



Nochevieja en Carmen New Year's Eve at Carmen

Formato sentado Seating format

OnlyYOU
HOTELS

XMAS with YOU

Una cena de gala única. Escoge lo mejor de tu armario y disfruta de una exclusiva noche con deliciosa gastronomía, música en vivo y uvas en nuestro restaurante Carmen.

Hora de inicio: 20.00H

Dress code: Gala

After-party: En restaurante Lola hasta las 04:00h. DJ, barra libre y cotillón por un coste adicional de 100€ por adulto (280€ en total, incluyendo la cena).

Para más información y reservas, escribenos a eventos.malaga@onlyyouhotels.com.

A unique gala dinner. Choose the best from your closet and enjoy an exclusive night with delicious cuisine, live music, open bar and grapes in our Carmen restaurant.

Start time: 8:00 p.m.

Dress code: Gala

After-party: At Lola restaurant. DJ and cotillon for an extra fee of 100€ per adult (280€ in total, including dinner).

For more information and reservations, eventos.malaga@onlyyouhotels.com.

Merry XMAS!

at **ONLY YOU HOTEL MÁLAGA**

Menú Nochevieja

Aperitivos & Welcome Drink

Toro roll con aguacate y caviar
Toro roll with avocado and caviar

Conchas finas Malagueñas con Bloody Mary y alcaparras

Thin shell from Málaga with Bloody Mary and capers

Croquetas de jamón ibérico, crujientes y cremosas

Very creamy and crunchy Iberian ham croquettes

Entrante a compartir

Sashimi de atún rojo con AOVE, soja y lima
Red tuna sashimi with EVOO, soy sauce and lime

Entrante individual

Timbal de bogavante y aguacate, mango, crucíferas y vinagreta de fruta de la pasión
Lobster and avocado timbale, mango, cruciferous and passion fruit vinaigrette

Principales

Lubina al horno, su velouté de navajas, espárragos de mar y setas shimeji
Baked sea bass, razor clam veloute, sea asparagus and shimeji mushrooms

Solomillo de vaca a la parrilla, puré Robuchon trufado y cebollitas francesas glaseadas en Oporto
Grilled beef sirloin, truffled robuchon puree and Oporto-glazed French onions

Postre

Mousse de chocolate 64%, toffee salado con caramelo, cacahuete y helado de almendras amargas
64% chocolate mousse, salted toffee with caramel, peanuts and bitter almond ice cream

Incluye:

Agua, Refrescos y Cerveza
Beer, soft drinks and Mineral water

Vino Blanco De Ladoucette Po Uilly-Fumé Sauvignon Blanc
White wine De Ladoucette Po Uilly-Fumé Sauvignon Blanc

Vino Tinto Mauro D.O Toro
Red Wine Mauro D.O Toro

Veuve Clicquot Brut D.O Champagne
Veuve Clicquot Brut D.O Champagne

180€

Precio por persona / N/A incl.
Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento

Price per person / VAT incl.
Special diets and allergies confirmation five days prior the event

Menú Vegetariano

Aperitivos & Welcome Drink

Ravioli de remolacha con yogur especiado y avellanas

Beet ravioli with spiced yogurt and hazelnuts

Crema de coliflor con chocolate blanco y cuscús de coliflor

Cauliflower cream with white chocolate and cauliflower couscous

Puerro a la brasa con su velouté y trufa melanosporum

Grilled leek with veloute and melanosporum truffle

Entrantes a compartir

Aguacate a la parrilla con stracciatella, avellanas y aceite de vainilla

Grilled avocado with stracciatella, hazelnuts and vanilla oil

Entrante individual

Alcachofas a la parrilla, parmentier de patata y huevo a baja temperatura

Grilled artichokes, potato parmentier and egg at low temperature

Principales

Risotto de puntalete con boletus edulis y trufa melanosporum

Puntalete risotto with boletus edulis and melanosporum truffle

Salteado de setas silvestres, yema curada y espuma de piñones

Sauteed wild mushrooms, cured yolk and pine nut foam

Postre

Mousse de chocolate 64%, toffee salado con caramelo, cacahuete y helado de almendras amargas

64% chocolate mousse, salted toffee with caramel, peanuts and bitter almond ice cream

Incluye:

Agua, Refrescos y Cerveza

Beer, soft drinks and Mineral water

Vino Blanco De Ladouette Po Uilly-Fumé Sauvignon Blanc

White wine De Ladouette Po Uilly-Fumé

Vino Tinto Mauro D.O Toro Syrah 10% Tempranillo 90%

Red Wine Mauro D.O Toro

Veuve Clicquot Brut D.O Champagne

Veuve Clicquot Brut D.O Champagne

180€

Price per person / NA incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento

Price per person / VAT incl.

Special diets and allergies confirmation five days prior the event



Only
YOU
HOTEL MÁLAGA