



Nochevieja en Lola New Year's Eve at Lola

Formato sentado Seated format

OnlyYOU
HOTELS

XMAS with YOU

Una cena de gala por todo lo alto. Escoge lo mejor de tu armario y disfruta de una exclusiva noche con cotillón, barra libre, música en vivo y DJ después de las uvas hasta las 04:00h en la terraza de nuestro restaurante Lola con vistas panorámicas de la ciudad.

Hora de inicio: 20.00H
Dress code: Gala

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

A gala dinner from high above. Pick your best clothes and enjoy an exclusive night with cotillon, open bar, live music and DJ after grapes until 04:00h in our Restaurant Lola along theb breathtaking views of the city.

Start time: 8:00 p.m.
Dress code: Gala

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

Merry XMAS!

at **ONLY YOU HOTEL MÁLAGA**

Menú Nochevieja

Aperitivos & Welcome Drink

Jamón ibérico de bellota D.O
Acorn-fed Iberian Ham

Conchas finas Malagueñas con Bloody Mary y alcaparras
Thin shell from Málaga with Bloody Mary and capers

Ostra francesa, salsa ponzu y caviar
French oyster, ponzu sauce and caviar

Entrantes a compartir

Foie cocinado en vino Monastel, manzana asada,
membrillo y pan de especias
Foie cooked in Monastel wine, roasted apple, quince
and gingerbread

Salpicón de vieiras y gamba blanca con aguachile de
aguacate
Salpicón of scallops and white shrimp with avocado
aguachile

Boullabaisse de carabineros y almejas con calabaza
asada al aroma de pastis
Carabinieri and clam boullabaisse with roasted pumpkin
with the aroma of pastis

Principales

Bogavante a la parrilla con beurre blanc perfumada
con manzanilla pasada y caviar ECO
Grilled lobster with beurre blanc scented with dried
chamomile and ECO caviar/blank scented with dried
chamomile and ECO caviar

Perfecto de cordero lechal, yogur de azafrán, melón
osmotizado y su jugo al aroma de romero
Perfect suckling lamb, saffron yogurt, osmotized
melon and its juice with the aroma of rosemary

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

Recena

Hummus de calabaza y guacamole con crudités
Pumpkin hummus and guacamole with crudites

Selección de quesos nacionales
Assorted Spanish cheeses

Selección de los mejores ibéricos de bellota
Selection of the best acorn-fed Iberians

Medias noches variadas
Varied half nights

Focaccia de salmón y queso payoyo
Salmon and payoyo cheese focaccia

Mini burger de vaca madurada, relish de pepinillo y
mayonesa japonesa
Mini aged beef burger, pickle relish and Japanese
mayonnaise

Pastería francesa
French pastry

Incluye:

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

Vino Blanco Louro D.O. Valdeorras Godello y Treixadoura
White wine Louro D.O. Valdeorras Godello y Treixadoura

Vino Tinto Pago de Carraovejas D. O. Ribera del Duero
Red Wine Pago de Carraovejas

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

320€

Price per person / IVA 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

Entrantes a compartir

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

Grilled avocado with stracciatella, hazelnuts and vanilla oil

Puerro a la brasa con su velouté y trufa melanosporum

Grilled leek with veloute and melanosporum truffle

Aicachofas 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

Recena

Hummus de calabaza y guacamole con crudités
Pumpkin hummus and guacamole with crudites

Selección de quesos nacionales

Assorted Spanish cheeses

Sándwiches vegetales

Vegetable sandwiches

Focaccia de AOVE con escalivada de verduras
EVOO focaccia with roasted vegetables

Pastelería francesa

French pastry

Incluye:

Agua, Refrescos y Cerveza

Beer, soft drinks and Mineral water

Vino Blanco Louro D.O. Valdeorras Godello y Treixadaura

White wine Louro D.O. Valdeorras Godello y Treixadaura

Vino Tinto Pago de Carraovejas D.O. Ribera del Duero

Red Wine Pago de Carraovejas D.O. Ribera del Duero

Veuve Clicquot Brut D.O. Champagne

Veuve Clicquot Brut D.O. Champagne

320€

Precio por persona / IVA 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