

NOCHE DE FUEGOS at LO LA

Menú sentado

ENTRANTES APPETIZERS

Buñuelo de queso Payoyo con manzana asada y membrillo
Cheese fritter made with Payoyo cheese, served with roasted apple and quince

Croquetas muy cremosas de jamón ibérico
Very creamy Iberian ham croquettes

Ensaladilla de langostinos y gamba blanca de Málaga con piparra y mayonesa de sus corales
Prawn and Málaga white shrimp salad with piparra pepper and mayonnaise made from its corals

Aguacate braseado con tartar de salmón aliñado y migas de quinoa
Grilled avocado with seasoned salmon tartare and quinoa crumbs

Alcachofas a la parrilla con carbonara ibérica de guanciale, yema curada y queso parmesano
Grilled artichokes with Iberian guanciale carbonara, cured egg yolk, and Parmesan cheese

PRINCIPAL MAIN COURSE

Meloso de vaca glaseado con crema de batata, mini zanahorias braseadas y su jugo especiado
Tender beef cheek glazed with sweet potato cream, braised baby carrots and its spiced juice

Corvina a la parrilla con tomate ahumado al Josper y cebolletas braseadas
Grilled corvina with Josper-smoked tomato and braised spring onions

POSTRES DESSERTS

Milhojas de hojaldre caramelizado con crema de vainilla bourbon, yema tostada y helado de almendras amargas
Caramelized puff pastry mille-feuille with Bourbon vanilla cream, toasted egg yolk, and bitter almond ice cream

Pan y aperitivo
Bread and appetizer

BODEGA WINES

Vino tinto Red wine
Tomás González D.O Ribera del Duero

Vino blanco White wine
La Camioneta Verdejo D.O Rueda

Cava Cava
Sogas Mascaró Brut D.O Pénedes

Cerveza, refrescos y agua Beer, soft drinks and water

70€ p.p

ONLY YOU HOTEL MÁLAGA

NOCHE DE FUEGOS at LO LA

Menú vegetariano

ENTRANTES **APPETIZERS**

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

Buñuelo de queso Payoyo con manzana asada y membrillo
Cheese fritter made with Payoyo cheese, served with roasted apple
and quince

Ensaladilla de tirabeques, Bimy y mini zanahorias muy bien aliñada
Very well dressed snow peas, bimy and carrot salad

Bimy a la parrilla con romesco de avellanas
Grilled Bimy with hazelnut romesco

Alcachofas a la brasa con e mejor AOVE
Grilled artichokes with the best EVOO

PRINCIPAL **MAIN COURSE**

Risotto de puntalete con setas y trufa
Puntalete risotto with mushrooms and truffle

POSTRES **DESSERTS**

Ensalada de frutas tropicales con salsa de naranja y azafrán
Tropical fruit salad with orange and saffron sauce

Pan y aperitivo
Bread and appetizer

70€ p.p

ONLY YOU HOTEL MÁLAGA