

# NOCHE DE FUEGOS at lo.li.ta

## Menú cóctel

### PRINCIPALES MAINS

Selección de quesos españoles  
Spanish cheese assortment

Panipuri relleno de tartar de salmón, Kimchi, algas y huevas de Ikura  
Panipuri filled with salmon tartare, Kimchi, seaweed, and Ikura roe

Steak roll: espárrago en tempura. zanahoria, Kimchi, solomillo madurado, foie y Teriyaki  
Steak roll: tempura asparagus, carrot, Kimchi, aged sirloin, foie gras, and Teriyaki

Taco crujiente de aguacate con sardina ahumada, huevas de trucha y hierbas frescas  
Crispy avocado taco with smoked sardine, trout roe, and fresh herbs

Nuestra ensaladilla rusa con gambas de Málaga  
Our cold potato salad with prawns from Málaga

Tataki de presa ibérica con pimientos caramelizados  
Iberian presa tataki with caramelized peppers

Roastbeef de vaca, mahonesa de ajos asados, rúcula y piñones  
Roast beef with roasted garlic mayonnaise, arugula, and pine nuts

Croquetas de jamón ibérico D.O  
Iberian ham D.O croquettes

Buñuelos de queso Payoyo con manzana asada  
Payoyo cheese fritters with roasted apple

Mini burger de vaca madurada al horno de carbón con relish de pepinillos y mahonesa japonesa  
Mini burger of aged beef cooked in a charcoal oven with pickle relish and Japanese mayonnaise

Saam de papada ibérica marinada, mejillón escabechado, hierbas frescas y sweet chili  
Iberian pork belly sam with marinated mussel, fresh herbs, and sweet chili

Dumpling de gamba blanca de Málaga, mango escabechado y Layu Taberu  
Malaga white shrimp dumpling with pickled mango and Layu Taberu

Brioche meloso de vaca, cebolla crujiente, ketchup de ajo negro y brotes de mostaza  
Soft brioche of beef, crispy onion, black garlic ketchup, and mustard sprouts

### POSTRES DESSERTS

Tarta de queso cremosa, crumble y frutos rojos  
Creamy cheesecake with crumble and mixed berries

Lemon pie OYM  
OYM Lemon pie

Surtido de macarons franceses  
French macarons assortment

75€ p.p

ONLY YOU HOTEL MÁLAGA