

# NOCHE DE FUEGOS

at

LOLA

## Menú sentado

### ENTRANTES STARTERS (65€)

Gilda de atún rojo con tomate, piparra y vinagreta japonesa  
Gilda of red tuna with tomato, piparra, and Japanese vinaigrette

Croqueta de jamón ibérico y airbag de tocineta  
Croquette of Iberian ham and airbag of bacon

Ensaladilla rusa de gamba blanca, mayonesa de sus corales y chisps de gambas de cristal  
Russian salad with white prawn, mayonnaise made from its corals, and crystal shrimp chips

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

### PRINCIPAL MAIN COURSE

Meloso de vaca glaseado con parmentier de patata y mini zanahorias braseadas  
Tender beef cheek glazed with potato parmentier and braised baby carrots

### POSTRES DESSERTS

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

Pan y aperitivo Bread and appetizer

---

### Barra libre Open bar (+35€) (1:30h mesas completas)

#### Whiskey Whiskey

Dewar's white label

#### Bourbon Bourbon

Jim Beam

#### Ginebra Gin

Bombay dry,

Larios 12

Larios rosé

#### Ron Rum

Brugal añejo

Bacardí

ONLY YOU HOTEL MÁLAGA