

Merry
CHRISTMAS

at ONLY YOU HOTEL MÁLAGA

LO
LA

New Year's Eve

CENA DE NOCHEVIEJA

31 DICIEMBRE

350€ persona

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED.

Agua, refrescos y cerveza

Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO/ WHITE WINE

OSSIAN VERDEJO D.O CASTILLA Y LEON

VINO TINTO/ RED WINE

VIÑA TONDONIA RESERVA D.O CA RIOJA

CHAMPÁN/ CHAMPAGNE

VEUVET CLICQUOT BRUT D.O CHAMPAGNE



Appetizers

Jamón ibérico de bellota D.O
Iberian acorn-fed ham D.O

Macarons de perdiz roja, membrillo y flores
Red partridge macarons with quince and edible flowers

Ostra francesa al natural
French oyster in its natural state

Foie cocinado en vino tinto syrah, perita confitada, membrillo y
pan de especias
Foie cooked in Syrah red wine, with confit pear, quince, and
spiced bread

Sashimi de atún rojo y caviar con helado de coco y curry
Tuna sashimi with caviar, served with coconut and curry ice
cream

Consomé de setas silvestres, anguila ahumada, yema curada y
trufa
Wild mushroom consommé, smoked eel, cured yolk, and truffle

Main

Bogavante cocinado al estilo thermidor
Lobster cooked Thermidor style

Perfecto de cordero lechal, yogur especiado, berenjena
asada a la llama y su jugo al aroma de hierbas de monte
bajo

Perfect lamb, spiced yogurt, grilled eggplant, and its
juice infused with mountain herbs aroma

Desserts

Mousse de cava, frutos rojos con bizcocho, cremoso de
pistacho y helado de chocolate 66%
Cava mousse, mixed berries with sponge cake, pistachio
cream, and 66% chocolate ice cream



Supper

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

Nuestra selección de los mejores quesos nacionales afinados
Assortment of the finest aged national cheeses

Selección de los mejores ibéricos de bellota
Assortment of the finest acorn-fed Iberian products

Medias noches variadas
Varied medianoche bread

Focaccia de salmón y queso Payoyo
Focaccia with salmon and Payoyo cheese

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

Selección de petit fours
Petit fours selection

Barra libre y recena incluidas de 00:00 a 04:00h
Open bar and supper included from 00:00 to 04:00h



New Year's Eve

MENÚ
VEGETARIANO

CENA DE NOCHEVIEJA

31 DICIEMBRE

350€ persona

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED.

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO/ WHITE WINE

OSSIAN VERDEJO D.O CASTILLA Y LEON

VINO TINTO/ RED WINE

VIÑA TONDONIA RESERVA D.O CA RIOJA

CHAMPÁN/ CHAMPAGNE

VEUVET CLICQUOT BRUT D.O CHAMPAGNE



Appetizers

Ravioli de remolacha con yogurt especiado y avellanas
Beet ravioli with spiced Yogurt and hazelnuts

Crema de coliflor con chocolate blanco y cous-cous
Cauliflower cream with white chocolate and couscous

Aguacate soasado con stracciatella de búfala y aceite de vainilla
Grilled avocado with buffalo stracciatella and vanilla oil

Puerro a la brasa con su velouté y trufa melanosporum
Grilled leek with its velouté and melanosporum truffle

Alcachofas a la parrilla, parmentier de patata y huevo a baja T°
Grilled artichokes, potato parmentier, and low-temperature egg

Main

Rissoto de puntalete con boletus edulis y trufa negra
Puntalete risotto, boletus edulis mushroom and black truffle

Salteado de setas silvestres, yema curada y espuma de piñones
Stir-fried wild mushrooms, cured yolk and pine nut foam

Desserts

Mousse de cava, frutos rojos con bizcocho, cremoso de pistacho y helado de chocolate 66%
Cava mousse, mixed berries with sponge cake, pistachio cream, and 66% chocolate ice cream



Supper

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

Nuestra selección de los mejores quesos nacionales afinados
Our selection of the finest aged national cheeses

Sandwiches vegetales
Vegetable sandwiches

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

Selección de petit fours
Petit fours assortment

Barra libre y recena incluidas de 00:00 a 04:00h
Open bar and supper included from 00:00 to 04:00h



Kids Menu

MENÚ DE NIÑOS

NOCHEVIEJA/ NOCHEBUENA

80€ Niños hasta 12 años.
Kids up to 12 years old.

IVA Incluido. *VAT Included.*

Jamón ibérico de bellota
Iberian acorn-fed ham

Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham croquettes

Consomé de ave
Poultry consommé

Canelones de boloñesa de atún rojo con tomate y
parmesano
Bolognese red tuna cannelloni with tomato and
Parmesan

Tarta de praliné de chocolate con helado de
vainilla borbón
Chocolate praline cake with bourbon vanilla ice
cream

Selección de petit fours
Petit fours assortment



A close-up photograph of a Christmas tree branch with green needles and small brown cones. The background is filled with out-of-focus warm white lights, creating a bokeh effect. A white wooden rocking horse ornament is visible on the right side of the frame. A black square is overlaid in the center, containing the text 'Only YOU HOTEL MÁLAGA' in white.

Only
YOU
HOTEL MÁLAGA

Only
YOU
HOTEL MÁLAGA

RESERVAS · BOOKINGS

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

restaurant.malaga@onlyyouhotels.com