



# 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](mailto:nhmalaga@nh-hotels.com)



# 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](mailto:nhmalaga@nh-hotels.com)