



Merry
CHRISTMAS

at ONLY YOU HOTEL MÁLAGA

Menú 1

Sentado

65€ por persona

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer.

VINO BLANCO/ WHITE WINE

La Camioneta, Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González, Tempranillo D.O. Ribera
del Duero

CAVA/ CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature



Chef's Appetizers

Croquetas de jamón Ibérico, crujientes y cremosas
Iberian ham croquettes, crispy and creamy

Ensaladilla rusa de langostinos y gamba blanca de Málaga
Prawn and Málaga white shrimp potato salad

Fideuá a la sartén
Fried Fideuá

Aguacate soasado con tartar de salmón aliñado, cítricos y migas
de quinoa
Roasted avocado with marinated salmon tartare, citrus, and
quinoa crumb

Mains

Bacalao al horno con tomate ahumado al jasper y mini
zanahorias braseadas
Oven-baked cod with jasper-smoked tomato and braised baby
carrots

Carrillera de cerdo Ibérico glaseadas, batata asada con AOVE y
bimi
Glazed Iberian pork cheek, roasted sweet potato with olive oil,
and bimi

Desserts

Tarta de queso cremoso con helado de pistacho
Creamy cheesecake with pistachio ice cream



Menú 2

Sentado



70€ por persona

IVA Incluido. *VAT Included.*



BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer.

VINO BLANCO/ WHITE WINE

La Camioneta, Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González, Tempranillo D.O. Ribera
del Duero

CAVA/ CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature



Chef's Appetizers

Croquetas de jamón Ibérico, crujientes y cremosas
Iberian ham croquettes, crispy and creamy

Ensaladilla rusa de langostinos y gamba blanca de Málaga
Prawn and Málaga white shrimp potato salad

Fideuá a la sartén
Fried Fideuá

Aguacate soasado con tartar de salmón aliñado, cítricos y migas
de quinoa
Roasted avocado with marinated salmon tartare, citrus, and
quinoa crumb

Mains

Lomo de corvina a la parrilla con crema de calabaza, naranja,
azafrán y mini zanahorias
Grilled sea bass loin with pumpkin cream, orange, saffron, and
baby carrots

Preso Ibérica de bellota marinada con hierbas de monte bajo,
parmentier de patata bimi y salsa bordalesa
Marinated Iberian acorn-fed pork shoulder with wild herbs, bimi
potato parmentier, and Bordelaise sauce

Desserts

Tarta de praliné de chocolate con helado de leche de oveja
Chocolate praline cake with sheep's milk ice cream



Menú 3

Sentado

80€ por persona

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer.

VINO BLANCO/ WHITE WINE

La Camioneta, Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González, Tempranillo D.O. Ribera
del Duero

CAVA/ CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature



Chef's Appetizers

Croquetas de jamón Ibérico, crujientes y cremosas
Iberian ham croquettes, crispy and creamy

Ensaladilla rusa de langostinos y gamba blanca de Málaga
Prawn and Málaga white shrimp potato salad

Fideuá a la sartén
Fried Fideuá

Aguacate soasado con tartar de atún rojo, cítricos y migas de quinoa
Roasted avocado with marinated salmon tartare, citrus, and quinoa crumb

Mains

Salmón marinado con gazpachuelo cítrico y huevas de trucha
Marinated salmon with citrus gazpachuelo and trout roe

Solomillo de ternera al carbón, parmentier, piquillos caramelizados y su demi-glace
Charcoal-grilled beef tenderloin, parmentier, caramelized piquillo peppers, and demi-glace

Desserts

Torrija merengada, caramelizada con crema de cítricos y helado de avellanas
Meringue-topped caramelized French toast with citrus cream and hazelnut ice cream



Menú vegetariano

Sentado

Se aplicará la tarifa del menú grupal elegido.

The price of this menu will be determined by the menu selected by group

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer.

VINO BLANCO/ WHITE WINE

La Camioneta, Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González, Tempranillo D.O. Ribera del Duero

CAVA/ CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature



Chef's Appetizers

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

Ensaladilla de tirabeques, bimi y mini zanahorias muy bien aliñada
Snow pea, bimi, and baby carrot salad, perfectly seasoned.

Bimi a la parrilla con romesco de avellanas
Grilled bimi with hazelnut romesco.

Alcachofas a la brasa con el mejor AOVE
Grilled artichokes with the finest extra virgin olive oil.

Main

Rissoto de puntalete con setas y trufa
Puntalette risotto with mushrooms and truffle

Desserts

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





Menú cóctel

1

De pie

65€ por persona

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer.

VINO BLANCO/ WHITE WINE

La Camioneta, Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González, Tempranillo D.O. Ribera
del Duero

CAVA/ CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature



Tabla de ibéricos de Salamanca
Assorted Iberian table from Salamanca

Gilda donostiarra con cebolleta tierna y AOVE
Gilda Donostiarra with spring onion and EVOO

Nuestra ensaladilla rusa con gamba blanca
Our Russian salad with white shrimp

Salmorejo de remolacha, sardina ahumada y polvo helado
de queso de cabra
Beetroot salmorejo, smoked sardine and goat cheese iced power

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

Brocheta de cordero braseado con especias libanesas y lacado
con mojo verde
Braised lamb brochette with Lebanese spices and lacquered
with green mojo

Fideuá salteada a la sartén con gambas de Málaga y verduras
Pan-sautéed fideuá with prawns from Malaga and vegetables

Tortilla de patatas Only YOU 2021
Only YOU 2021 potato omelette

Croquetas de jamón ibérico muy cremosas
Very creamy Iberian ham croquettes

Shawarma de pollo marinado, yogur y pimienta de Sichuan
Marinated chicken shawarma with yogurt and Sichuan pepper

Mini Big-Mac de picaña madurada al horno de carbón con
mahonesa japonesa
Mini Big-Mac of charcoal-baked picaña with Japanese
mayonnaise

Desserts

Tocinillo de cielo, crema de naranja y cardamomo
Tocinillo de cielo, orange cream and cardamom

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



Menú cóctel

2

De pie

70€ por persona

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer.

VINO BLANCO/ WHITE WINE

La Camioneta, Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González, Tempranillo D.O. Ribera del Duero

CAVA/ CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature



Gilda donostiarra con cebolleta tierna y AOVE
Gilda Donostiarra with spring onion and EVOO

Surtido de quesos españoles
Assortment of spanish cheeses

Salmorejo de aguacate con pico de gallo y sardina ahumada
Avocado salmorejo with pico de gallo and smoked sardine

Brandada de anguila ahumada
Smoked eel brandade

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

Aguacate braseado con tartar de salmón
Grilled avocado with salmon tartarei

Croquetas de Jamón Ibérico D.O
D.O Iberian ham croquettes

Shawarma de pollo marinado, yogur y pimienta de Sichuan
Marinated chicken shawarma with yogurt and Sichuan pepper

Mini Big-Mac de picaña madurada al horno de carbón con
mahonesa japonesa
Mini Big-Mac of charcoal-baked picaña with Japanes mayonnaise

Puntillitas de La Caleta a la andaluza con crema de huevos fritos
Andalusian-style La Caleta Puntillitas with fried egg cream

Fideuá salteada a la sartén con gambas de Málaga y verduritas
Pan-sautéed fideuá with prawns from Malaga and vegetables

Cucharita de pulpo con romescu y crujiente de arroz
Octopus teaspoon with romescu and crispy rice

Desserts

Crème brûlée de azafrán con chocolate y mango
Crème saffron brûlée with chocolate and mango

Tartita de praline de chocolate y crema de vainilla
Chocolate praline cake and vanilla cream

Selección de macarons franceses
French macarons assortment



Only
YOU

HOTEL MÁLAGA



RESERVAS · BOOKINGS

Calle Alameda Principal 1, 29001, Málaga Tel: 910 05 27 46

eventos.malaga@onlyyouhotels.com