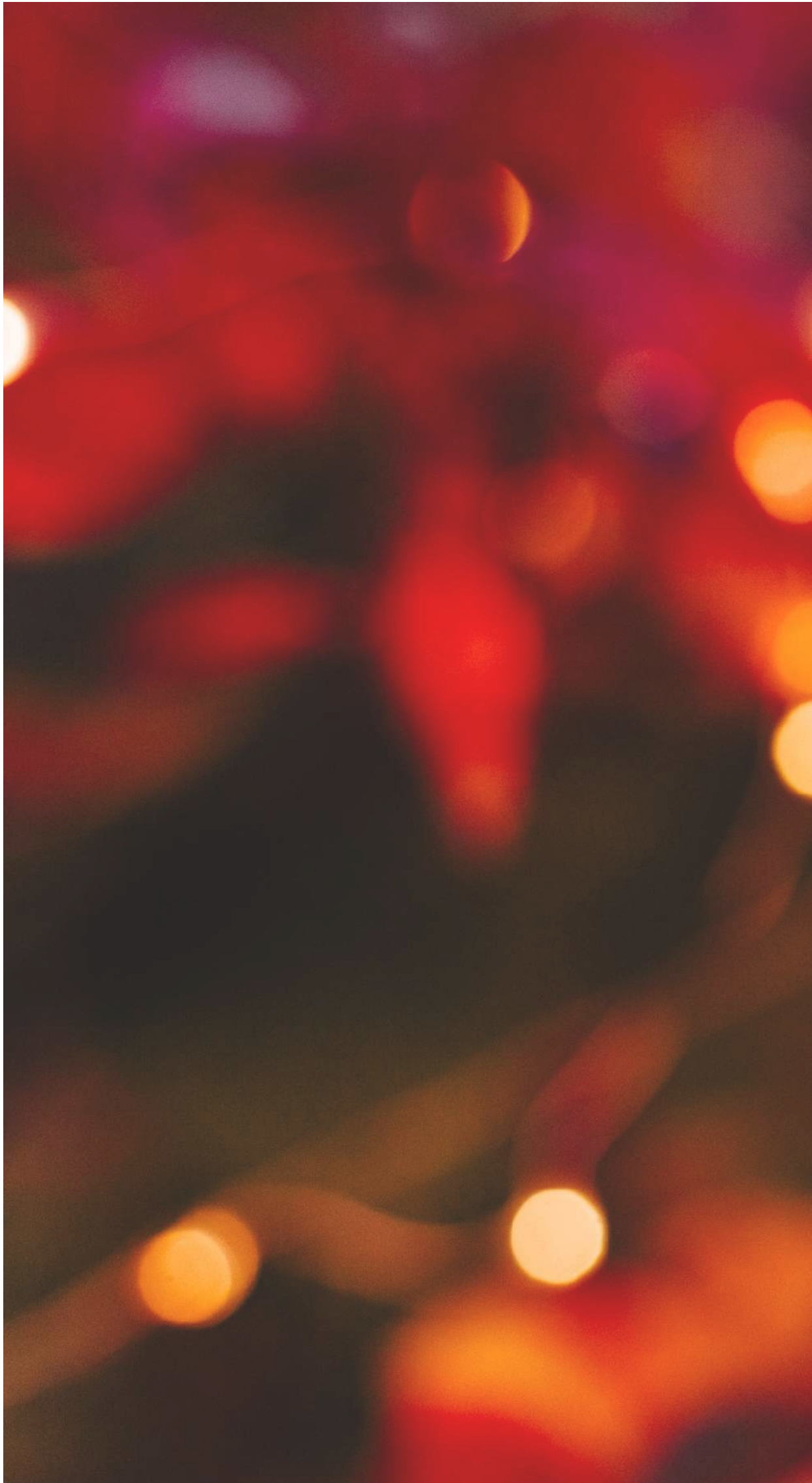
La Camioneta, Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González, Tempranillo D.O. Ribera
del Duero

ESPUMOSO/ SPARKLING WINE

Sogas Mascaró Brut Nature. Cava



Chef's Appetizers

Panipuri relleno de ensaladilla de gamba blanca, piparra y chips de gambitas de cristal

Panipuri filled with white prawn salad, piparra pepper and crispy crystal shrimp chips

Croquetas de jamón. Crujientes, cremosas

Crispy and creamy iberian ham croquettes

Empanadillas de atún rojo con salsa brava, especias japonesas y katsuobushi

Red tuna dumplings with brava sauce, Japanese spices and katsuobushi

Aguacate braseado con tartar de salmón aliñado, gel de limón y migas de quinoa

Charred avocado with seasoned salmon tartare, lemon gel and quinoa crumbs

Alcachofas a la parrilla con carbonara ibérica, yema curada y migas de quinoa crujiente

Grilled artichokes with Iberian carbonara, cured egg yolk and crunchy quinoa crumbs

Mains (A elegir 1- To choose 1)

Bacalao al horno con crema de batata, naranja, azafrán y mini zanahorias braseadas

Oven-baked cod with sweet potato puree, orange, saffron and charred baby carrots

Solomillo de ternera al carbón con milhojas de patata, cebollitas francesas braseadas y salsa bordalesa

Charcoal-grilled beef fillet with potato millefeuille, braised french onions and Bordelaise sauce

Dessert

Milhojas de hojaldre caramelizado con crema de vainilla bourbon, yema tostada y helado de almendras amargas

Caramelized millefeuille with bourbon vanilla cream, toasted egg yolk and bitter almond ice cream

Menú

vegetariano

Sentado

Se aplicará la tarifa del
menú grupal elegido.

The price of this menu
will be determined by
the menu selected by
the group

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

Chef's Appetizers

Crema de coliflor con su cuscús vegetal y lima
Cauliflower cream with vegetable couscous and lime

Ensaladilla de tirabeques, bimi y mini zanahorias muy bien aliñada
Snow peas, bimi and baby carrots salad, perfectly seasoned.

Aguacate braseado con tartar de tomate acevichado y migas de
quinoa crujiente
Charred avocado with marinated tomato tartare and crunchy
quinoa crumbs

Pimiento de Palermo asado al horno de carbón con su jugo
montado y yema curada
Charcoal-roasted Palermo pepper with its emulsified jus and
cured egg yolk.

Alcachofas a la brasa con el mejor AOVE
Grilled artichokes with the finest extra virgin olive oil

Main

Rissoto de puntalete con setas y trufa
Puntalette risotto with mushrooms and truffle

Dessert

Ensalada de frutas tropicales con helado de cítricos de oriente y
salsa de naranja y azafrán
Tropical fruit salad with oriental citrus ice cream and orange-
saffron sauce





RESERVAS · BOOKINGS

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