



Cena Nochebuena

Entrante

CREMA DE BOLETUS Y CASTAÑAS

con vieiras grillé y picada de setas con panceta ibérica

Primer plato

ATÚN ROJO SALVAJE

marinado en soja con aguacate de la Axarquía,
fruta de la pasión y rabanitos

Segundo plato

TOURNEDÓ DE TERNERA RETINTA

con boniato cremoso,
cebollitas confitadas al Oporto y salsa de foie

Postre

MOUSSE DE TURRÓN DE JIJONA

con interior de Cointreau, roca de almendra y helado de lichi

Bodega

Perplejo Rueda Bodegas Wineissocial

62 Millas al Cielo Ribera del Duero Bodegas Excelsia

Cava Panot Gaudí Brut Reserva Bodegas Ferrer Wine

Cerveza, agua, refrescos y café

Cualquier alergia o intolerancia deberá ser comunicada

con al menos 7 días de antelación

120 €

Previa reserva, sólo para huéspedes alojados
Prepago del 100% no reembolsable Aforo limitado
Fecha límite para reservar 16 Dic'25
Horario de inicio 21,30h

RESERVAS

+34 952 07 13 23 nhmalaga@nh-hotels.com

nh
HOTELS &
RESORTS



Menú Infantil

Hasta 14 años

Primer plato

- Mini pizza de jamón braseado
- Croquetas de jamón de bellota
- Mini burger de ternera 100%
- Tiras de pollo crujientes

Segundo plato

ESCALOPINES DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA

a la parrilla con patatas bastón

Postre

ABUELA CRUNCH

Mousse de avellana y galleta
con interior de chocolate y base crujiente

Bodega

Cerveza, agua, zumos y refrescos

Cualquier alergia o intolerancia deberá ser comunicada

con al menos 7 días de antelación

50 €

Previa reserva, sólo para huéspedes alojados
Prepago del 100% no reembolsable Aforo limitado
Fecha límite para reservar 16 Dic'25
Horario de inicio 21,30h

RESERVAS

+34 952 07 13 23 nhmalaga@nh-hotels.com